

[Recette] : cake de Mamie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 111

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit !



Cake de Mamie

Encore une recette inoubliable de ma grand-mère Thérèse. Ce gâteau riche en fruits confits est lesté par des raisins sultans hydratés au rhum qui ne tomberont pas au fond du cake... à condition de suivre scrupuleusement les conseils de Mamie.

Pour 6 personnes — Préparation: 20 minutes — Macération: 12 heures — Cuisson 1 heure 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de raisins secs
- Rhum ambré
- 150 g de sucre de canne
- 175 g de beurre mou
- 4 œufs
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de fruits confits
- 20 amandes entières
- Sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

PRÉPARATION

La veille, mettez les raisins dans un bol et versez du rhum par-dessus. Couvrez et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le jour même, préchauffez le four à 180° C. Fouettez le sucre de canne et le beurre mou au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de mélanger. Versez la moitié de la farine préalablement mélangée à la levure, puis les raisins macérés et les fruits confits. Ajoutez, par-dessus, le reste de farine, puis mélangez de nouveau à vitesse lente jusqu'à homogénéité.

Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier sulfurisé, puis versez-y la prépa-

ration. Parsemez les amandes et enfournez pour 1 heure 15. Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau à cœur ; il doit ressortir sec. Si le dessus du cake noircit trop rapidement, couvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez tiédir, puis démoulez sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir avant de le déguster.

Saupoudrez éventuellement le cake avec du sucre glace lorsqu'il est froid et servez-le en tranches de 1 centimètre d'épaisseur au petit-déjeuner ou au goûter.

Le petit plus : même rassis, le cake reste délicieux. Il se conserve huit jours, enveloppé, entier, dans du film alimentaire.