Gâteaux

Plum cake - gâteau aux fruits confits

1h15	15 min	1h	0	361
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le plum cake

- 125 g **Beurre**
- 80 g **Sucre roux**
- 40 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 3 c. à soupe **Rhum**
- 200 g **Farine**
- 0.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 **Sel**
- 150 g **Ecorce(s) d'orange confite**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7). Beurrer et sucrer un moule à cake. Le réserver au frais.
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Découper les écorces d'orange confites en dés et les rouler dans un peu de farine. Tamiser la farine, le sel et la levure chimique.
3. Faire fondre le beurre au micro ondes.
4. Blanchir les oeufs avec les sucres.
5. Ajouter le beurre fondu, le rhum et mélanger.
6. Incorporer la farine tamisée. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
7. Ajouter enfin les écorces d'orange.

Étape 2

Cuisson du plum cake

1. Verser la pâte dans le moule.
2. Faire cuire pendant 10 minutes à 210°C (Th.7). Puis baisser la chaleur du four à 160°C (Th.5-6) et poursuivre la cuisson pendant 40 à 50 minutes environ.

   Le plum cake est cuit lorsque la lame d'un couteau

3 ressort sèche.

4 Pour un plum cake encore plus moelleux, il suffit de l'arroser dès la sortie du four d'un peu de jus d'orange chaud ou d'un sirop au rhum chaud.

5 Laisser complètement refroidir avant de démouler.