

Cake (pain) aux fruits

Pour environ 25 tranches

Valeur énergétique par morceau : environ 108 kcal (452 kJ)

Ingrédients

- 300 g de fruits secs (abricots, figes, cranberries...), coupés en morceaux
- 1 citron bio, zeste râpé et jus
- 200 g de mélange de noix (noix, noisettes, amandes...)
- 2 œufs
- 120 g de sucre
- ¼ cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 250 g de farine bise
- 2 cuillères à café de poudre à lever



Temps de préparation

- Préparation : environ 25 minutes
- Cuisson : environ 1 heure

Matériel

- Un moule à cake d'environ 25 cm, tapissé de papier de cuisson

Préparation

- Mélanger les fruits secs avec le zeste et le jus de citron. Laisser reposer environ 15 minutes. Incorporer ensuite le mélange de noix
- Dans un grand saladier, battre les œufs, le sucre et le sel au batteur électrique jusqu'à obtenir une préparation claire et mousseuse.
- Ajouter la crème
- Mélanger la farine et la poudre à lever. Incorporer d'abord ce mélange à la préparation de fruits secs et noix puis ajouter les œufs battus. Bien mélanger le tout.
- Verser la pâte dans le moule chemisé.

Cuisson

- Cuire environ 1 heure au milieu du four préchauffé à 180°C.
- Sortir le cake du four, laisser refroidir légèrement, démouler puis laisser refroidir complètement sur une grille.

Accompagnement

- Excellent pour accompagner un plateau de fromage et un bon verre de vin rouge

Conservation

- Emballé dans un film alimentaire, conservé au frais et au sec : 3 à 4 jours

