



CAKE

QUANTITÉS

pour six personnes :

beurre	125 g
sel	une pincée
sucres	125 g
œufs	3
farine	250 g
lev. alsacienne .	1/2 paq.
zeste de citron	
raisins Corinthe ..	125 g
fruits confits variés .	100 g
rhum (variable)	

DURÉE :

préparation fruits .	10 mn
macération. qqes heures	
préparation pâte	
et moule	30 mn
cuisson	30 mn

MATÉRIEL :

bol
terrines
moule à cake de 25 × 10
ou moules à babas
papier sulfurisé
pinceau
grille

- Laver les raisins, les égoutter. Couper les fruits confits en dés et mettre le tout macérer avec le rhum quelques heures d'avance.
- Travailler le beurre, la pincée de sel et le sucre pour obtenir un mélange onctueux et blanchi.
- Chauffer le four.
- Ajouter un œuf au mélange, bien travailler, recommencer pour chaque œuf.
- Ajouter la farine, le zeste de citron, les fruits et le rhum, la levure. Mélanger.
- Beurrer le moule, le garnir de papier sulfurisé dentelé. Y mettre la pâte en tenant compte qu'elle double de volume.
- Faire cuire à four modéré : 3/4 d'heure pour un gros gâteau, 15 minutes environ pour des cakes individuels.