DE-168

Cake Chocolat-Cerises Confites Sans Cuisson

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- RHUM	2 c à soupe (brun de préférence) ou jus d'oranges
- RAISINS SECS	50 g
- BEURRE	85 g + 25 g + 5 g
- SIROP D'ÉRABLE	3 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	175 g + 55 g
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	225 g
- CERISES CONFITES	60 g coupées en 2
- NOIX DE MACADAMIA	50 g légèrement concassées
- ORANGE(S)	le zeste d'1
- CHOCOLAT BLANC	25 g

Recette:

- Mettez tremper les raisins secs dans le Rhum.
- Chemisez un moule à cake avec du film plastique (double épaisseur).
- Faites fondre doucement au micro-onde le beurre avec le sirop d'érable et les 175 g de chocolat noir.
- Concassez les petits beurres dans un sachet plastique.
- Incorporez au mélange fondu, les raisins secs, les biscuits, les cerises confites, les noix de macadamia et le zeste d'orange. Homogénéisez le tout.
- Transférez la préparation obtenue dans le moule et placez au frigo pendant 1 ou 2 heures.
- Démoulez alors le cake sur une grande assiette et retirez le film alimentaire.
- Faites fondre doucement au micro-onde, 25 g de beurre avec 55 g de chocolat noir. Nappez-en le cake à l'aide d'un pinceau ou d'une spatule.
- Faites encore fondre doucement au micro-onde, 5 g de beurre avec 25 g de chocolat blanc. Remplissez une seringue de ce mélange et formez des spaghettis blancs sur la surface et les bords du cake.
- Replacez le tout encore 30 minutes au frigo.
- Servez en fines tranches.