

Cakes aux fruits secs

Pour un grand cake ou 18 mini-cakes (moules en silicone)

Les ingrédients :

- 100g de poires séchées
- 100g de dattes
- 100g de figues séchées (vous pouvez très bien mettre d'autres fruits secs, c'est ce que j'ai fait)
- 1 verre à liqueur de kirsch
- 125g de noix hachées
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 250g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique

Couper les fruits secs en petits dés et les faire macérer dans le kirsch. Pendant ce temps, hacher grossièrement les noix. Préchauffer le four.

Travailler le beurre, le sucre et le sucre vanillé en un mélange blanchâtre. Ajouter les oeufs un à un et battre un peu le mélange.

Mélanger la levure à la farine et tamiser dans la pâte en mélangeant bien. Ajouter les fruits secs, le kirsch et les noix.

Verser dans les moules (ou dans un grand moule beurré et fariné) et faire cuire au four à 160° environ (175° pour un grand cake) pendant 20 à 30 minutes (45 minutes pour un grand cake). Pour vérifier la cuisson, piquer avec un couteau ou une aiguille à tricoter.

La cuisine de Cat

www.cuisinedecat.canalblog.com