

CAKE RAISINS ET FRUITS CONFITS

- 100 g de raisins de Corinthe
- 100 g de fruits confits
- 10 cl de rhum
- 175 g de beurre
- 3 gros œufs
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Tremper les raisins et les fruits confits coupés en morceaux dans le rhum.
Faire fondre le beurre.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange mousse.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Egoutter les raisins et les fruits confits et les mettre dans le beurre fondu. Verser le rhum dans la pâte.
Incorporer le beurre et les fruits à la pâte. Bien mélanger.

Verser le tout dans un plat à cake beurré et cuire à four chaud thermostat 7-8 (225°C) 10 minutes puis baisser à thermostat 6 (180°C) pendant 40 minutes.

