

Cake

(de Jacqueline Sounet)



Ingrédients :
(pour deux cakes)

*beurre 175 g
sucre fin 175 g
quatre œufs
farine 350 g
raisins de Corinthe : 125 g
un zeste de citron et d'orange
un paquet de levure Alsacienne
Rhum*

Battez dans une terrine le beurre tiède et le sucre en poudre, puis ajoutez les raisins, les zestes de citron et d'orange, et les fruits confits. Mélangez bien puis ajoutez un à un les trois œufs entiers toujours en remuant, un verre à Bordeaux de rhum, puis peu à peu la farine et deux bonnes cuillerées de levure.

Beurrez un moule, versez la pâte. Cuire une heure à feu pas trop chaud, et démoulez à froid.