THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux fruits des grands jours

Makes 3 loaves

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	2 hrs 30 mins	N/A	N/A

Ingredients

- **Fruits et noix:**
- 1 tasse (250 mL) d’abricots séchés, hachés
- 3 tasses (750 mL) de raisins secs
- 2 tasses (500 mL) d’ananas confits, hachés grossièrement
- 2 tasses (500 mL) de cerises confites, coupées en deux
- 2 tasses (500 mL) d’écorces de fruits confites
- 2 tasses (500 mL) de pacanes hachées grossièrement
- 1 tasse (250 mL) d’amandes effilées
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- **Pâte:**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clou de girofle moulu
- 1 1/4 tasses (300 mL) de beurre amolli
- 1 1/2 tasses (375 mL) de miel
- 1 c. à table (15 mL) d’extrait de vanille
- 6 oeufs

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 275 °F (140 °C). Enduire d’un corps gras les 3 moules à pain de 9 x 5 pouces (2 l), les chemiser de papier d’aluminium qu’on enduit à son tour d’un corps gras.

Step 3:

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Remuer afin que tous les fruits soient bien enrobés de farine.

Step 5:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Bien mélanger. Réduire en crème le beurre, le miel et la vanille à l’aide du mélangeur électrique réglé à la vitesse moyenne. Ajouter les œufs un à un en fouettant bien après chaque ajout. Ajouter les ingrédients secs en fouettant à la vitesse minimale et en mélangeant juste assez pour que la pâte soit homogène. Incorporer la préparation aux fruits et aux noix. Bien mélanger.

Step 6:

Répartir la pâte également entre les moules apprêtés.

Step 7:

Déposer un plat de cuisson empli d’eau chaude dans le four et cuire les gâteaux pendant 2 heures à 2 heures et demie ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre de chacun en ressorte propre. Laisser refroidir les gâteaux dans leurs moules. Retirer le papier d’aluminium, envelopper les gâteaux comme il se doit et les conserver dans un endroit frais et sec.

Images

