

Cake aux fruits confits



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 220 g de farine
- 100 g de fruits confits
- 50 g de raisins secs
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre + 1 noix
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 5 cl de vieux rhum

Préparation

Découpez les fruits confits en petits dés. Faites tiédir 5 cl de rhum et plongez-y les raisins secs. Laissez macérer 30 mn. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Séparez les blancs des jaunes de 3 oeufs. Mélangez les jaunes avec 125 g de sucre. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Faites fondre 125 g de beurre.

Versez sur les jaunes d'oeuf 200 g de farine tamisée. Ajoutez 1/2 sachet de levure, le beurre fondu et les blancs en neige. Mélangez délicatement.

Égouttez les raisins secs et incorporez-les à la pâte. Saupoudrez les fruits confits de 10 g de farine et mélangez-les pour bien les enrober. Ajoutez-les à la pâte sans trop mélanger pour ne pas supprimer la farine qui les enveloppe.

Beurrez un moule à cake et farinez-le. Tenez-le à l'envers et tapotez pour faire tomber l'excédent. Versez la pâte et enfournez pour 45 mn environ. Laissez tiédir avant de démouler et de déguster !