

Cake aux dattes et raisins secs

Bonjour à toutes et tous

Peut être connaissez vous le phénomène de disposer de placards de cuisine trop remplis, et surtout d'éléments non habituels. Lors du dernier rangement, c'est ainsi que j'ai retrouvé masse provisions de fruits secs et fruits séchés, notamment des dattes et des raisins secs. Pour en « dépiler » un peu l'option la plus simple a tout simplement été de les cuisiner immédiatement. J'ai opté pour un cake moelleux dattes et [raisins secs](#), façon cake aux fruits confits.

Le résultat est fut un cake tout à fait délicieux, qui eu beaucoup de succès de 7+ à .. 4x ans ^^ . Il est très moelleux et parfumé. Les fruits secs amène une note de pep's et de sucre qui permet de réduire la quantité de sucre de la pâte à cake. Si vous appréciez les cakes aux fruits confits, vous devriez vous régaler avec cette variante au petit air d'orient. On doit sans doute pourvoir lui donner une petite note de saveur additionnelle en incorporant de la cannelle ou de l'orange

En ce petit matin, je vous propose donc l'idée. J'espère qu'elle pourra vous remonter le moral ce week-end.. ou plus !
Bonne journée !



- CAKE AUX DATTES
& RAISINS SECS -
(VIDE PLACARD.. OU PAS !)

Cake dattes et raisins secs

Recette : Cake dattes et raisins secs

Saison de la recette : Hiver

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes environ :

- 100 g de raisins secs
- 100 à 125 g de dattes (1)
- 160 g de farine
- 120 g de sucre roux
- 100 g de beurre (idéalement laissé dehors 1 heure avant de préparer le cake)
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Placez les raisins secs dans un bol puis couvrez d'eau chaude. Laissez-les se réhydrater pendant que vous

préparez le cake.

- Dans un saladier ou un cul de poule, fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange forme une crème onctueuse.
- Ajoutez les œufs puis fouettez le mélange jusqu'à bien homogénéiser.
- Incorporez la farine, la levure et le sel, puis mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.
- Coupez les dattes en petits morceaux. Récupérez les raisins secs, puis incorporez les avec les dattes dans votre pâte à cake. Ajoutez-y aussi 2 à 3 cuillérées à soupe de l'eau d'hydratation des raisins secs.
- Beurrez et farinez légèrement un moule à cake, puis versez-y la pâte.
- Faites cuire environ 40 minutes à 170°C (Cela dépend des fours et de votre moule donc restez critique !)
- Vérifiez la cuisson au bout de 35 minutes en y plongeant la pointe d'un couteau. Le cake est prêt quand le couteau ressort sans trace de pâtes

Dégustez à température ambiante ou légèrement tiède.

Astuces :

- (1) Si vos dattes ont un peu traîné dans vos placards (ce qui fut mon cas), n'hésitez pas aussi à les réhydrater avec les raisins secs.
- Conservation : 48H à l'air libre. Vous pouvez aussi très bien le congeler découpé en tranches épaisses, puis les sortir au dernier moment.
- Variantes : Le cake devrait bien marcher avec une cuillérée à café de cannelle dans la pâte où le zeste d'une orange.

