



CAKE AUX FRUITS CONFITS DE PIERRE HERME



Les ingrédients : 150g de raisins sultanine, 110g de raisins de Corinthe, 375g de vieux rhum brun agricole, 185g de melon confit, 95g d'abricots moelleux, 95g de pruneaux dénoyautés, 300g de beurre pommade, 175g de sucre blond de canne (au lieu de 225), 300g d'œufs, 450g de farine T55, 9g de levure chimique, 150g de cerises confites entières, 5cs de confiture d'abricots, quelques amandes effilées légèrement torrifiées.

La réalisation : la veille, rincer les raisins, les mettre dans un bol avec la moitié du rhum, couvrir et laisser macérer à T° ambiante jusqu'au lendemain. Couper aussi le melon, les abricots et les pruneaux en cubes de 1cm de côté, réserver.

Le jour de la réalisation : dans un cul de poule adapté mélanger les raisins et le rhum de macération avec les cubes de fruits confits. Beurrer au pinceau les moules à cake. Tamiser la farine et la levure. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat, (la feuille) fouetter le beurre pommade pour qu'il ait l'aspect d'une crème, ajouter le sucre et laisser tourner 2 minutes. Fouetter légèrement les œufs dans un bol et les ajouter petit à petit au mélange puis incorporer la farine tamisée. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporer à la maryse les fruits et les raisins. Remplir chaque moule au tiers, placer sur toute la longueur environ 40g de cerises confites, recouvrir d'un autre tiers de pâte et mettre une autre rangée de cerises confites puis terminer avec le dernier tiers de pâte. Enfourner les cakes et baisser la température à 160°. Cuire environ 1h15. Après 10min de cuisson ouvrir la porte du four et fendre le dessus des cakes sur toute la longueur avec la lame d'un couteau légèrement badigeonnée d'huile de pépins de raisins. Vérifier la bonne cuisson des cakes avec la pointe d'un couteau, comme toujours la lame doit ressortir sèche et brillante.

Mon conseil : ce n'est pas dans la recette mais j'ai saupoudré de suffisamment de farine les fruits et raisins et je les ai bien enrobés. Je les ai ensuite mis dans une passoire pour enlever l'excédent de farine avant de les ajouter à l'appareil à cake.

La finition : à la sortie du four laisser tiédir les cakes dix minutes dans les moules puis les démouler sur une grille. Les asperger avec l'autre moitié du rhum. Faire chauffer la confiture

d'abricots, la filtrer et badigeonner au pinceau la surface des cakes. Les décorer avec les cerises confites restantes, les amandes effilées et éventuellement des écorces d'oranges confites ou autres fruits confits. Quand le cake est froid, le filmer et le déguster 2/3 jours après. L'osmose rhum cake et fruits confits sera alors parfaite pour une dégustation ultra gourmande

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr