Christina Lee

Gâteaux

Pudding de cake aux fruits

3h12	45 min	1h12	1h15	714
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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)**

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.

Etaler 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.