



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CAKE AUX FRUITS CONFITS

INGREDIENTS:

250 g de beurre
250 g de sucre glace
50 g de poudre d'Amandes
275 g de farine
8 g de levure chimique
5 œufs
150 g de fruits confits en cubes
125 g de raisins secs blond

METHODE :

Un bon cake aux fruits confits, parfois même trempé dans le café, est toujours le bienvenu pour les gourmands !

Commencez par mélanger le beurre pommade et le sucre glace ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ensuite, ajoutez la farine, la poudre d'Amandes, la levure chimique et les œufs, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Ajoutez les fruits confits et les raisins blonds que vous aurez fait macérer dans du rhum pendant une journée auparavant (facultatif).

Mélangez et versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez le cake à mi hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1H en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le cake est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation et décorez le dessus avec des fruits confits.

Il ne vous reste plus qu'à faire un bon café ou un thé pour l'accompagner, ou tout simplement appeler les enfants !