



Cake de Noël

Ingrédients

187,5 Grammes de farine T45

1/2 cuillère à café de levure chimique

Le zeste de 2 oranges bio râpés à la microplane

100 Grammes de sucre

100 Gramme de sucre Maurice (vergeoise)

3 Œufs à température ambiante

95 Grammes de crème fleurette

1 pincée de sel

67,5 Grammes de beurre doux fondu

150 Grammes de figues

70 Grammes de chocolat Valrhona Caramélia

100 Grammes de noix de pécan

Pour le sirop d'imbibage

Le jus des deux oranges zesté

Le même poids en sucre glace

1. Dans le bol de votre robot, versez le sucre et les zestes de citron. Frottez les entre vos doigts pendant 5 min et laissez reposer pendant 10 min. Les zestes vont parfumer le sucre.
2. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 160°. Beurrez votre moule et farinez-le.
3. Votre sucre est maintenant prêt. Cassez par-dessus vos œufs et fouettez pendant 5 min à forte vitesse. L'ensemble doit paraître mousseux.
4. Ajoutez dans l'ordre, la crème, le rhum puis le sel. Fouettez le temps que tous soit homogène.
5. Tamisez la farine et la levure puis l'incorporez-en 3 fois dans la préparation. Vous obtiendrez un mélange assez onctueux.
6. Pour finir, incorporez le beurre fondu froid.
7. Remplissez votre moule beurrez et farinez.
8. Disposez votre moule à cake sur deux plaques dans le four afin de ne pas sur cuire le fond du cake.
9. Enfournez pour une heure environ en vérifiant la cuisson à l'aide d'un couteau.
10. Pendant ce temps, préparez l'imbibage du cake, portez à ébullition l'eau et le sucre puis laissez refroidir.
11. Une fois froid, ajoutez le jus de citron.
12. Le cake enfin cuit, démoulez-le sur une grille encore chaud, puis, imbibez-le aussitôt de sirop.
13. A dégustez une fois refroidi, c'est le plus dur dans la recette !!!

Thomas lapocheadouille.com