



Cakes aux fruits frais

La recette pour 10 cakes individuels

325g de farine, 6g de levure chimique, 2g de sel, 5g de vanille en poudre, 420g de sucre -j'ai mis 350- 360g de crème double, 300g d'oeufs - 6 moyens- 120g de beurre pommade, 600g de fruits frais - j'ai mis ce que j'avais sous la main, framboises, ananas, pomme, pêche, nectarine, myrtilles, groseilles.

Tamiser la farine avec la levure, ajouter le sel, le sucre, la vanille. Bien mélanger puis incorporer la crème, les oeufs et le beurre pommade. Couler à mi hauteur dans les moules, poser les fruits assortis dessus sans les enfoncer. Cuire 25 minutes environ à 170° chaleur tournante, vérifier quand même la cuisson, elle peut varier selon les moules employés.

On peut napper les cakes refroidis de gelée neutre et les décorer avec des fruits.

On peut aussi les faire en briochettes, muffins, selon l'inspiration du moment ou l'usage prévu. Une demi recette est alors suffisante.