



Cuisine et
dépendances

Porter cake (cake irlandais à la bière)



Dans la série [je n'aime pas la bière mais j'adore la cuisiner](#), j'ai trouvé une recette irlandaise de cake à la Guinness, aux écorces d'orange confite et aux raisins secs. Curieux mélange mais très savoureux. Bière irlandaise obligatoire pour réaliser cette recette typique : je vous conseille la Guinness, une bière brune, au léger goût caramélisé et légèrement caféiné, qui vient contrebalancer l'amertume de la bière.

Seul écart fait à la recette traditionnelle : j'ai tenté d'alléger le tout en remplaçant le beurre par du fromage Philadelphia, que l'on trouve maintenant partout en France. Et le résultat était plutôt intéressant, par rapport au fromage blanc ou au lait que j'emploie habituellement en remplacement de tout ou partie de la matière grasse. La consistance est moelleuse sans être trop humide, qui empêche parfois la pâte de lever. A reproduire dans d'autres types de gâteaux.

Ingrédients (pour un moule à cake de 1.5 L) :

- 225 g de farine de blé T55
- 100 g de sucre roux
- 150 ml de bière Guinness
- 1 oeuf
- 100 g de fromage Philadelphia (ou de beurre)
- 100 g de raisins secs blonds et bruns
- 20 g d'écorce d'orange confite
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre

Préparation :

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Mélanger la farine, la levure chimique et les épices.

Fouetter le fromage Philadelphia (ou le beurre) avec le sucre roux et les épices. Ajouter l'oeuf puis incorporer progressivement la farine et la levure en délayant avec la bière au fur et à mesure.

Mélanger le tout, ajouter les raisins secs et les écorces d'orange confites coupées en petits dés.

Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Enfourner et laisser cuire 1H environ en surveillant la cuisson.

Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie. Couper en tranches une fois que la cake a refroidi.

Déguster tiède ou froid, ce cake peut se conserver plusieurs jours.

Le 19 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/19/22679614.html>