

PLUM-CAKE



Recette originale copiée à partir du livre de MME SAINT ANGE

« plum » est le terme anglais pour désigner la prune. Pour autant, le plum cake n'est pas un gâteau aux prunes (bah oui, ce serait trop facile autrement !). Vous le connaissez peut-être sous le nom de « fruit cake ». Son contenu est assez variable, mais la plupart des cuisiniers s'entendent pour dire que le plum cake contient surtout des fruits secs, et éventuellement des fruits confits, ou de la confiture d'agrumes.

Proportions : 150 g de farine - 100 g de beurre – 250 g de raisins de Smyrne et Corinthe par moitié – 20 g de sucre en poudre – 5 g de levure en poudre – 2 oeufs – 3 cuillères de lait – 1/2 cuillère de rhum – à volonté une cuillère d'écorce d'orange confite et autant de cédrat coupés en menus morceaux.

Temps nécessaire : 3 heures, repos de la pâte comprise

Mise en oeuvre : Beurrez un moule à charlotte de la contenance d'un litre et demi, garnissez-en le fond et les bords d'un rond et d'une bande de papier blanc empiétant l'un sur l'autre.

Dans une terrine, pétrissez le beurre avec farine et levure tamisées ensemble, jusqu'à mélange complet.

Continuez en ajoutant à cette pâte sableuse : raisins, orange, cédrat et sucre.

Ajoutez peu à peu, en travaillant avec une cuillère de bois, les oeufs délayés avec lait et rhum

Battez jusqu'à consistance de mayonnaise épaisse

Laissez reposer 2 heures au moins dans un endroit tempéré

Versez dans le moule. Mettez-le à l'entrée du four 20mn environ pour que la pâte monte, puis cuisez à chaleur moyenne : au total 1h1/4. Démoulez après refroidissement, n'enlevez le papier qu'au moment de servir

