

MINI-GÂTEAUX AUX FRUITS ORANGE, CANNEBERGES ET NOIX

Ingrédients :

Fruits

- 2 tasses (241 g) de canneberges séchées, ou de canneberges séchées à saveur d'orange
- 2 tasses (305 g) de mélange de fruits secs ou d'abricots secs hachés (*j'avais un mélange de 1 ½ tasse (227 g) d'abricots séchés majoritairement + un petit reste de bleuets séchés et ½ tasse/78 g de raisins secs*)
- ½ tasse (120 g) d'eau, de jus de canneberge ou de brandy
- 1 ¾ tasse (314 g) de cerises rouges confites

Gâteau

- ½ lb (227 g) de beurre non salé, à température ambiante
- 2 tasses (400 g) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) d'huile d'orange, ou 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille (*mis 1 c. à thé (5 ml) d'extrait d'orange*)
- 4 gros œufs, à température ambiante
- 3 ¾ tasses (525 g) de farine tout usage non blanchie
- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange
- 2 tasses (227 g) de pacanes ou de noix hachées, facultatif *

* **Note :** pour rehausser la saveur, faire griller les noix de 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 325 ° F (160 ° C), jusqu'à ce qu'elles soient dorées (*j'ai fait*).

Glace

- 1/3 tasse (80 ml) de jus d'orange
- 1/3 tasse (65 g) de sucre granulé

Glaçage/ facultatif (*pas fait*)

- ¾ tasse (75 g) de sucre glace
- Assez de lait ou d'eau pour faire un glaçage épais mais qui coule bien

Préparation :

Pour préparer les fruits:

1. Mélanger les fruits secs (sauf les cerises confites) avec le liquide dans un bol. Couvrir et mettre au micro-ondes pendant 1 à 2 minutes, remuer, puis laisser refroidir.

Pour préparer le gâteau

2. Dans un grand bol, battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient de couleur claire et mousseux. Incorporer la poudre à pâte et le sel.
3. Battre les œufs en les incorporant un à la fois. Gratter le fond et les parois du bol et battre à nouveau brièvement pour incorporer tout résidu collant. Ajouter l'extrait de vanille ou d'orange et bien mélanger.
4. Incorporer la farine en alternance avec le jus d'orange.
5. Incorporer les fruits non égouttés, les cerises confites et les noix.
6. Préchauffer le four à 325 ° F (160 °C).
7. Graisser légèrement les moules de votre choix: deux moules à pain de 8 ½ x 4 ½ po (21 x 11 cm); ou 6-7 moules 6 x 3 ½ po (15 x9 cm) ; ou un plat de style Bundt de 12 tasses; ou encore deux moules de style Bundt de 6 tasses (*j'ai tapissé mes moules de papier parchemin*)
8. Verser la pâte dans les moules à pâtisserie. Si vous avez une balance, diviser la pâte uniformément entre les moules. Les moules devraient être remplis au ¾.
9. Cuire les gâteaux de 50 à 90 minutes; des moules plus petits cuisent plus longtemps. Les gâteaux de type Bundt demi-taille peuvent nécessiter jusqu'à 80 minutes de cuisson, tandis qu'un Bundt de taille normale peut nécessiter jusqu'à 90 minutes. Une fois terminé, les gâteaux seront d'un brun doré clair partout, et un long cure-dent ou une brochette insérée au centre en ressortira propre. (*Dans mon cas, la cuisson de mes 6 mini-gâteaux aura pris 65 minutes.*)

Glace

10. Mélanger le jus d'orange et le sucre pendant la cuisson des gâteaux. Réchauffer brièvement au micro-ondes; environ 45 secondes devraient le faire. Remuer pour aider à dissoudre le sucre. Réserver pour reposer à température ambiante, en remuant de temps en temps pour continuer à dissoudre le sucre.
11. Retirer les gâteaux du four. Si vous les retirez du ou des plat (s), attendre environ 10 minutes, puis retournez-les sur une grille. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonner les gâteaux chauds avec la glace. Continuer à badigeonner jusqu'à ce que vous ayez tout utilisé.
12. Une fois complètement refroidi, bien envelopper et laisser « vieillir » au moins 24 heures; le gâteau s'améliore avec un repos de 24 heures.
13. Si désiré, arroser de glaçage juste avant de servir.
14. Conserver le gâteau, bien emballé, à température ambiante; il devrait bien se conserver pendant quelques semaines. Congeler pour une conservation plus longue.

Source : déclinaison King Arthur Baking

<https://www.kingarthurbaking.com/recipes/orange-cranberry-nut-fruit-cake-recipe>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 18 décembre 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/12/mini-gateaux-aux-fruits-orange.html>