

# LA PAT' DU CHEF

## CAKE IRLANDAIS ou BARMBRACK (dessert au menu du 17/03/2022)

### RECETTE

- Mélanger le beurre et le sucre avec la bière ou le vin blanc dans une casserole.
- Faire tiédir puis ajouter les fruits secs, laisser refroidir et ajouter la farine, la levure, le 4 épices et les zestes de citron **blanchis**.
- Incorporer les œufs progressivement.
- Verser cet appareil en plaque beurrée ou en moule individuel.
- Préchauffer le four à 180° puis enfourner 45 minutes à 160°
- Détailler si c'est en plaque et dresser à votre convenance

Vin blanc ou bière	0,150 L
Beurre	0,150 g
Sucre semoule	0,150 g
Raisins secs	0,080 g
Farine	0,300 g
Levure chimique	1 sachet
Citron	1 pièce
Œufs	2 pièces
4 épices	1/2 cuillère à café

### INGREDIENTS POUR UN MOULE A CAKE CLASSIQUE



**Blanchir** = Prélever les **zestes** à l'aide d'un économe en prenant soin de ne prendre que le **zeste** sans prendre le ziste (partie blanche intérieure de l'écorce). Plonger les **zestes** dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Avec une écumoire les retirer et les rafraîchir dans de l'eau glacée.