

CAKE D'HIVER RECONFORTANT AUX FRUITS SECS

FRUIT SECS :
UN CONCENTRÉ
D'ÉNERGIE BIO



EN FAMILLE
DESSERT



6 personnes, préparation 20 mn,
cuisson 40 mn

250 g de farine • 150 g de beurre ramolli • 75 g de sucre roux • 50 g de sucre complet • 3 œufs • 1 sachet de poudre à lever • 15 cl de cognac • 50 g de raisins de Corinthe • 50 g de raisins Thomson • 50 g de dattes • 20 g de noixettes • 50 g d'abricots secs. Pour le décor : 2 cs d'amandes entières • 3 cs d'amandes effilées • 2 cs de noixettes • 4 abricots secs coupés en dés.

Couper les dattes et les abricots en dés, concasser les noixettes, mettre ces fruits dans une casserole avec 10 cl de cognac. Faire frémir, puis laisser refroidir. Préchauffer le four à 210°C. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, 1 pincée de sel et incorporer les œufs un à un. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter la farine et la poudre à lever tamisées, bien mélanger. Ajouter 5 cl de cognac. Égoutter les fruits secs, les fariner légèrement, et les incorporer à la pâte. Verser le mélange dans le moule à cake tapissé de papier cuisson beurré. Parsemer sur la surface les fruits secs réservés pour le décor. Faire cuire 10 mn à 210°C, puis 30 mn à 180°C. Vérifier la cuisson en enfonceant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Arrêter la cuisson et laisser refroidir dans le moule.

 biocoop