

Le Cake d'Arlette

Ingrédients :

100g de raisins de Corinthe

100g de raisins de Smyrne

150g de fruits confits

1 verre à liqueur de rhum "hips" ou un peu plus...



175g de beurre

125g de sucre semoule

3 œufs

250g de farine

1/2 paquet de levure chimique

1/2 cuillère à café de sel fin



1. Laver les raisins de Corinthe et de Smyrne, couper les fruits confits en morceaux. Faire macérer ces derniers avec les raisins dans le rhum.
2. Dans une terrine couper le beurre en morceaux et laisser ramollir à température ambiante.
Le travailler ensuite en crème à la spatule ou au batteur électrique ; il doit être onctueux.
3. 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.
4. Incorporer ensuite les œufs un à un en battant toujours soigneusement entre chaque œuf. Au dernier œuf la pâte semble tourner, cela n'a aucune importance.
5. Verser ensuite la farine tamisée avec la levure et le sel. Bien remuer pour que la pâte devienne absolument lisse.
6. Ajouter en dernier lieu les fruits et le rhum qu'ils n'ont pas absorbé, en veillant que tout soit bien amalgamé.
7. Verser cuillère par cuillère dans un moule à cake de 24cm préalablement garni de papier sulfurisé et beurré. Il ne doit être rempli qu'aux trois quarts.
8. Enfourner le gâteau à four chaud (th6). Au bout de 10min réduire le thermostat à 4, puis 30min après à 3.
Ne pas ouvrir la porte du four.
9. Laisser cuire jusqu'à ce que le cake soit gonflé et doré, soit environ une heure, quelquefois plus.
10. Démouler et laisser refroidir.

