

# Cake aux fruits secs

## Ingrédients

40 g de raisins secs  
60 g de cerneaux de noix  
80 g d'abricots secs dénoyautés coupés en morceaux  
100 g de fruits confits variés, en petits morceaux  
100 g de rhum  
150 g de beurre, en morceaux, et un peu pour le moule  
120 g de sucre en poudre (ou 120g de sucre glace)  
½ c. à café de cannelle en poudre  
2 œufs  
250 g de farine de blé  
1 - 2 pincées de noix de muscade fraîchement râpée  
½ c. à café de gingembre en poudre  
1 c. à café de levure chimique  
¼ de c. à café de sel  
120g de lait

## Déroulement

### Version Thermomix

Poser un récipient sur le couvercle du bol et y peser les raisins secs, les noix, les abricots, les fruits confits et le rhum. Bien mélanger, puis laisser macérer 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer un moule à cake (25 x 11 x 10 cm) et réserver.

Mettre le sucre et la cannelle dans le bol, puis mouliner 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Transvaser 1 c. à soupe de sucre glace dans un récipient et réserver.

Ajouter les œufs, la farine, la muscade, le gingembre, la levure chimique, le sel, le beurre et le lait au contenu du bol, puis mixer 30 sec/vitesse 5.

Egoutter les fruits secs macérés, les ajouter au contenu du bol et mélanger 10 sec/□/vitesse 3. Transvaser dans le moule préparé, lisser la surface, puis enfourner et cuire 1 h 20 min à 180°C, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre en ressorte sèche. Laisser le cake tiédir 10 minutes dans le moule avant de le démouler. Servir, saupoudré du sucre glace réservé.

### Version classique

Peser les fruits et les mettre à macérer. Mélanger le sucre glace à la cannelle, réserver 1 c à soupe dans un ramequin.  
Faire ramollir le beurre ;  
Battre à la cuillère en bois fortement ou robot tous les ingrédients  
Egoutter les fruits et les mélanger

## Quatre-quarts

### Ingrédients

180 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel, coupé en morceaux et un peu pour le moule  
180 g d'œufs (3 œufs moyens env.)  
180 g de sucre en poudre  
180 g de farine de blé  
5 g de rhum ou vanille  
1 c. à café de levure chimique (1/2 sachet)

### Déroulement

#### Version Thermomix

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer un moule à cake et réserver.

Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 2 min/100°C/vitesse 1.

Transvaser dans un récipient et réserver.

Mettre les œufs, le sucre et le sel dans le bol, puis blanchir 5 min/vitesse 4.

Ajouter la farine, le rhum, la levure chimique et le beurre fondu, puis mélanger 30 sec/vitesse 4

Transvaser la pâte dans le moule préparé, enfourner et cuire 40 minutes à 180 °C

Attendre que le quatre-quarts soit tiède avant de le démouler.

#### Version classique

Fondre le beurre micro-ondes et réserver.

Dans un cul de poule, mettre œufs, sucre et le sel et avec le batteur électrique 5mn

Ajouter farine, levure, arôme et le beurre fond, battre avec cuil. en bois de façon énergique.

