



CAKE AUX FRUITS CONFITS DE PIERRE HERME

200g beurre pommade - 150g sucre semoule - 4 oeufs - 100g raisins secs de Smyrne - 75g raisins de Corinthe - 100g fruits confits en cubes - 65g abricots secs coupés en cubes - 65g poires séchées moelleuses - 100g cerises confites coupées en 2 - 300g farine T.55 - 1/2 sachet de levure chimique ou 6g - 25cl rhum agricole ambré -

La veille, rincer les différents raisins secs, les verser dans un bol, recouvrir de 15cl de rhum, les laisser macérer jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 250°C (th.8). Tamiser la farine et la levure. Beurrer un moule de 28cm de longueur. Mettre le beurre restant dans le bol du K. muni de la feuille, verser le sucre, fouetter 2 minutes, ajouter les oeufs entiers un par un puis la farine. Lorsque le mélange est homogène, ôter le bol du robot. Incorporer à la pâte les raisins avec le rhum de macération, les fruits confits, les poires, les abricots, les cerises. Verser la pâte dans le moule, l'enfourner. Baisser de suite le four à 180°C (th.6). Cuire pendant 1h10 mais vérifier à l'aide d'un couteau la cuisson, il doit ressortir sec. En cours de cuisson, lorsqu'une croûte blonde se forme, la fendre tout du long avec une corne passée dans du beurre fondu pour que le cake se développe harmonieusement.

A la sortie du four, laisser le cake tiédir 10 minutes, le démouler, le poser sur une grille, l'arroser avec le rhum restant. A conserver emballé dans du film alimentaire (au réfrigérateur pour moi).