

Cake La maison d'Aurette aux 12 fruits confits et au rhum

Fruits confits en provenance de la : [Confiserie traditionnelle provençale « Les Fleurons d'Apt »](#)

Attention, si vous achetez vos fruits confits au supermarché, lisez bien l'étiquette, ce qu'on vous vend pour des fruits confits est bien souvent de la rave colorée.



Ingrédients

3 œufs suivant grosseur

125g de sucre glace

125g de beurre ½ sel

160g de farine

7g de levure chimique

100g de raisins de Corinthe ou blonds

Assortiments de fruits confits au total environ 350g: Cerises, abricots, figues, melons, angélique, oranges confites, citrons confits, poires, prunes, kumquats ou kiwis, raisins, ananas...

4 à 5 grosses cuillerées à soupe de rhum (pas pour les enfants)

1 sachet de thé vert parfumé à la vanille du « palais des thés »

Préparation :

Dès le matin ou la veille de préférence, Faire infuser un sachet de thé dans 30 cl d'eau frémissante, retirer le sachet, ajouter le rhum

Mettre les raisins secs à tremper, couvrir

Peser une petite quantité de chaque fruit confit soit environ 350g

Tailler les fruits confits en gros dés, réserver, couvrir

Préchauffer votre four à 240°

Egoutter les raisins en mettant l'infusion de côté

Bien mélanger la farine et la levure

Mélanger le beurre et le sucre au fouet, ajouter les œufs 1 à 1, puis incorporer le mélange farine/levure. Travailler bien le mélange.

Fariner les raisins égouttés et l'assortiment de fruits confits

Ajouter le tout à la pâte, et verser la préparation dans un moule à cake (les moules en silicone facilite le démoulage).

Mettre au four immédiatement, baisser le thermostat à 190° cuire environ 1 heure Vérifier la cuisson au bout de 45 minutes à l'aide d'une pointe de couteau elle doit ressortir sèche.

Dès la sortie du four, poser votre moule sur une grille, arroser le cake dans le moule avec l'infusion de thé et de rhum et sur toute la longueur du cake mettre un trait d'un très bon rhum agricole

Laisser le un peu refroidir avant de le démouler et de le remettre sur la grille

Si vous utilisez des moules individuels, la cuisson sera plus ou moins longue suivant leur contenance.

Vous pouvez mettre moins d'assortiments de fruits confits mais pas moins de 250g