Cake aux fruits confits de Noël : recette facile pour un dessert gourmand

Père Noël

Le cake aux fruits confits, c’est un peu la lanterne gourmande de Noël : on le prépare tranquillement, on le laisse parfumer la maison, puis on le tranche quand la magie commence à pétiller. Sa force, c’est sa simplicité : une pâte moelleuse, des fruits colorés qui ressemblent à des petits joyaux, et ce goût doux qui plaît autant aux enfants qu’aux grands. Avec la bonne méthode, vous obtenez un cake bien levé, tendre et plein de morceaux, sans fruits qui tombent tous au fond.

Cake aux fruits confits de Noël : recette facile

Ce dessert fonctionne comme un pull de fête : simple, rassurant, et toujours parfait quand on veut quelque chose de bon sans stress. Et si le Père Noël passe dans la cuisine (il le fait, bien sûr), il reconnaîtra tout de suite cette odeur de beurre, d’orange et de vanille.

Recette De Cake Aux Fruits Confits De Noël

Cake aux fruits confits est idéal à préparer la veille : les arômes se posent, la mie devient encore plus agréable, et la découpe est nette. Prévoyez un moule à cake classique, du papier cuisson, et une balance (c’est le petit secret pour un résultat régulier).

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 45 à 55 min (selon votre four).

Ingrédients (pour 1 cake)

Voici une base fiable, facile à retenir, et très “Noël” dans les parfums. Pour un rendu plus parfumé, choisissez des fruits confits variés (cerises, angélique, écorces d’orange, citron).

• 150 g de beurre doux (mou)

• 150 g de sucre

• 3 œufs

• 180 g de farine

• 1 sachet de levure chimique (environ 11 g)

• 1 pincée de sel

• 120 à 150 g de fruits confits en petits dés

• 40 g de raisins secs (optionnel)

• 1 c. à soupe de rhum ou de jus d’orange (optionnel)

• Zeste fin d’une orange (optionnel mais délicieux)

Astuce de pâtissier : coupez les gros fruits confits en petits morceaux de taille similaire. À la dégustation, chaque tranche devient une “carte au trésor”.

Étapes pas à pas

• Préchauffez le four à 160–170°C. Beurrez le moule ou chemisez-le de papier cuisson.

• Si vous utilisez des raisins, faites-les tremper 10 minutes dans un peu de jus d'orange (ou rhum pour les grands), puis égouttez.

• Fouettez le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez les œufs un à un.

• Mélangez farine, levure et sel. Incorporez au mélange, sans trop travailler la pâte (juste ce qu'il faut).

• Roulez rapidement les fruits confits dans une cuillère de farine, puis ajoutez-les à la pâte. Cela aide à mieux les répartir.

• Versez dans le moule, lissez. Enfournez 45 à 55 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

• Laissez tiédir 10 minutes, démoulez, puis laissez refroidir sur une grille pour garder une croûte agréable.

Les petits gestes qui changent tout (sans compliquer)

Un cake réussit souvent grâce à trois détails : la température du beurre, le mélange sans excès une fois la farine ajoutée, et une cuisson douce. À four trop chaud, la croûte fonce vite et l'intérieur peut rester humide. À chaleur plus sage, le cake gonfle tranquillement, comme une pâte qui "respire".

Pour un parfum encore plus festif, ajoutez un peu de zeste d'orange et une touche de vanille. Vous pouvez aussi badigeonner le dessus, à la sortie du four, d'un tout petit filet de jus d'orange : cela donne une surface légèrement brillante, comme si le cake avait reçu un manteau de lumière.

Au passage, cuisiner, c'est aussi garder une cuisine agréable et pratique : un évier bien dégagé, une planche propre, une évacuation qui ne ralentit pas quand on rince un saladier collant. Si vous aimez que tout reste fluide pendant la préparation, un détour par des solutions simples pour éviter les soucis d'évacuation peut être utile, surtout quand on enchaîne plusieurs desserts de Noël.

Idées de variantes pour s'amuser (et plaire à tout le monde)

Le cake aux fruits confits accepte très bien les petites fantaisies, tant qu'on reste raisonnable sur les quantités. L'objectif : garder une mie moelleuse et pas trop lourde.

• Version "agrumes" : plus d'écorces d'orange et de citron, avec un peu de zeste.

• Version chocolat : ajoutez 80 g de pépites, en gardant les fruits confits (le contraste est amusant).

• Version épices douces : une pincée de cannelle et une pointe de muscade (très léger, pour ne pas masquer les fruits).

Si vous aimez les desserts de Noël parfumés, vous pouvez aussi essayer ce pain d'épices aux fruits confits pour Noël : c'est une autre famille de goûts, plus "épices et miel", mais tout aussi festive.

Quand on prépare plusieurs douceurs pour les fêtes, alterner les textures rend le goûter plus joyeux : un cake moelleux, un biscuit croquant, et une tranche plus marbrée pour la surprise. L'idée, c'est de varier les parfums tout en gardant des recettes simples à refaire avec les enfants. Dans cette ambiance, Cake marbré, douceur de Noël trouve naturellement sa place : visuellement, c'est déjà une petite fête, et ça se tranche très facilement pour partager. On peut même préparer deux gâteaux et les emballer joliment pour en offrir.

Conservation et service : pour garder la magie intacte

Une fois refroidi, emballez le cake dans du film alimentaire ou une boîte hermétique. Il se conserve très bien à température ambiante quelques jours, et il reste souvent meilleur après une nuit de repos. Pour le service, une tranche nature suffit… mais vous pouvez aussi ajouter une petite cuillerée de confiture d'orange, ou un nuage de sucre glace (juste un peu, comme de la neige).

FAQ : réponses simples pour un cake sans stress

Voici les questions qui reviennent le plus souvent quand on veut un cake aux fruits confits vraiment réussi.

Pourquoi mes fruits confits tombent au fond du cake ?

Ils sont parfois trop gros ou trop lourds, et la pâte peut être trop liquide. Coupez-les en petits dés et roulez-les dans un peu de farine avant de les ajouter : cela aide à mieux les répartir.

Comment savoir si le cake est bien cuit ?

Piquez au centre avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Si le dessus colore trop vite, posez une feuille de papier aluminium sur le cake pour finir la cuisson sans brûler la croûte.

Peut-on remplacer le beurre ?

Oui, par une matière grasse neutre comme une huile douce, mais la texture et le goût changent : le beurre donne un parfum plus "gâteau de fête" et une mie souvent plus fondante.

Peut-on préparer ce cake avec les enfants ?

Oui : ils peuvent peser les ingrédients, mélanger (doucement), et ajouter les fruits confits comme s'ils déposaient des petits trésors. Un adulte gère le four et la découpe.

Pour une touche finale très Noël, vous pouvez glisser quelques morceaux de fruits confits sur le dessus avant d'enfourner, en les enfonçant à peine : ils resteront visibles après

cuisson, comme des vitraux sucrés, et chaque tranche aura tout de suite l’air d’un petit cadeau prêt à être partagé.