



PHOTOS © SHUTTERSTOCK.COM

CAKE GRAND-MÈRE CLASSIQUE

Un peu de travail un jour de loisir pour de multiples petits bonheurs tout au long de la semaine : des tranchettes de Cake Grand-Mère qui vous enchanteront les papilles en dessert ou en collation. Le cake s'inspire du classique quatre-quart. Le cake se devant d'être dense, on ne le rate jamais ! Pour retrouver les délices du cake de mamie, fouettez du beurre de toute première qualité avec le meilleur de vos sucres. Ajoutez des œufs de poule heureuse, de la farine bio, un zeste d'orange et des raisins secs irréprochables. Pour s'assurer que les zestes et les fruits secs ne tombent pas dans le fond du cake, on les enfarine d'abord légèrement. Après une nuit de repos au frais, la cuisson se fait en deux temps : d'abord four chaud, puis four doux. Ce cake n'est pas très sucré, mais bien parfumé.

- 150 g de beurre fermier
- 100 g de sucre glace* maison (5 cuill. s.)
- 3 œufs
- ¼ cuill. c. sel
- 250 g de farine d'épeautre (SGSC : farine de châtaigne)
- 200 g de raisins secs (sultanas ou blonds)
- 1 orange non traitée

Matériel :

moule rectangulaire de +- 25cm/10 cm, pour la version écolo fluo*1 : robot mélangeur 1 heure

moule beurré et fariné ou sulfurisé

Choisissez un moule à manqué, qui est plus haut que large, afin de forcer le cake à lever.

Je présente ici la version réalisée sans l'aide d'outils ménagers électriques, la version « vert-robinson », pour les purs et durs qui jouent à l'autarcie.

1. T-xx'. RAMOLLIR LE BEURRE.

Laissez le beurre à température ambiante pendant 1 à 2 heures — en hiver, ça ira plus vite si vous le placez près d'une source de chaleur). Il sera assez mou pour être écrasé en pommade, à la fourchette.

Vous n'avez pas été prévoyant, jeune pâtissier ? Vous n'êtes pas seul ! Travaillez alors le beurre en dés, à la fourchette, dans une terrine chaude, remplie au préalable d'eau bouillante puis vidée...

2. T-xx'. ZESTER LES AGRUMES

Lavez et frottez soigneusement l'orange et le citron. Zestez l'écorce, avec l'un des outils représentés dans l'encadré ci-dessous. Ciselez les zestes ensuite au couteau.

3. T-xx'. ENFARINER LES FRUITS SECS.

Dans un sachet en plastique ou un récipient, versez 1 cuill. s. de farine, ajoutez les zestes ciselés et les raisins secs. Fermez. Secouez. Débarrassez-les de l'excès de farine en utilisant simplement vos mains en forme de passoire.

4. T-xx'. CRÉMER LE BEURRE

Dans une grande terrine, battez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. On ne doit presque plus voir de cristaux de sucre. C'est le crémage qui permettait d'aérer le gâteau du temps de nos mères grands, lorsqu'on utilisait moins d'adjuvants.

Pour cette opération, privilégiez le fouet du paresseux : le fouet du suédois, qui se manipule verticalement, sans effort (voir illustration ci-contre).

Si vous comptez bientôt réaliser un délice de moka comme celui de Mamie, vous êtes déjà à mi-chemin, car vous venez de faire une crème au beurre !

5. T-xx'. PÂTE.

À l'aide d'une spatule langue-de-chat (voir illu) ou d'une cuiller en bois, ajoutez les œufs, un par un, en battant toujours. Si le mélange grumelle, ne vous inquiétez pas. Continuez à fouetter patiemment, ça va s'arranger dans une minute. Le mélange se lisse.

ZESTER DES AGRUMES



Gratter les agrumes au zesteur, si on est bien outillé;



ou les peler très finement avec un économe (deux variantes)



ou les gratter sur la toute fine grille de la râpe

Faute de zesteur ad hoc, râpez l'écorce à la râpe ou tailler de fines lamelles à l'aide d'un économe ménager, en veillant à éviter les peaux blanches.

6. T-xx'. APPAREIL.

Ensuite incorporez dans la pâte, dans l'ordre, la farine tamisée, les zestes et les raisins débarrassés de leur excès de farine. Mélangez intimement.

7. REPOS.

Disposez la terrine au réfrigérateur idéalement 24 heures, au minimum 1 heure, sous couvert d'un linge pour éviter qu'une croûte ne se forme.

8. T-xx'. CUISSON.

Préchauffez le four à 230°C (thermostat : xx).

Versez la pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé*; ou beurré

Beurrez les bords intérieur du moule du bout des doigts, ça le fait bien; ou à l'aide d'un papier ménager, comme dans les vidéos: puis versez un peu de farine claire. Tapotez, terrine à l'envers, pour ôter l'excédent. On comprendra mieux comment beurrer et fariner un moule («chemiser» en termes techniques) sur la page photos <http://chefsimon.com/b-simon/chemiser.htm> du Chef Simon.

Enfournez à mi-hauteur dans le four et laissez cuire 10 minutes maximum, afin que les raisins soient saisis et n'aient plus envie de retomber dans le fond du cake. On ne peut garder cette température plus longtemps, on brûlerait notre œuvre.

Baissez ensuite le thermostat sur 170°C (thermostat : xx). Fendez la croûte qui se serait formée, pour permettre à la pâte de continuer à lever.

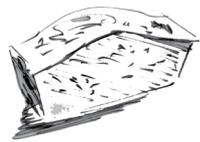
Faites cuire 25 minutes encore à cette température.

Terminez la cuisson 30 minutes à 120°C (thermostat : xx). La cuisson aura donc duré un peu plus d'une heure.

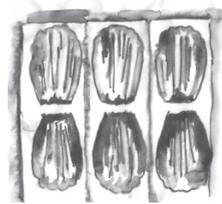


PHOTOS © MAX STRAETEN, SUR MORGUEFILE.COM

Tester la cuisson au four. Chaque four étant différent, testez chez vous le degré de cuisson en piquant dans le gâteau une aiguille à tricoter ou une pique à barbecue. Elle doit ressortir du centre un peu humide, mais sans trace de pâte.



Le cake se cuit aussi dans des minimoules individuels d'environ 3/8cm. Mimi tout plein. Diminuez la cuisson de moitié pour chaque étape (point 8) si vous cuisez en minimoules.



Ou dans des moules à madeleines. La pâte des madeleines de Commercy originelles est la pâte de base du Quatre-Quart (yy).



PHOTOS © MAX STRAETEN, SUR MORGUEFILE.COM

Procédure vert-fluo pour quasi tous les gâteaux

Dans les catégories écologiques en bricolage, les « vert fluo » sont ceux qui acceptent d'utiliser des outils modernes.

VERSION AU ROBOT MÉNAGER: crèmez le beurre dans le robot équipé du gros couteau. En laissant le robot actif, ajoutez par la cheminée du robot les ingrédients un à un: les œufs, la farine tamisée, le sel. Arrêtez l'appareil. Ajoutez, à l'aide d'une spatule, les zestes et les raisins secs.

VERSION AU MIXEUR/FOUET ÉLECTRIQUE: crèmez le beurre à l'aide du mixeur. Transvasez dans une terrine et ajoutez les ingrédients un à un, en fouettant à la cuiller en bois: les œufs, la farine tamisée, le sel, les zestes et les raisins secs.