

## Rolande POUET

### CAKE AUX RAISINS SECS

Pour 8 à 10 personnes -

#### Ingrédients :

250 grs de farine	3 oeufs
165 grs de beurre	1 sachet de levure
120 grs de sucre	1 pincée de sel
200 grs de raisins secs	1 sachet de sucre vanillé
100 grs d'écorces d'orange confites	1/2 verre de lait
200 ml de rhum (St James)	

Mettez les raisins secs et oranges confites à gonfler dans le rhum tiède pendant 2 à 3 heures.

Coupez le beurre ramolli en petits morceaux dans une terrine, ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé, mélangez à la fourchette pour avoir un mélange crémeux - Incorporez les oeufs, un par un, tout en remuant - ajoutez la farine, la levure, le sel - mélangez puis ajoutez le lait tiède - bien mélanger -

Egouttez les raisins, les oranges, séchés dans un torchon - les fariner légèrement, les incorporer à la pâte + le rhum - versez le tout dans un moule à cake bien beurré.

Cuire à four tiède, puis à four chaud pendant 45 à 60 mn - four 6 à 7 (200°)

Régalez- vous.