

CAKE AUX FRUITS CONFITS

Décembre 2007 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 200 g de farine
- ★ 3 œufs
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 150 g de fruits confits
- ★ 4 abricots secs
- ★ 100 g de raisins secs blonds
- ★ 140 g de beurre (130 + 10)
- ★ 1 sachet de levure chimique
- ★ 10 cl de rhum ambré
- ★ Une pincée de sel

Ustensiles : Moule à cake, Bol, Casserole, Fouet, Jatte, Cul de poule, Grille

Préparation : 10 mn

Macération : 30 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,60 € (soit 1,27 € par personne)



Recette :

Couper les abricots secs et les fruits confits en petits dés de 5 mm de côté. Mettre le rhum dans une petite casserole, porter à frémissement. Hors du feu ajouter les raisins secs et les dés d'abricots, couvrir et laisser gonfler 30 minutes en remuant de temps en temps. Dans une jatte mélanger la farine, la levure et le sel. Préchauffer le four à thermostat 7/8 (220°C) durant 10 minutes. Faire ramollir 130 g de beurre coupé en petits dés à feu très doux dans une petite casserole. Dans un cul de poule, mélanger le beurre et le sucre au fouet, incorporer les œufs un par un, puis petit à petit la farine. Ajouter les fruits confits et le rhum de macération à cette préparation, homogénéiser et verser dans un moule à cake habillé de papier sulfurisé beurré.

Mettre à four chaud 10 minutes, baisser la température à 180°C (Thermostat 6) et prolonger la cuisson 40 minutes. Si la pointe d'un couteau piqué dans le cake ne ressort pas sèche, prolonger la cuisson de quelques minutes. Laisser tiédir le cake dans son moule hors du four 15 minutes, puis le démouler et le disposer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

i Enveloppé de papier aluminium, ce **cake** se conserve 2 semaines. Idéal au petit déjeuner ou avec un thé dans l'après-midi.

Boisson :

Thé, café boisson chocolatée.