



SIMNEL CAKE

Ustensiles : un moule à gâteau de 20 à 22 cm de diamètre + papier sulfurisé + plaque à pâtisserie + une torche à crème brûlée. **Temps :** 1 nuit au repos pour les fruits macérés + 40min de préparation + 2h-2h30 de cuisson

Ingrédients pour la pâte à gâteau :

- 400g de fruits secs mélangés (comme les raisins de Smyrne, les raisins de Magala, raisins de Corinthe...)
- 50g d'écorces de fruits confites, hachées mélangées
- 125g de cerises glacées, coupées en quartiers
- zeste d'une orange et d'un citron
 - 100 ml de whisky
 - 225g de farine avec levure incorporée ou 225g de farine T65 + 5g de levure chimique
 - 2 c. à café de 4 épices
- 200g de beurre doux, ramolli, plus extra pour le moule
 - 225g de sucre muscovado ou vergeoise blonde ou brune
 - 4 œufs
 - 3 c. à soupe de lait entier
 - 2 c. à soupe de confiture d'orange

Ingrédients pour la décoration :

- 500g de pâte d'amandes

Préparation des fruits secs et macérés :

- 1/ Mettez les fruits secs mélangés, les écorces confites, les cerises glacées, les zestes et le whisky dans un bol.
- 2/ Remuez, puis couvrez d'un film alimentaire et réservez toute la nuit.

Préparation du moule et du gâteau :

- 3/ Préchauffez le four à 150 °C (chaleur tournante).
- 4/ Beurrez le moule et découpez du papier sulfurisé pour tapisser les bords et le fond du moule.
- 5/ Tamisez la farine, les épices mélangées et une pincée de sel dans un bol. Mettez de côté.
- 6/ À l'aide d'un fouet, fouettez vivement le beurre et le sucre pendant 5 minutes. Incorporez 2 des œufs, un à la fois, en battant environ 1min entre chaque ajout. Incorporez les œufs restants, un à la fois, avec 1 c. à soupe du mélange de farine tamisée pour arrêter le caillage.
- 7/ Incorporez délicatement le reste du mélange de farine, puis les fruits imbibés de whisky et le lait.
- 8/ Versez la moitié de la pâte dans le moule, et égalisez la surface.
- 9/ À ce moment-là, étalez un 1^{er} disque de pâte d'amande préalablement découpé en rond à la taille du moule. Versez le reste de pâte par-dessus. Égalisez en faisant un creux au centre, pour que le gâteau puisse monter sans être trop bombé à la fin.
- 10/ Cuisez au four pendant 2h environ, en couvrant d'une feuille de papier cuisson antiadhésive pliée, une fois que le gâteau est doré.
- 11/ Le gâteau est cuit lorsqu'un couteau poussé au centre en ressort propre. Laissez refroidir le gâteau dans le moule pendant 1h, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Décorer le gâteau :

- 12/ Retournez le gâteau sur une assiette ou un support à gâteau.
- 13/ Badigeonnez le dessus du gâteau avec de la confiture d'abricot chaude, puis déposez un 2^{ème} disque de pâte d'amande dessus.
- 14/ Pour la pâte d'amande restante, façonnez 12 petites boules de même taille. Trempez-les sur le dessous avec la confiture.
- 15/ Espacez les boules sur le dessus du gâteau en faisant le tour de celui-ci.

