

Les recettes de Randouvèze

CAKE ANGLAIS

Ingrédients

- 165 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 3 oeufs (gros) ou 4 (petits)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure alsacienne
- 25 ml de rhum ambré ($\frac{1}{2}$ tasse à café)
- 100 g de raisins secs
- 300 g de fruits confits : cerises, écorces d'oranges, gingembre, angélique. (les meilleurs sont ceux d'Apt)
- 1 cuiller à café rase de quatre épices.
-

Recette

Faire ramollir le beurre à température ambiante.

Ajouter le sucre.

Bien mélanger beurre et sucre.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant.

Mélanger farine et levure alsacienne de façon homogène et l'incorporer au mélange précédent.

Ajouter le rhum. Mélanger.

Incorporer les raisins secs et les fruits confits découpés.

Dans un moule beurré, répartir la pâte obtenue.

Chauffer le four à 200°C.

Enfourner le moule, recouvert d'aluminium pendant 10 mn.

Réduire la température à 165°C et cuire encore 40 mn.

Vérifier la bonne cuisson : piquer la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Origine : M-F BARBIEUX-GOURAULT,