

CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX NOIX OU AUX POMMES ET AUX NOIX

Préparation : 10 mn. ; cuisson : 45 mn

- 125 g de noix
- 200 g de pruneaux ou de pommes
- 125 g de beurre ramolli plus 10 g pour le moule
- 250 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de rhum ou de calvados
- 100 g de farine et un sachet de levure
- un peu de sel

Hacher grossièrement les noix

Mettre à macérer les pruneaux ou les morceaux de pommes dans l'alcool .

Réduire le beurre en pommade, ajouter le sucre et le sel, bien mélanger.

Ajouter les œufs un à un, la farine, la levure, mélanger.

Ajouter les noix, terminer par les pommes ou pruneaux et l'alcool (calva pour les pommes).

Beurrer le moule à cake, verser la pâte.

Faire cuire au four 45 mn à 200°(th 5) vérifier la cuisson avec une lame de couteau.

Laisser refroidir avant de démouler

Remarque : on peut varier la recette en mettant 2 œufs entiers, 2 jaunes, battre les 2 blancs en neige, 125g de farine, 1/2 paquet de levure.

Recette proposée par Françoise R.

Mots-clés :