

GÂTEAU FONDANT AUX PETITS SUISSES ET FRUITS CONFITS



Pour 8 personnes

- **300 de farine tamisée**
- **100 g de fruits confits mélangés**
- **5 oeufs**
- **6 petits suisses à 40 % de MG**
- **150 g de sucre en poudre**
- **60 g de chocolat**
- **5 cl de rhum**
- **1/2 paquet de levure chimique**
- **Sel**
- **1 c à soupe de sucre glace**

Préchauffez votre four à 180° C (pour moi 160° C)...

Faites macérer 10 minutes les fruits confits dans un bol avec le rhum.

A l'aide d'une râpe à main à grosse grille de préférence, râpez le chocolat. C'est Anaïs qui s'est chargée de cette tâche, sinon j'aurais simplement fait des pépites de chocolat à l'aide de mon robot...

Pendant ce temps, versez les petits suisses dans un saladier, puis ajoutez le sucre en poudre. Batre vigoureusement le tout en incorporant les oeufs...

Ajoutez la farine tamisée avec la levure, le chocolat râpé et les fruits confits avec leur jus de macération. Mélangez avec soin la pâte. Versez dans un moule siliconé, ou un autre moule beurré au préalable bien sûr...

Enfournez pour 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, il faut que la lame du couteau plongée au centre du gâteau ressorte sèche...

Laissez-le refroidir et saupoudrez de sucre glace. Ce gâteau est idéal pour le petit déjeuner, nature ou tartiné de beurre ou de confiture...