



CAKE AUX FRUITS CONFITS

Pour 6 à 8 personnes :

5g gingembre frais - 1 citron non traité - 50g fruits confits - 75g raisins de Corinthe - 60g cerises bigarreaux confites - 140g beurre pommade - 3 oeufs - 125g sucre glace - 1 càs miel acacia - 160g farine - 1/2 sachet levure chimique - 3cl rhum brun –

Préchauffer le four à 240° (th.8).

Râper le gingembre, le zeste du citron.

Dans le bol du robot-mixeur, réunir le beurre, les oeufs, le sucre glace, le miel, la farine et la levure chimique. Mixer le tout pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le zeste et le gingembre. Mixer rapidement. Ajouter les fruits secs. Remuer.

Beurrer et chemiser de papier sulfurisé un moule à cake de 10 X 22 cm. Y verser la pâte.

Fendre tout du long la pâte. Cuire 5min au four à 240°, puis 50min à 180° (th.6).

Vérifier à l'aide d'une aiguille la cuisson du cake, elle doit ressortir sèche.

Sortir le cake du four, l'arroser immédiatement du rhum. Le démouler après refroidissement.*

***ne pas oublier pour le conserver de l'emballer dans du film alimentaire et du papier alu.**