



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CAKE « ROUGE des BOIS »

INGREDIENTS:

200 g de beurre
200 g de sucre glace
4 œufs
220 g de farine
2/3 de sachet de levure chimique
120 g de poudre d'amandes
250 g de fruits rouges (framboises, cassis, mûres, groseilles, fraises des bois)
3 cl de liqueur de fruits des bois
Confiture d'abricot et quelques amandes effilées pour la décoration

METHODE :

Le cake se décline sous toutes les formes, salé, sucré, aux fruits, au chocolat, il n'y a que l'embarras du choix pour ce fameux dessert qu'il devient indispensable de ne pas se priver !

Un subtil accord entre fruits rouges et amandes lui adresse ici ses plus belles lettres de gourmandise...

Commencez par mélanger le beurre pommade et le sucre glace ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Incorporez les œufs graduellement (un par un), ainsi que la liqueur de fruits des bois.

Ensuite, ajoutez la farine tamisée avec la poudre d'amandes, la levure chimique, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Ajoutez les fruits rouges délicatement à l'aide d'une cuillère en bois en prenant soin de ne pas les écraser. Verser le tout dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6) pendant 10 mn, puis enfournez le cake à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 1H à 1H15 en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation.

A l'aide d'un pinceau, étalez une légère couche de confiture d'abricot que vous aurez fait tiédir, et dispersez quelques amandes effilées préalablement grillées au four. Ajoutez quelques fruits des bois en décoration si vous le souhaitez.

C'est terminé ! A déguster seul ou autour d'un café, et surtout sans modération, car il n'y a aucune limite pour les petits plaisirs gourmands. Chef, à table !