

# Desserts

## Cake aux fruits confits

Jocelyne MALLET

**PRÉPARATION** : 1H 30

**CUISSON** : 45 MIN

**USTENSILES** : 1 MOULE A CAKE – 1 BOL – 1 FOUET - 1 COUTEAU ET PLANCHE A DECOUPER

### **POUR 6 PERSONNES**

3 OEUFS

160 G DE FARINE

125 G DE SUCRE GLACE

125 G DE BEURRE DEMI-SEL

1/3 SACHET DE LEVURE

100 G DE RAISINS DE CORINTHE

150 G DE FRUITS CONFITS

4 CUILLEREES A SOUPE DE RHUM

1 SACHET DE THE

### **LA PREPARATION**

Préchauffez le four à 240 °C (Th. 8).

Mette les raisins secs dans un bol avec le sachet de thé et le rhum. Couvrir d'eau tiède et laisser macérer.

Taillez les fruits confits en petits dés et farinez-les.

Mélangez le beurre et le sucre au fouet. Ajoutez les œufs un par un puis incorporez la farine et la levure.

Travaillez bien le mélange

Egouttez et séchez les raisins en mettant le jus de côté, puis farinez-les

Ajoutez-les à la pâte avec les fruits confits et versez le tout dans un moule non graissé.

### **LA CUISSON**

Mettez à cuire 5 mn à 240 °C (Th. 8) puis durant 40 mn à 180°C (Th. 6)

### **LA FINITION**

A la sortie du four arrosez avec le jus restant des raisins.