

Cake aux noisettes et aux pruneaux.

Réalisation 30 minutes

Cuisson environ 60 minutes

Recette pour un moule à cake d'env. 25 cm

Ingrédients :

Pour la farce :

- 800 g de pruneaux, en quartiers
- 3 cs de sucre
- év. 2 cs d'eau-de-vie de pruneaux (selon goût)

Pour la masse :

- 100 g de beurre, mou
- 120 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 200 g de farine blanche
- 50 g de noisettes moulues
- 1 dl de lait
- ½ paquet de poudre à lever

Pour la variante :

- 100 g de sucre
- 2 cs d'eau
- 150 g de noisettes, grossièrement hachées
- 100 g de fromage frais double-crème (Philadelphia)
- 50 g de sucre glace

Préparation FARCE :

Mélanger les pruneaux et le sucre (et l'eau-de-vie de pruneaux) puis laisser macérer env. 15 min.

Préparation MASSE :

Mettre le beurre dans un bol, incorporer le sucre et le sel.

Incorporer un œuf après l'autre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Incorporer la farine, les noisettes, le lait et la poudre à lever à la masse. La verser dans le moule préparé.

Répartir les pruneaux dessus.

Cuisson : env. 1 h dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la VARIANTE :

Porter à ébullition le sucre avec l'eau dans une large casserole. Baisser le feu, laisser mijoter en remuant la casserole d'avant en arrière, jusqu'à obtenir un caramel brun clair. Ajouter les noisettes, mélanger, verser de suite sur du papier cuisson, laisser refroidir. Hacher grossièrement.

Mélanger le fromage frais et le sucre glace, répartir sur le cake, parsemer de noisettes caramélisées.

