

Gâteau de fruits secs

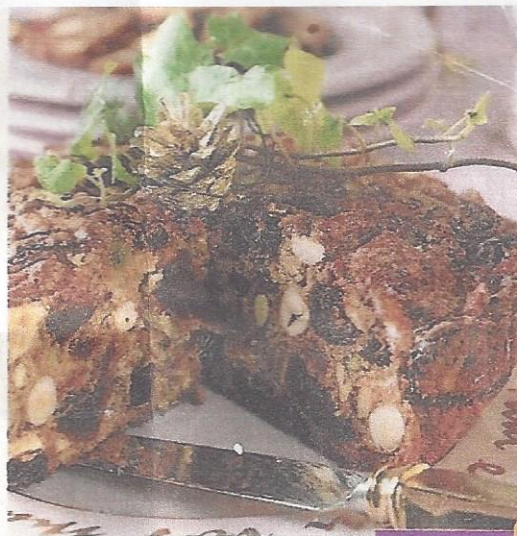
PRÉPARATION: 15 MIN • CUISSON: 1 H 30

POUR 4 PERSONNES

- Beurre pour le moule
- 200 g de noix du Brésil
- 140 g de cerneaux de noix ✓
- 250 g de dattes séchées ✗
- 150 g de fruits confits ✗
- 100 g de raisins blonds ✗
- Le zeste râpé de 1 citron
- 100 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 130 g de sucre roux
- 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez un moule de 1 l environ et de 7 cm de hauteur au moins. Tapissez de papier sulfurisé.

Mettez les noix, les dattes coupées en deux, les fruits confits hachés grossièrement, le zeste de citron et les raisins dans un saladier.



Mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure et le sel, mélangez encore. Battez ensuite les œufs avec les sucres. Ajoutez aux fruits secs et mélangez bien.

Mettez dans le moule et lissez la surface. Mettez au four 1 h 30.

A la sortie du four, faites tiédir le gâteau 10 min. Puis renversez-le et ôtez le papier.

Laissez refroidir et réservez au frais au moins une journée avant de servir.

• *Vous pouvez préparer ce gâteau jusqu'à une semaine à l'avance et le conserver dans une boîte en métal.*

Ce gâteau, ément parfumé délicieux se une glace au ou au praliné

Les 200g de noix du brésil: ou noix de pécan; cajou, noisettes, amandes.....

Les 150g fruits confits: oranges , ananas, gingembre, abricots ou macédoine toute faite