

Cake aux coings et épices

Bonjour à toutes et tous,

Ce week-end démarre dans le sud ouest sous des trombes d'eau et de la grisaille. Cela me donne un prétexte pour partager avec vous une délicieuse recette tentée il y a peu : un cake aux coings et aux épices.

Je ne sais pas vous, mais j'ai toujours trouvé que les week-end pluvieux de l'automne étaient de bons prétextes pour « cocooner » à la maison et préparer quelques gourmandises. Certes, à un moment ou un autre, je finis toujours par faire par une balade sous la pluie et un retour trempée, mais le retour à ce petit goût de bonheur bien mérité.

Quand on veut cuisiner des gourmandises d'automne, les fruits de saison sont tout choisis. Les coings en particulier sont de bons candidats: de bonne conservation, très parfumés, s'accordant parfaitement avec les fruits secs (amandes, noisettes, noix) et avec les épices. Ils offrent une variété de possibilité en terme de recettes salées et sucrées. Il y a peu, ayant pu mettre la main sur ces délicieux fruits, je me suis laissée tentée par l'idée d'un cake. La proximité de Noël m'a vite mise sur la piste des senteurs de pain épices, et la pâte à cake c'est agrémentée de ces saveurs.

Ce joli cake aux couleurs bien dorées est un petit délice : parfum fruité des coings, rondeur des épices, moelleux d'une pâte à cake bien faite. Avec un thé/café ou autre boisson du moment, c'est un morceau de réconfort.

Le week-end pluvieux m'invite donc à partager la recette avec vous, autant tou(te)s profiter de ce petit réconfort culinaire ☐ J'espère donc que ce cake aux coings qu'elle vous plaira ou inspirera. Bonne journée !

- Cake aux coings -
et aux épices



Recette : Cake aux coings et épices

Saison de la recette : Octobre à Décembre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes:

- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 170g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épices (*)
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour la cuisson des coings

- 500 g de coing (1 gros fruit ou 2)
- 50 g de sucre
- jus d'un demi-citron
- eau

Réalisation

- Lavez les coings, coupez les quatre. Retirez le cœur dur, pelez les puis plongez les dans une casserole d'eau avec du jus de citron.
- Faites pocher les coings jusqu'à ce qu'ils soient tendres et égouttez.
- Battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- Ajoutez les œufs puis mélangez/fouettez la préparation jusqu'à retrouver une texture homogène.
- Ajoutez les épices, farine, levure, sel et homogénéisez.
- Incorporez coings coupés en morceaux (**)
- Versez dans un moule à cake beurré et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 min.

Astuces

- (*) N'hésitez pas à adapter les dosages d'épices selon vos préférences. De mon côté, je rajoute toujours de la cannelle pour apporter plus de rondeur et de chaleur dans le cake.
- (**) Coupez les morceaux de coings selon vos préférences : en petits dés pour les répartir au mieux dans le cake, plus gros pour disposer de gros morceaux.
- **Variante** : Ajoutez une poignée de noix ou de noisettes concassées pour un côté croquant.
- **Variante 2** : Le cake est déclinable avec des pommes ou des poires.



Cake aux coings et épices