

Le cake de Fabien



Ingrédients :

1 sachet de 100 à 125 g de raisins de Corinthe
1 sachet de 100 à 125 g de raisins de Smyrne
150 g de fruits confits
1 verre de rhum
175 g de beurre
125 g de sucre en poudre
3 œufs
250 g de farine
½ sachet de levure
½ cuillerée à café de sel.

Laver les raisins de Corinthe et de Smyrne, couper les fruits confits en morceaux. Faites macérer ces derniers avec les raisins dans le rhum.

Dans une terrine, couper le beurre en morceaux et le laisser se ramollir à la chaleur de la pièce. Le travailler ensuite en crème à la spatule de bois ou au batteur électrique : il doit être parfaitement onctueux.

Ajouter le sucre en deux ou trois fois, en travaillant sans cesse et vigoureusement la pâte, jusqu'à ce que le mélange devienne très léger. Incorporer ensuite les œufs entiers un par un, en battant toujours soigneusement entre chaque œuf. Au dernier œuf, la pâte peut sembler tourner, cela n'a aucune importance. Verser ensuite la farine tamisée avec la levure et le sel.

Bien remuer pour que la pâte devienne absolument lisse.

Ajouter en dernier lieu les fruits et le rhum restant, en veillant à ce que tout soit bien amalgamé. Verser cuillerée par cuillerée dans un moule à cake beurré. Il ne doit être rempli qu'aux 3/4.

Enfourner le gâteau à four chaud 6 (185°). Au bout de 10 minutes réduire le four à 4 (175°) puis 30 minutes après à 3 (170°).

Laisser cuire jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré, soit environ 1 heure (quelque fois plus).

Respectez scrupuleusement toutes les instructions pour réussir un parfait cake.

Petit plus personnel : à la sortie du four je mets de l'aluminium sur le cake et le laisse refroidir comme ça avant de le démouler.

Bonne dégustation.