Cake aux Fruits Confits

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 1 H 05

CUISSON 45 MIN

Ingrédients

220 g de farine
50 g de bigarreaux rouges confits *
50 g de cubes de melon confit tricolores *
50 g de cubes d'orange confite *
125 g de sucre
125 g de beurre
1/2 sachet de levure chimique
3 oeufs
5 cl de rhum

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Plongez les fruits confits dans le rhum et laissez macérer 30 min.
2. Préchauffez le four à 180° C.
3. Séparez les blancs des jaunes des oeufs et mélangez les jaunes avec le sucre. Battez les blancs en neige fermement avec une pincée de sel.
4. Faites fondre le beurre.
5. Versez la farine tamisée sur les jaunes d'oeufs.
6. Ajoutez la levure, le beurre fondu et les blancs en neige. Mélangez délicatement.
7. Egouttez les fruits confits et saupoudrez-les de farine. Ajoutez-les à la pâte sans trop mélanger.
8. Beurrez et farinez un moule à cake.
9. Versez la pâte et enfournez 45 min. Laissez tiédir avant de démouler.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt