

CAKE SUCRINE DU BERRY CÉDRAT CONFIT ET CRÈME MONTÉE DARJEELING

JULIE CAUTE – RESTAURANT DAME JANE À PARIS 20E

- 1 pièce de sucrine
- 250g farine
- 100g sucre
- 125g beurre
- 3 œufs
- 1 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 CS mascarpone
- 1 quartier épais cédrat confit ou orange confite
- 20cl crème liquide
- 1 boule à thé de Darjeeling

Préchauffer le four à 220°

Enfourner la sucrine entière

Rôtir 20' à 30' en fonction du format (ne pas s'inquiéter si ça colore).

Vérifier la cuisson à la pointe du couteau

Sortir

Laisser descendre en température

Baisser le four à 180°

Dans un bol mélangeur :

Farine/sel/levure/sucre

Incorporer les œufs 1 à 1 au fouet

Ajouter le beurre fondu

Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil lisse

Ouvrir la sucrine et égrainer

Prélever 350g de chair

Incorporer le mascarpone

Faire tomber en purée à la fourchette

Incorporer au mélange ci-dessus

Tailler votre agrume confit en dés et fariner les légèrement

Incorporer à l'appareil

Beurrer le moule et le tapisser de papier cuisson

Verser le mélange

Enfourner 15'

Puis baisser le four à 140° pour 45'

Vérifier la cuisson à la pointe du couteau (elle doit sortir sèche)

Sortir du four et laisser descendre en température

Faire chauffer la crème dans une casserole et y immerger la boule à thé

Ne pas laisser bouillir

Une fois la crème infusée sortir du feu puis réserver au frais

Une fois très très fraîche monter la crème au batteur

Servir

PS : si vos agrumes sont conservés dans leur sirop arrosé le cake avec au moment de servir