


Gâteaux

Pudding de cake aux fruits



3h12 **45 min** **1h12** **1h15** **714**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le cake

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 130 g **Farine**
 140 g **Sucre semoule**
 110 g **Beurre**
 1 c. à café **Levure chimique**
 50 g **Raisins secs**
 50 g **Cerise(s) séchée(s)**
 50 g **Abricot sec**
 50 g **Pruneau(x)**
 50 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**
 30 g **Ecorce(s) d'orange confite**
 50 ml **Rhum**
 300 ml **Eau**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la crème à la cannelle

250 ml **Lait entier**
 240 ml **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation du cake aux fruits

- 1 Faire tremper les raisins, les cerises, les abricots, les pruneaux, les canneberges et les zestes d'orange confits dans de l'eau chaude. Ajouter le rhum et mélanger.
- 2 Laisser tremper pendant au moins une heure.
- 3 Mettre le sucre et le beurre dans un saladier, mixer à l'aide d'un batteur électrique.
- 4 Une fois que le sucre est incorporé, augmenter la puissance du batteur.
- 5 Ajouter le sel et les oeufs, continuer à mélanger.
- 6 Penser à râcler les bords du saladier de temps en temps.
- 7 Tamiser la farine et la levure dans un saladier à part.
- 8 Incorporer la farine dans la préparation au beurre à l'aide d'une maryse.
- 9 Une fois que la farine est complètement incorporée, égoutter les fruits et les ajouter au mélange.
- 10 Mesurer le liquide restant des fruits secs. Il doit rester le double de la dose de rhum ajoutée au départ. Ajouter le liquide à la préparation. Mélanger à l'aide de la maryse.

- 11 Préchauffer le four à 175°C (Th 6).
- 12 Verser la pâte dans un plat carré ou un moule à cake en faisant attention à bien la répartir.
- 13 Enfourner pendant environ 20 minutes. La durée peut varier selon la taille du plat.
- 14 Pour vérifier la cuisson du cake, appuyer doucement sur le dessus. Il doit être ferme et rapidement reprendre sa forme. Retirer du four et laisser refroidir un peu.

Étape 2

Repos du cake aux fruits

- 1 Démouler le cake et le mettre sur la planche à découper. A l'aide d'un couteau de chef, le découper en cubes.
- 2 Répartir les cubes de cake sur un plat allant au four, laisser sécher pendant une nuit entière.

Étape 3

Préparation de la crème à la cannelle et du crumble aux noix

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th 5).
- 2 Mettre les oeufs et les jaunes d'oeufs dans un saladier.
- 3 Ajouter la cannelle et fouetter légèrement.
- 4 Ajouter la vanille et le sucre, fouetter pour mélanger les ingrédients.
- 5 Ajouter le lait et une pincée de sel. Fouetter.
- 6 Ajouter la crème. Fouetter.
- 7 Verser la préparation sur le cake en s'assurant qu'il est complètement recouvert.
- 8 Placer le plat dans un moule plus grand. Remplir le second moule avec de l'eau jusqu'à mi-hauteur, pour une cuisson au bain-marie.
- 9 Grâce à cette méthode, le pudding ne grumelle pas pendant la cuisson.
- 10 Mettre le pudding au four, en faisant attention à ne pas renverser d'eau. Laisser cuire pendant 30 à 40 minutes.
- 11 Pendant la cuisson, hacher grossièrement les noix à l'aide d'un couteau de chef. Réserver.
- 12 Mettre le beurre dans un saladier, mélanger doucement avec la maryse pour le ramollir.
- 13 Ajouter le sucre au beurre, mélanger à l'aide du batteur électrique.
- 14 Penser à râcler les bords du saladier de manière régulière.
- 15 Une fois que le sucre est incorporé au beurre, ajouter l'extrait de vanille. Mélanger.
- 16 Une fois que le beurre est crémeux et bien aéré, ajouter la farine. Incorporer d'abord à l'aide de la maryse.
- 17 Continuer de mélanger à l'aide du batteur électrique.
- 18 Dès que la pâte est homogène, incorporer les noix à l'aide de la maryse.

Étaler un rectangle de papier sulfurisé sur une surface

120 g **Sucre semoule**
 1 c. à café **Extrait de vanille**
 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 2 pincée(s) **Sel**
 2 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le crumble aux noix

70 g **Noix (cerneau)**
 140 g **Beurre**
 100 g **Sucre semoule**
 2 pincée(s) **Sel**
 1 c. à café **Extrait de vanille**
 180 g **Farine**

- 19 plate. Mettre la pâte et déposer une autre feuille de papier sulfurisé par-dessus.
- 20 Étaler la pâte l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Elle doit faire 0,5 cm d'épaisseur.
- 21 Eventuellement, découper la pâte en rectangle pour qu'elle soit bien régulière.
- 22 Mettre la pâte à refroidir au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes.

Étape 4

Cuisson du crumble aux noix

- 1 Sortir le pudding du four. Remuer légèrement le moule pour vérifier la cuisson. Le pudding ne doit pas bouger.
- 2 Monter la température du four à 175°C (Th 6).
- 3 Retirer le crumble aux noix du réfrigérateur, déposer la pâte sur une plaque de cuisson avec le papier sulfurisé. Laisser cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne brun-doré.
- 4 Retirer le crumble du four. Laisser refroidir pendant quelques minutes puis le casser en morceaux. Mettre les morceaux dans un sachet de congélation.
- 5 Fermer le sac et écraser le crumble à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Étape 5

Dressage

- 1 Découper le pudding tant qu'il est encore tiède et le disposer sur les assiettes.
- 2 Saupoudrer de crumble aux noix et servir.