



Cake aux fruits confits et gratin de mangue au gingembre

Cake aux fruits confits (pour 4 personnes)

- 125 g de beurre
- 1 verre de sucre fin
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de raisins de Corinthe
- 200 g de fruits confits
- Rhum brun

Préparation

- 1/ La veille, faites macérer les fruits confits et les raisins secs dans le rhum.
- 2/ Préchauffez le four à 210°C.
- 3/ Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- 4/ Ajoutez la farine, la levure, les jaunes d'oeufs un à un et les fruits macérés avec le rhum.
- 5/ Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.
- 6/ Versez l'appareil dans un moule à cake recouvert d'une feuille de papier gras. S'il reste des fruits confits, vous pouvez les mettre par-dessus. Enfourez pendant 10 minutes à 210°C et ensuite 30 minutes à 170°C.
- 7/ Le cake est cuit quand la lame que vous piquez dedans en ressort bien sèche.

Gratin de mangue au gingembre (pour 4 personnes)

- 2 mangues mûres
- 30 g de beurre
- 6 c à s de sucre fin
- 4 jaunes d'oeufs
- 4 c à s de rhum brun
- Vermouth
- 1 c à s de gingembre râpé



Préparation

- 1/ Epluchez les mangues et détaillez-les en grosses tranches.
- 2/ Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre bien chaud avec 3 c à s de sucre. Laissez caraméliser et flambez-les ensuite au rhum brun.
- 3/ Lorsqu'elles sont bien caramélisées, répartissez-les dans des ramequins individuels et réservez.
- 4/ Au moment de servir, préparez le sabayon. Dans un poêlon, mettez 3 c à s de sucre, 3 c à s d'eau, les jaunes d'œufs, le vermouth (ou vin blanc) et montez en sabayon sur une source de chaleur douce.
- 5/ Lorsque votre sabayon est à bonne consistance, ajoutez le gingembre en fouettant bien.
- 6/ Nappez les ramequins de sabayon et gratinez sous un grill bien chaud.
- 7/ Sortez les ramequins du four et servez directement.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cake-aux-fruits-confits-et-gratin-de-mangue-au-gingembre?id=8181948&emissionId=5931