

GÂTEAU DE NOËL AUX FRUITS

Ingrédients :

450 g de raisin secs
450 g de canneberges séchées
225 g d'abricot secs hachés
225 g d'ananas secs hachés
100 g de zeste de citron confit
100 g de zeste d'orange confit
1 ou 2 tasses de rhum ou de brandy
225 g de cerises glacées
225 g de noix de grenoble hachées
225 g d'amandes hachées
1 ¼ tasse de mélasse
2 c. à café de macis
2 c. à café de cannelle
2 c. à café de clous de girofle
2 c. à soupe de cacao
3 ½ tasses de farine
1 c. à café de poudre à pâte
450 g de beurre
450 g de cassonade foncée
8 gros œufs

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger les raisins secs, les canneberges, les abricots, les ananas, les zestes d'oranges et de citrons et les cerises. Couvrir de l'alcool choisis, mettre un couvercle sur le bol et laisser macérer toute la nuit. Ajouter les noix et les amandes le lendemain.

Dans une casserole, mettre la mélasse, les épices et le cacao à chauffer. Laisser mijoter 10 minutes puis retirer du feu.

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne léger et incorporer le sucre. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et que les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter les fruits et la mélasse et bien remuer. Tamiser la farine et la poudre à pâte et battre les œufs légèrement. Bien mélanger à la cuillère de bois

Verser dans trois ronds et profonds de 24 cm de diamètre, garnis de papier ciré beurré des deux côtés, ou trois moules à poudings de 2 litres bien graissés. Placer au centre du four, chauffer à 110 degrés celsius, pendant 4 ou 5 heures. Laisser les refroidir avant de démouler. Quand le gâteau est tout à fait froid, le badigeonner d'un peu de rhum ou de brandy. Envelopper dans un linge imbibé de rhum ou de brandy et mettre dans un endroit frais. Donne 3 gâteaux.