



## Cake fruits rouges et violette

### Ingredients

#### Cake

1 oeuf
1 jaune d'oeuf
120g de sucre
4g de levure chimique
75g de beurre mou
110g de crème liquide entière
140g de farine
1 cuillère à café d'arôme vanille

#### Confit de fruits rouges

120g de purée de fruits rouges
10g de sucre
2g de pectine NH

#### Glaçage

160g de chocolat blanc
25g d'huile

#### Ganache montée violette

45g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
20g de violettes cristallisées
0,6g de gélatine

### Cake

- Pour le moule à cake kyoto de silikomart -

Préchauffer le four à 160°C

Beurré et fariné le moule à cake, ainsi que le tube

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une préparation crémeuse

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf et mélanger

Incorporer la farine et la levure tamisée

Verser l'arôme vanille et mélanger

Verser dans le moule à cake jusqu'à hauteur du trou

Mettre le tube et verser le reste de la pâte

Enfourner 1h

Enlever le tube, tirer en tournant délicatement

Laisser refroidir et démouler

### Confit de fruits rouges

Faire chauffer la purée fruits rouges

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer le mélange à la purée de fruits rouges

Faire chauffer sur feu moye en continuant de mélanger durant 2 à 3 minutes

En remplir la cavité du cake

Mettre au frais 1h

---

### Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile et mélanger

Napper le cake avec la glaçage

---

### Ganache montée violette

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide et les violettes  
, sur feu doux jusqu'à ce que les violettes soient dissoutent

Incorporer la gélatine essorée

Verser chaud sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser fondre quelques secondes puis mixer à l'aide d'un mixeur à pied

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Monter la ganache bien ferme

Mettre en poche et décorer le cake comme il vous plaît

---