



SABLÉS SALÉS APÉRITIFS AU
SARRASIN, NOISETTE ET
FROMAGE

5 commentaires

**Facebook
Live**

Sablé Géant
de mes rêves

FACEBOOK LIVE MARDI 28
NOVEMBRE À 19H00 !

0 commentaires

Séances de dédicace !!

Samedi 9 décembre
Dialogues à Brest à 14h30
Samedi 16 décembre
Librairie Gourmande à
Paris à 15h00

librairie
dialogues.fr

Bernard Laurance

DÉDICACE SAMEDI 9 DÉCEMBRE
À 14H30, LIBRAIRIE DIALOGUES À
BREST

2 commentaires

CAKE AUX FRUITS CONFITS

C'est amusant comme les goûts changent avec le temps. Je n'étais vraiment pas fan des cakes aux fruits confits il y a encore deux ou trois ans. Et tout à coup, j'en suis devenu fou ! Allez savoir pourquoi ! Je vous donne ma recette très facile à faire. Il faudra simplement s'y mettre la veille pour tremper les fruits confits dans le rhum. Étape aux fragrances délicieuses. Comme pour mon quatre quarts ultime (recette [ICI](#)), je ne bats pas le sucre avec les œufs, ni le beurre avec le sucre, ni rien du tout en fait ! Un mélange rapide et finalement peu de levure. Le cake est pourtant joliment gonflé ! Et oubliez ces histoires de farine autour des fruits pour éviter qu'ils tombent au fond de la pâte. L'important est ici simplement la consistance de la pâte. Si celle-ci est bonne, les fruits seront bien répartis ! La cuisson se fait à four doux assez longtemps et un repos une nuit est nécessaire pour avoir un cake à la découpe parfaite.

Ce site utilise des cookies afin de vous proposer la meilleure expérience utilisateur. En poursuivant, vous acceptez l'utilisation des cookies.

EN SAVOIR PLUS OK

- **150g de raisins secs**
- **130g de fruits confits**
- **130g de bigarreaux confits**
- **rhum ambré**
- **195g de beurre demi-sel**
- **195g de sucre glace**
- **un peu de vanille en poudre**
- **195 d'œuf**
- **275g de farine**
- **6,5g de levure chimique**

Mettez à tremper la veille les fruits (raisins secs, fruits confits et bigarreaux) dans une quantité suffisante de rhum ambré.

Le lendemain, ils se sont imprégnés de rhum, surtout les raisins secs.

Dans un récipient, mettez le beurre demis-sel fondu, le sucre et un peu de vanille en poudre

Mélangez bien et ajoutez les œufs. Pesez-les, ne comptez pas ceux sur la photo !! Car j'ai utilisé un moule plus grand et des quantités plus importante !! C'est bien 195g d'œuf en définitive pour le moule à cake utilisé.

Mélangez puis versez la farine et la levure chimique.

Un dernier mélange et la pâte est prête.

Égouttez bien les fruits confits et gardez le rhum !

Versez les fruits dans la pâte.

On mélange, cette fois c'est bon !

Faites cuire 1h10 à 155°C puis 25 minutes à 145°C avec vapeur si votre four le permet. Sinon, placez pour les dernières 25 minutes, un plat dans le bas du four et versez-y de l'eau bouillante.

Le cake a joliment gonflé.

Vous vous souvenez du rhum qui a servi à tremper les fruits confits? Et bien il est temps d'en imbiber le cake avec un pinceau. Allez-y généreusement !

Démoulez le cake et laissez-le refroidir à température ambiante.

Placez-le ensuite au réfrigérateur une nuit avant de le déguster !