

Le Cake aux fruits confits de Marie Claire

RV balade à Villechétive 13 décembre 2010



Ingrédients:

- .1 pomme ,
- . 125g de sucre,
- . 125 g de beurre,
- . 200g de farine
- . 3oeufs (sortir du réfrigérateur 1h avant),
- . 100g de fruits confits hachés 100g,
- . 100g de raisins secs 100g (à tremper dans de l'eau tiède) ,
- . rhum 1 cuillère à soupe,
- . sel une pincée, levure en poudre ½ cuillère à café.

Etapes de préparation :

- Allumer le bas du four ; éplucher la pomme et la couper en petits morceaux,
- Dans un saladier, travailler énergiquement le beurre ramolli mais non fondu avec le sucre en poudre.
- Lorsque le mélange est crémeux, y ajouter un par un les 3 œufs entiers en mélangeant vigoureusement entre chaque œuf. Si le mélange granule, ne pas s'inquiéter, incorporer ensuite rapidement sans trop travailler la pâte : farine, levure, pincée de sel, rhum, raisins égouttés et passés dans la farine (pour éviter qu'ils ne tombent au fond du cake) et fruits confits.
- S'il n'y a pas de moule souple, tapisser de papier l'intérieur d'un moule à cake, l'enduire de beurre ou de margarine. Y verser la pâte.
- Mettre à four chaud (thermostat 6/7). Au bout d'une vingtaine de minutes le cake a gonflé: le fendre légèrement en longueur et réduire la chaleur du four à doux (thermostat 3/4). Laisser cuire environ 1 heure encore. Le cake est cuit lorsque le couteau piqué dedans ressort sec.