

Cake aux fruits secs

Ingrédients

40 g de raisins secs
60 g de cerneaux de noix
80 g d'abricots secs dénoyautés coupés en morceaux
100 g de fruits confits variés, en petits morceaux
100 g de rhum
150 g de beurre, en morceaux, et un peu pour le moule
120 g de sucre en poudre (ou 120g de sucre glace)
½ c. à café de cannelle en poudre
2 œufs
250 g de farine de blé
1 - 2 pincées de noix de muscade fraîchement râpée
½ c. à café de gingembre en poudre
1 c. à café de levure chimique
¼ de c. à café de sel

Déroulement

Version Thermomix

Poser un récipient sur le couvercle du bol et y peser les raisins secs, les noix, les abricots, les fruits confits et le rhum. Bien mélanger, puis laisser macérer 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à cake (25 x 11 x 10 cm) et réserver.

Mettre le sucre et la cannelle dans le bol, puis mouliner 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Transvaser 1 c. à soupe de sucre glace dans un récipient et réserver.

Ajouter les œufs, la farine, la muscade, le gingembre, la levure chimique, le sel, le beurre et le lait au contenu du bol, puis mixer 30 sec/vitesse 5.

Egoutter les fruits secs macérés, les ajouter au contenu du bol et mélanger 10 sec/□/vitesse 3. Transvaser dans le moule préparé, lisser la surface, puis enfourner et cuire 1 h 20 min à 180°C, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre en ressorte sèche. Laisser le cake tiédir 10 minutes dans le moule avant de le démouler. Servir, saupoudré du sucre glace réservé.

Version classique

Peser les fruits et les mettre à macérer. Mélanger le sucre glace à la cannelle, réserver 1 c à soupe dans un ramequin.

Faire ramollir le beurre ;
Battre à la cuillère en bois fortement ou robot tous les ingrédients
Égoutter les fruits et les mélanger

Moelleux aux pommes et à la frangipane

Ingrédients

Pour le gâteau

150 g farine
100 g sucre
100 g beurre fondu
1 yaourt nature grec pour moi
2 œufs battus en omelette
1 sachet levure chimique

Pour la frangipane

60 g poudre d'amandes
50 g beurre mou
50 g sucre
1 œuf
2 c-a-soupe rhum ambré pas mis
2 gouttes extrait d'amande amère
2 pommes type Golden, j'en ai mis trois

Déroulement

Gâteau

Mélanger dans un saladier la farine avec la levure et le sucre.
Creuser un puits au centre et y verser le yaourt, le beurre fondu et les œufs battus. Mélanger énergiquement.
Verser cette préparation dans un moule beurré de 24 cm de diamètre. Réserver.

Frangipane

Au fouet électrique le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Ajouter la poudre d'amandes, l'œuf, l'extrait d'amande amère et éventuellement le rhum.
Fouetter et verser ce mélange dans le moule sur l'autre préparation. Étaler avec une spatule afin d'homogénéiser la surface.
Éplucher les pommes, les frotter avec du citron (pour qu'elles ne jaunissent pas), les couper en fine lamelles, puis les disposer sur le dessus de la pâte.
Enfourner dans un four préchauffé à 180°C durant 30 minutes .

Astuces

. **Choix des pommes** : Préférez des pommes légèrement acidulées qui conservent leur forme à la cuisson. Elles offriront un contraste intéressant avec la douceur de la frangipane.

Texture de la frangipane : Assurez-vous que votre frangipane est suffisamment aérée. Pour cela, mélangez bien le beurre et le sucre jusqu'à consistance mousseuse avant d'ajouter la poudre d'amande et les œufs.

Cuisson : Le gâteau doit être bien doré à l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur. N'hésitez pas à tester la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Comment conserver le moelleux aux pommes

A Température Ambiante :

Le moelleux peut généralement se conserver à température ambiante pendant 1 à 2 jours. Placez-le sous une cloche à gâteau ou enveloppez-le soigneusement dans du film alimentaire pour le protéger de l'air et éviter qu'il ne sèche. Évitez les endroits chauds ou exposés directement à la lumière du soleil, car cela pourrait affecter sa texture et accélérer la détérioration.

Au Réfrigérateur :

Pour une conservation plus longue, le gâteau peut être conservé au réfrigérateur pendant 3 à 5 jours. Je vous conseille de le couvrir ou de le placer dans un conteneur hermétique pour éviter qu'il n'absorbe les odeurs d'autres aliments et pour minimiser le dessèchement.

Laissez le gâteau revenir à température ambiante avant de le servir pour apprécier pleinement ses saveurs et sa texture.

Au congélateur :

Pour une conservation longue durée, le moelleux aux pommes et frangipane peut être congelé jusqu'à 3 mois.

Avant de le congeler, laissez-le refroidir complètement, puis enveloppez le gâteau soigneusement dans du film alimentaire. Placez-le ensuite dans un sac de congélation ou un conteneur hermétique.

Avant de le déguster, laissez-le décongeler lentement au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou toute une nuit. Vous pouvez ensuite le réchauffer légèrement au four ou le laisser atteindre la température ambiante afin de restaurer sa texture moelleuse.

Cake au mascarpone

Ingrédients

300 g de farine
200 g de sucre
250 g de mascarpone
100 ml de lait
6 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 poignée de raisins secs macérée dans de l'eau de fleur d'oranger

Déroulement

Préchauffer le four à 180 C (350 F)
Battre le mascarpone au fouet électrique afin de le fluidifier.
Ajouter le sucre et continuer à battre.
Ajouter 1 à 1 les oeufs tout en continuant à battre (incorporer l'oeuf avant d'ajouter le suivant)
Verser le lait.
Ajouter la farine mélangée à la levure et l'incorporer à la spatule.
Égoutter les raisins secs et les rouler dans la farine.
Les incorporer à la préparation.
Verser dans un moule beurré et fariné.
Cuire durant 40 min ou vérifier la cuisson avec le couteau il faut qu'il en ressorte sec.
Démouler et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace et servez !!!