


Cake anglais au thé et fruits confits

env. 15 tranches



Facile

 Jusqu'à 20 Min.**Matériel**

1 moule à cake de 25 x 11 cm
1 zesteur ou 1 râpe microplane
1 passoire

Pour la pâte :

50 gr. de cerises confites (bigarreaux)
100 gr. de dés d'écorces de citrons confits
100 gr. de dés d'écorces d'oranges confites
100 gr. de cranberries séchées
50 ml de jus d'orange
zestes rapés d'une orange non traitée
2 sachets de thé noir (type Earl Grey)
100 ml d'eau
150 gr. de beurre
120 gr. de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker ancel
3 oeufs
300 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

Pour saupoudrer :

2 c. à s. de sucre roux

- 1 Zestez finement l'orange. Coupez les cerises en petits morceaux. Dans un récipient, mélangez tous les fruits confits (cerises, citrons, oranges, cranberries) avec le jus et les zestes.
- 2 Faites bouillir l'eau dans une petite casserole, hors du feu ajoutez les sachets de thé, laissez infuser 5 min. Retirez les sachets puis versez le thé sur les fruits confits. Laissez reposer et placez au frais au min. 4 heures (voire une nuit).
- 3 Egouttez les fruits. Beurrez et farinez le moule à cake. Préchauffez le four.
Four électrique: 180°C
Four à chaleur tournante: 160°C
- 4 Dans un récipient, battez le beurre jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Ajoutez progressivement le sucre et le sucre vanillé. Incorporez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.). Ajoutez la farine et la levure en travaillant à vitesse moyenne. Ajoutez les fruits confits et mélangez bien.
- 5 Versez la pâte dans le moule. Saupoudrez avec le sucre roux. Placez au four et faites cuire

Positionnement de la grille: Bas
Temps de cuisson : 65 Min.

- 6 Sortez le cake du four. Laissez reposer 10 min. puis démoulez, posez sur une grille et laissez refroidir.

Conseils et astuces

- Bien enveloppé dans du film alimentaire, vous pouvez conserver ce cake une semaine.