

CAKE AUX FRUITS CONFITS

Il vous faut :

75 g de raisins secs
2 CS de rhum
100 g de beurre ramolli + beurre pour le moule
125 g de cassonade
150 g de fruits confits
3 œufs
250 g de farine + 2 CS pour les fruits confits
1/2 CC de sel
1 sachet de levure.

1- Faites macérer les raisins secs dans le rhum. Préchauffez le four à 180°C (th 6). Beurrez un moule à cake d'une contenance d'un litre. Coupez les fruits confits en dés réguliers.

2- Dans une jatte, battez le beurre à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit en pommade. Ajoutez la cassonade. Mélangez puis incorporez les œufs un par un en fouettant.

3-Incorporez peu à peu la farine tamisée à travers une passoire fine. Ajoutez le sel et la levure. Roulez les fruits confits dans un plat creux contenant 2 CS de farine.

4- Incorporez les fruits confits et les raisins égouttés à la pâte. Transvasez-la dans le moule. Enfournez 1 heure (Notes personnelles : Faire attention à la durée de cuisson en fonction de votre four, pour moi c'est 50 min de cuisson). Laissez tiédir sur une grille avant de démouler.

