



GÂTEAU AUX FRUITS ET AU CHOCOLAT DE L'ÈRE DU VRAC

PORTIONS
2 gâteaux

CUISSON
90 minutes

Ex æquo avec la buche de Noël, le gâteau aux fruits demeure le dessert traditionnellement associé aux réjouissances des Fêtes. Nous vous offrons ici la recette de l'Ère du vrac. L'équipe du magasin se fait un plaisir de la partager avec sa clientèle depuis 2011 et peut même vous préparer toutes les portions requises de noix et de fruits confits.

INGRÉDIENTS

Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.

- 1 tasse** de cerises confites ou séchées*
- 1 tasse** d'abricots séchés, hachés*
- 1 tasse** de raisins dorés*
- ½ tasse** de zeste d'orange confit*
- ½ tasse** de gingembre confit, haché*
- ½ tasse** de noix de macadamia, hachées*
- ¾ tasse** de scotch (ou de brandy)
- 2 tasses** de farine tout usage
- ½ c. à thé** de poudre à pâte
- ½ c. à thé** de sel
- 120 g** de pastilles de chocolat 72%*
- ¾ de tasse** de beurre (ou d'huile végétale)
- 1 ½ tasse** de cassonade pâle bien tassée
- 4** gros œufs
- ¾ tasse** de café très fort
- 2 c. à thé** de vanille
- scotch (ou brandy) additionnel

INSTRUCTIONS

- 1** Mélanger dans un bol les fruits, le gingembre et les noix. Incorporer le scotch, couvrir et laisser macérer à température ambiante jusqu'au lendemain.
- 2** Préchauffer le four à 165°C (325°F).
- 3** Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Faire fondre le chocolat 3 minutes à intensité moyenne au micro-ondes ou au bain-marie.
- 4** Dans un bol, battre le beurre et la cassonade en crème. Ajouter les œufs un à la fois en battant après chaque addition. Ajouter le café, la vanille et le chocolat en battant.
- 5** Égoutter les fruits. Récupérer le scotch non absorbé par les fruits, puis l'ajouter à la pâte.
- 6** Incorporer graduellement les ingrédients secs et les fruits à la pâte. Verser le mélange dans deux moules épais (9" x 5") beurrés et garnis de papier parchemin.
- 7** Cuire au centre du four pendant 90 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte du gâteau presque propre. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille.
- 8** Badigeonner les gâteaux avec le scotch additionnel, puis envelopper dans une pellicule de plastique, et ensuite dans du papier d'aluminium. Conserver au réfrigérateur.
- 9** Servir nature ou avec une sauce caramel au beurre salé chaude.