

Cake aux fruits de Gérard Mulot



- 160 g de raisins (de Corinthe et de Smyrnes)
- 150 g de beurre mou + un peu
- 150 g de sucre glace
- 3 oeufs (env. 150 g)
- 250 g de farine
- 6 g de levure chimique (1/2 sachet)
- le zeste d'une orange non traitée
- 60 g de cerises déshydratées (remplacées par 30g d'ananas séché et 30g de gingembre confit)
- 20 g d'écorces d'orange confite
- 20 g de melon confit
- 5 cl de rhum (pour les fruits et le cake) + 2-3 cs de jus d'orange

1. La veille, mettre les fruits dans un bol et couvrir de rhum dilué dans un peu de jus d'orange. Laisser gonfler pendant une heure. En prélever la moitié et laisser macérer la reste toute la nuit.

2. Peser la moitié du beurre et le mélanger à la moitié du sucre en fouettant jusqu'à ce qu'il ait une texture crémeuse. Incorporer 2 oeufs, le zeste d'orange et la moitié de la farine tamisée avec la moitié de la levure. Ajouter la moitié des fruits macérés (et égouttés) et mélanger pour que la pâte devienne homogène. Couvrir de papier film et garder au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

3. Le lendemain, préchauffer le four à 160°C. Préparer l'autre moitié de la pâte en procédant de la même manière avec le reste des ingrédients. Garder le reste de rhum + jus d'orange pour imbiber le cake à la sortie du four. Mélanger soigneusement les deux pâtes puis verser le tout dans un moule à cake généreusement beurré.

4. Cuire pendant 50 minutes environ, chaleur tournante. le cake doit dorer et la pointe d'un couteau doit ressortir sèche. Imbiber le cake avec 3 cs du mélange de rhum et jus d'orange restant dès la sortie du four. Laisser refroidir avant de démouler.

Ce cake se garde bien 2 jours couvert de papier film.

