



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake aux fruits confits .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 orange moyenne à jus
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de raisins de Corinthe
- 125 g de sucre en poudre
- 175 g de beurre
- 20 g d'amandes effilées
- 250 g de farine
- 3 gros œufs
- 300 g de fruits confits
- Rhum

- Sortir bien à l'avance le beurre pour faire du beurre pommade
- Faire macérer les raisins et les fruits confits coupés en gros dés dans un fond d'eau tiède et le rhum
- Dans un récipient tamiser la farine et la levure chimique
- Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre, finir à la spatule
- Incorporer les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf
- Égoutter les raisins et fruits confits les fariner légèrement mais intégralement, réserver le jus de macération
- Verser la farine d'un coup dans le saladier en soulevant la préparation, mélanger, ajouter le sel
- Rajouter les raisins et fruits confits farinés, mélanger puis ajouter petit à petit le jus d'une orange pressée
- Ajouter le mélange eau/rhum petit à petit jusqu'à obtenir une préparation fluide, homogène
- Verser cette préparation dans un moule préalablement beurré et fariné. Saupoudrer d'amandes effilées
- Enfourner dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 minutes
- Ouvrir le four, faire une incision sur le haut du cake au milieu sur la longueur
- Continuer la cuisson à 180°C pendant 45-50 minutes
- Ajuster la cuisson, en testant avec la lame d'un couteau
- A mi-cuisson, couvrir d'une feuille aluminium pour éviter que le cake ne dore trop

