

BOILED FRUIT CAKE

1 boîte de lait concentré sucré de 400 g

150 g de beurre

675 g de fruits secs (raisins secs, sultanines, etc.)

100 g de cerises confites, émincées

225 g de farine (sans levure)

2 cuillères à café rases de mélange d'épices (mélange anglais en poudre contenant coriandre, casse ou cannelle, gingembre, cumin, muscade, clous de girofle)

1 cuillère à café rase de cannelle en poudre

½ cuillère à café de bicarbonate

2 œufs

Four à 150°C

Utiliser un moule rond de 17 ou 18 cm graissé et doublé de papier sulfurisé

Dans une casserole verser le lait concentré, ajouter le beurre, les raisins secs et les cerises confites

Tiédir à feu très doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu dans le lait, bien mélanger et laisser mijoter

5 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du feu et laisser refroidir 10 minutes

Tamiser la farine dans un grand bol, en ajoutant les épices et le bicarbonate. Faire un creux au milieu, ajouter les œufs et le mélange lait, beurre, fruits refroidi. Bien mélanger le tout

Verser dans le moule, lisser la surface et cuire au four 1 heure 45 à 2 heures, jusqu'à ce que le gâteau ait bien levé. Une lame chaude doit en ressortir propre

Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler et placer sur une grille pour refroidir complètement

Ce gâteau se conserve très bien dans une boîte métallique bien fermée, ou peut être surgelé

Parfait pour emporter en pique-nique