

Gâteau renversé aux cranberries fraîches



adapté d'une recette du livre "the cranberry cookbook", Williams-Sonoma

Pour le moule carré Demarle 18cm

- 2 1/4 tasses de cranberries fraîches soit en volume 560ml
- 1 1/3 tasse jus d'orange soit 330ml
- 125g beurre mou + un peu pour beurrer le moule (oui oui, même si c'est un moule de silicone)
- 1/2 tasse sucre soit 125ml
- 1 oeuf, légèrement battu
- 1 tasse farine avec levure incorporée (farine à gâteau) soit 250ml
- 3 csoupe zeste d'orange (remplacé par 4 gouttes d'HE orange douce)
- 1 csoupe = 15 ml jus d'orange

Préchauffer le four à 170°C

Mettre à chauffer les cranberries et le jus d'orange dans une casserole et porter à ébullition. Laisser mijoter sans couvrir le temps d'éclater les cranberries et de compoter tout ça.

Beurrer (à peine, et seulement le fond s'il s'agit d'un moule silicone) le moule, placer un papier cuisson découpé à la bonne taille au fond du moule.

Prélever environ 1 noix de beurre sur les 125g prévus et beurrer le papier cuisson. Prélever 1 csoupe sur le sucre préparé et saupoudrer le fond du moule. Verser la compote de cranberries dessus.

Battre ensemble à la cuiller en bois ou avec le kitchenaid équipé de la feuille le beurre restant et le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne léger. Ajouter l'oeuf, battre pour incorporer, puis tamiser et ajouter la farine, ajouter aussi le zeste d'orange et le jus d'orange et mélanger le tout en douceur. On obtient une pâte extrêmement lourde et épaisse...

Déposer des cuillères de pâte sur les cranberries et étaler du mieux possible.

Enfourner pour 30 minutes. Vérifier en posant un doigt léger à la surface de la pâte, le gâteau doit reprendre sa forme.

Laisser refroidir 5 minutes et retourner pour démouler, ôter le papier cuisson.