

Cake aux fruits confits

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

	Cocotte de base 6/8 pers.	Grande cocotte 8/10 pers.
Farine	200 g	250 g
Sucre en poudre	80 g	100 g
Beurre	120 g	150 g
Oeufs	3	4
Fruits confits préalablement coupés en dès	100 g	125 g
Raisins secs	100 g	125 g
Citron	1/2	1
Sachet de levure	1	1
Rhum	-	-
Eau au fond de la cocotte	10 cl ou 100 g	15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Faites macérer les raisins dans du rhum.
- 2 - Déposez le beurre ramolli dans une terrine et ajoutez le sucre en poudre et travaillez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- 3 - Incorporez les œufs entiers, un à un, en mélangeant bien.
- 4 - Râpez finement le zeste du citron. Incorporez-le.
- 5 - Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure.
- 6 - Travaillez pour obtenir un mélange homogène (la pâte doit être assez épaisse).
- 7 - Ajoutez les raisins secs, les fruits confits.
- 8 - Versez la préparation dans le moule à cake beurré et fariné ou chemisé de papier cuisson.
- 9 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 10 - **Versez l'eau au fond de la cocotte.**
- 11 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*		40 mn
HAUT :	Maxi 15 mn puis Mini	Mini 40 mn puis Maxi
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :