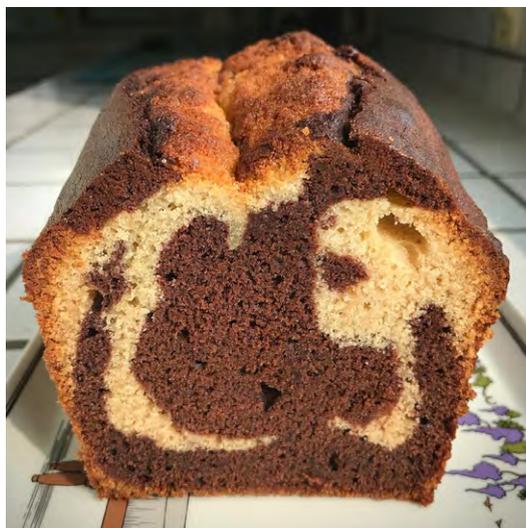


Tère Couke (Cake Tendre)

Ce gâteau, inspiré du terroir de la Thiérache, est un cake de qualité supérieure avec des goûts très équilibrés et un fondant exceptionnel, à la mie aérée, moelleuse et humide. À la différence des autres recettes de cake, il n'est ni sec ni bourratif, il est inutile de l'imprégner d'un sirop, car il reste humide avec beaucoup de saveur. Comme toujours avec ce genre de gâteau, on le prépare la veille pour le déguster le lendemain.

Ingrédients pour un moule à cake de 24 cm de long :

- 200 g de farine de blé tous usages de type T65,
- 160 g (+15 g pour la croûte) de beurre de qualité avec du goût, coupé en morceaux, à température ambiante et mou (ayant la consistance d'une pommade),
- 150 g d'œufs (3 œufs moyens),
- 110 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 90 g de lait fermenté (de type ribot, babeurre, elben, buttermilk... ou mélangez $\frac{1}{3}$ de lait et $\frac{2}{3}$ de yaourt ou de fromage blanc),
- 60 g de miel liquide doux neutre en goût,
- 45 g d'amidon de maïs (maïzena),
- 9 g d'huile végétale neutre en goût,
- 7,5 g de levure chimique (1 $\frac{3}{4}$ cuillères à café rases),
- 1 g de sel fin (1 grosse pincée).



Parfums :

Spécialités locales :

- sans parfum, mais chaque tranche est servie tartinée d'une fine couche de confiture;
- 90 g de noisette en poudre et/ou avec des petits morceaux de pommes caramélisés.

Ou toutes les autres combinaisons pour un cake, par exemple :

- vanillé avec 5 g (1 $\frac{1}{4}$ de cuillère à café) de vanille en poudre de type Tahiti ou 11 ml (2 cuillères à café) d'extrait naturel de vanille liquide;
- râpez 1 fève tonka (1,5 à 2 g maximum), on peut l'associer avec le zeste d'une mandarine;
- confit de citron avec 100 g de zestes confits et son jus en sirop, complété par 5 g d'amidon de maïs;
- chocolat avec 20 g de cacao en poudre, il faudra toujours le compléter avec un autre ingrédient comme une couverture croquante en chocolat, de la confiture d'abricot, des cerises au kirsch...;
- marbré vanille chocolat avec 10 g de cacao en poudre et 2,5 g de vanille en poudre ou 6 ml d'extrait.

Tous les ingrédients (œuf, beurre, lait, farine et sucre) sont à température ambiante. Dans un saladier, versez la farine tamisée et le beurre mou, fouettez au fouet avec le batteur électrique à vitesse lente pendant environ 2 minutes (couvrir le bol d'un linge, car de la fine poudre va s'échapper) jusqu'à ce que la poudre devienne sableuse sans gros grains. Beurrer la farine de cette manière donne un fondant exceptionnel. Puis, ajoutez l'amidon de maïs, la levure, le sucre glace, le sel et le parfum en poudre, mélangez au fouet pendant 20 secondes juste pour répartir la matière. Dans un autre grand bol, versez le lait fermenté, l'huile, le miel (le tiédir pour le rendre plus liquide) et le parfum liquide, puis fouettez à la main pour tout incorporer. Versez ce mélange liquide dans les poudres en deux ou trois fois tout en fouettant au batteur électrique à vitesse lente pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Cassez tous les œufs à la fois et mélangez environ 3 minutes. Il ne faut pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique. La texture doit être homogène et crémeuse. Si nécessaire, beurrez et farinez votre moule. Remplissez le moule avec la pâte, puis égaliser et aplanir le sommet avec une spatule. Pour une belle croûte et un cake bien gonflé, lissez la pâte avec une spatule mouillée qui retardera la formation de la croûte pour devenir plus fine, puis, avec 15g de beurre environ, tracez une ligne de beurre tout le long du sommet. Si besoin, placez une plaque sous la grille de cuisson pour diffuser la chaleur. Cuire pendant 55 minutes à 1 heure environ à 170° (selon le four, le matériau du moule et le parfum). Plantez un pic au centre du gâteau, s'il ressort sec et à peine humide, il est juste cuit. Sortez-le du four, attendez 30 minutes et démoulez-le, il est très fragile, puis laissez refroidir sur une grille. Emballez-le d'un film plastique ou dans une boîte hermétique pour le déguster le lendemain. Le cake se conserve 4 jours au réfrigérateur dans une boîte fermée avec un fond en papier. Il faut éviter qu'il ne s'assèche.