



Gâteau aux fruits sans noix

(www.ricardocuisine.com)

Prêt en : 40 minutes

Portions : 32 tranches minces, environ

Ingrédients

-  2 tasses de farine tout usage non blanchie
-  1 c. à thé de cannelle moulue
-  1 c. à thé de clou de girofle moulu
-  1 c. à thé de muscade moulue
-  1 c. à thé de bicarbonate de soude
-  ½ c. à thé de poudre à pâte
-  ¼ c. à thé de sel
-  1 tasse de beurre non salé, ramolli
-  1 ¼ tasse de cassonade tassée
-  5 œufs
-  ½ tasse de rhum brun + ¼ tasse pour arroser à la sortie du four
-  ½ tasse de mélasse
-  2 tasses de raisins secs dorés
-  1 ¼ tasse d'écorces de fruits confits, coupées en dés
-  1 ¼ tasse de dattes dénoyautées, coupées en dés
-  1 tasse de raisin de Corinthe
-  1 tasse de cerises rouges et vertes confites
-  ½ tasse de bananes séchées concassées
-  ½ tasse de fruits séchés mélangés au choix (canneberges, bleuets, cerises, figues)





Préparation



Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 300°F (150°C). Tapisser deux moules à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) ou trois moules de 18 x 10 cm (7 x 4 po) de papier parchemin, en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer les deux autres côtés.



Dans un bol, mélanger la farine, les épices, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel. Réserver.



Dans un autre bol, crémér le beurre avec la cassonade au batteur électrique.



Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



À basse vitesse, incorporer le mélange de farine en alternant avec le rhum et la mélasse. Transvider la préparation dans un grand bol et incorporer le reste des ingrédients en remuant bien à la spatule ou à la cuillère de bois de 4 à 5 minutes. Répartir la pâte dans les moules.



Cuire au four environ 1 h 30 pour les petits ou 2 heures pour les gros moules ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre.



Dès la sortie du four, si désiré, arroser le gâteau de rhum. Couvrir le gâteau de papier d'aluminium et laisser reposer sur une grille de 10 à 12 heures. Démouler.



Servir en tranches fines.