

# Cake aux Fruits Confits

## Ingrédients

- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 220 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de raisin de Corinthe
- 100 g de fruits confits



## Préparation

Découpez les fruits confits en petits dés

Faire macérer les raisins secs dans le rhum

Préchauffez le four à 180°

Séparez les blancs des jaunes de 3 œufs

Mélangez les jaunes avec 125 g de sucre

Battez les blancs en neige, ferme avec une pincée de sel .

Faire fondre 125 g de beurre

Versez sur les jaunes d'œuf les 125 g de farine

Ajoutez un demi sachet de levure, le beurre fondu et les blancs en neige

Mélangez délicatement

Egouttez les raisins secs et incorporez-les à la pâte.

Saupoudrez 10 g de farine sur les fruits confits et mélangez pour bien les enrober

Ajoutez-les à la pâte sans trop mélanger pour ne pas supprimer la farine qui les enveloppe

Beurrez un moule à cake, versez la pâte et enfournez pour 45 mn environ

