

Cake aux Fruits Confits

🕒 : 1h05 👤 Pour 4 personnes

Ingrédients

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

1. Plonger les fruits confits dans le rhum et laisser macérer 30 min. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes des oeufs et mélanger les jaunes avec le sucre. Bâter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Faire fondre le beurre.
3. Verser sur les jaunes d'oeuf la farine tamisée. Ajouter la levure, le beurre fondu et les blancs en neige. Mélanger délicatement.
4. Egoutter les fruits confits et saupoudrer de farine.
5. Ajouter à la pâte sans trop mélanger.
6. Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la pâte et enfourner 45min. Laisser tiédir avant de démouler.



LA MAISON DU
FRUIT CONFIT

Cake aux Fruits Confits

🕒 : 1h05 👤 Pour 4 personnes

Ingrédients

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

1. Plonger les fruits confits dans le rhum et laisser macérer 30 min. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes des oeufs et mélanger les jaunes avec le sucre. Bâter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Faire fondre le beurre.
3. Verser sur les jaunes d'oeuf la farine tamisée. Ajouter la levure, le beurre fondu et les blancs en neige. Mélanger délicatement.
4. Egoutter les fruits confits et saupoudrer de farine.
5. Ajouter à la pâte sans trop mélanger.
6. Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la pâte et enfourner 45min. Laisser tiédir avant de démouler.



LA MAISON DU
FRUIT CONFIT