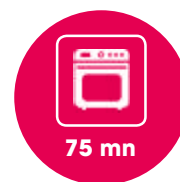


Gâteau aux fruits



Ingrédients

- 50 g d'abricots séchés
- 1 poignée de dattes
- 50 g de raisins secs
- 50 g de pruneaux secs
- 1 c.à.s de farine
- 3 pincées de levure
- 3 pincées de cannelle moulue
- 3 pincées de gingembre moulu
- 150 g de margarine
- 4 blancs d'oeuf
- jus et zeste d'orange



Préparation

Faites gonfler tous les fruits secs (sauf les dattes) dans de l'eau tiède.

Tamisez la farine avec la levure et les épices.

Faites ramollir la margarine.

Incorporez progressivement les blancs d'oeufs tiédés (à la température de la pièce).

Ajoutez le jus d'orange et le zeste haché très fin. Égouttez et épongez les fruits secs, coupez-les en petits cubes. Mélangez les fruits avec la farine. Ajoutez le tout au mélange de margarine.

Graissez et farinez un moule à gâteau. Remplissez le moule aux 3/4. Faites cuire dans un four chauffé à 180°C pendant environ 45 minutes. Pour vérifier la cuisson, plantez un petit couteau dans le gâteau; il doit ressortir sec.

Astuces de chef



• Le jus d'orange et le zeste équivalent à une orange fraîche.

• Si vous laissez vieillir ce gâteau emballé hermétiquement dans du papier d'aluminium pendant 3 jours environ, au réfrigérateur, c'est encore meilleur !

• Vous pouvez décorer le gâteau de sucre glace ou d'un glaçage.