

GÂTEAU DE NOËL AUX FRUITS NON CUIT

Ingrédients :

- 1 ½ tasse (284 g) de pruneaux trempés et égouttés (*j'ai fait tremper dans un peu d'eau chaude jusqu'à ce que les pruneaux aient refroidi*)
- 1 livre (450 g ou 2 ½ tasses) d'écorces de fruits confits mélangés (*j'ai fait un mélange de fruits confits et d'écorces*)
- 1 ½ tasse (245 g) de raisins secs (blonds)
- ¾ tasse (152 g) de cerises confites (*j'ai fait un mélange de rouges et de vertes*)
- 1 tasse (114 g) de pacanes finement hachées
- Hacher finement tous ces ingrédients au robot ou hachoir à viande.
- ¾ tasse (180 g) de beurre à la température de la pièce (*j'ai mis du beurre salé*)
- ¾ tasse (180 ml) de miel
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de cannelle
- 1 c. à thé (5 ml) de muscade (*moulue*)
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'essence d'amande (*ratafia*)

Défaire le beurre en crème avec le miel et les autres ingrédients.

- 8 tasses (1078 g) de chapelure de biscuits Graham (*vous aurez besoin de presque 3 boîtes*)

Incorporer la chapelure avec tous les autres ingrédients en pétrissant avec les mains.

Montage :

- Tapisser un moule rectangulaire 9 x 12 pouces (22,86 x 30,48 cm) de papier ciré et y presser le mélange bien fermement avec un pilon à pomme de terre. Recouvrir avec un autre papier ciré et refroidir au moins 24 heures. Se conserve indéfiniment.

Note : j'ai préféré faire plusieurs petits gâteaux; j'ai utilisé des moules de 5 x 3 x 2 po (14 x 8 x 5 cm) et obtenu 6 petits gâteaux

Source : recette de famille de L Barrette

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 5 décembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/12/gateau-de-noel-aux-fruits-non-cuit.html>