

Cake anglais aux fruits confits

Un délicieux cake façon britannique.

On peut éventuellement remplacer une partie des fruits confits par des raisins secs.



Ingrédients :

300 g de fruits confits

140 g de beurre ramolli

100 g de cassonade

3 œufs

200 g de farine

2/3 de sachet de levure chimique

4 cuillères à soupe de rhum ambré

Faire préchauffer le four à 250°C.

Dans un bol, Faire macérer les fruits confits dans le rhum.

Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre ramolli et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Tout en continuant à battre avec le fouet, y incorporer 1 à 1 les œufs.

Dans un autre saladier, mélanger la farine et la levure, puis y incorporer les fruits confits égouttés. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule de manière à ce que les fruits confits soient bien enrobés de farine.

Ajouter ce mélange à la préparation précédente et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Y ajouter le rhum ayant servi à la macération des fruits confits.

Déposer cette pâte cuillère par cuillère dans un moule à cake en silicone.

Baisser le four à 180°C.

Enfourner le cake pour une cuisson de 40 minutes. Après environ 10 minutes, entailler le dessus avec la lame d'un couteau pour une cuisson plus homogène.