

Cake aux fruits séchés (abricots et cerises)

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 8 personnes

• 180 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 1 pincée de bicarbonate • 120 g de sucre • 50 g de beurre • 60 g de purée d'amandes • 90 g de crème légère • 130 g d'abricots secs moelleux • 50 g de cerises séchées • 50 g de rhum + 50 g de vanille liquide + 30 g d'eau • 3 oeufs

2 heures avant, hacher grossièrement au couteau les abricots et les cerises.

Les mettre dans un grand bol et les faire tremper dans le mélange rhum/vanille/eau. Allumer le four th6, 180°C.

Faire fondre le beurre. Laisser tiédir.

Dans un saladier, fouetter ensemble longuement les oeufs et le sucre. Ajouter la purée d'amandes, le beurre refroidi, la crème. Incorporer ensuite la farine, la levure et le bicarbonate, puis les fruits secs marinés ainsi que leur marinade.

Verser dans un moule à cake beurré si besoin, enfourner pour 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Laisser complètement refroidir avant de découper.