

Cake aux cranberries et fruits secs cf Pierre Hermé



Ingrédients (pour 2 moules à cake Demarle le grand et le petit) : 200g beurre pommade, 150g sucre semoule, 4 oeufs, 125g de cranberries, 125g raisins secs, 150g de fruits confits en cubes, 300g farine T.55 tamisée, 1/2 sachet de levure chimique, 25cl de rhum agricole.

La veille, rincer les cranberries et les raisins secs, les verser dans un bol, recouvrir de 15cl de rhum, les laisser macérer jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 250°C (th.8).

Mettre le beurre dans le bol du robot muni de la feuille, verser le sucre, fouetter 2 mn, ajouter les oeufs entiers un par un puis la farine mélangée à la levure. Mélanger.

A la maryse (spatule souple), incorporer les raisins, les cranberries, les fruits confits avec le rhum de macération. Verser la pâte dans les moules à cake Demarle.

Enfourner. Réduire la température du four 180°C (th.6). Cuire pendant 1h10 mais vérifier à l'aide d'un couteau la cuisson, il doit ressortir sec. En cours de cuisson, lorsqu'une croûte blonde se forme, la fendre tout du long avec une corne passée dans du beurre fondu pour que le cake se développe harmonieusement.

A la sortie du four, laisser le cake tiédir 10 mn, le démouler, le poser sur une grille, l'arroser avec le rhum restant.