



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

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

CAKE DES ÎLES

INGREDIENTS:

190 g de beurre
190 g de sucre glace
240 g de farine
1/2 de sachet de levure chimique
4 œufs (gros)
120 g de mangues
120 g d'ananas en tranches
120 g d'abricots secs
1 cuillère à soupe de vanille liquide
3 cl de rhum blanc

METHODE :

Alors ça c'est bon ! Original et facile à réaliser, le cake des îles est tout simplement délicieux. Une recette qui surprendra votre table à coup sûr !

Commencez par couper les différents fruits (mangue, ananas et abricots secs) en petits dés. Roulez ces morceaux de fruits dans la farine puis réservez-les de côté. Cette opération a pour but d'éviter que les morceaux de fruits ne glissent au fond du moule une fois mélangés à la préparation. Poursuivez en mélangeant 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 levure chimique, la vanille liquide et les œufs, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène. Incorporez les morceaux de fruits à la préparation et versez le tout dans un moule à cake beurré et fariné. Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6) 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, arrosez-le avec le rhum blanc et laissez tiédir avant de le démouler sur un plat de présentation. Une décoration avec les fruits utilisés dans le cake seront du plus bel effet sur ce délicieux cake des îles

C'est simple, surprenant, élégant et savoureux ! Que demander de plus à part les félicitations de votre entourage, mais n'ayez crainte, ce sont des éloges qui vous attendent !