**MATERIEL :**

* 1 bol
* 1 cul de poule
* 1 spatule
* 1 moule à cake
* 1 pinceau

**INGREDIENTS pour 6 personnes :**

* 125g beurre
* 125g sucre
* 3 œufs
* 200g farine
* ½ paquet de levure chimique
* 125g raisins de Corinthe
* 100g fruits confits variés
* rhum

**TECHNIQUE :**

* Mettre raisins et fruits confits à macérés dans le rhum
* Travailler le beurre et le sucre pour obtenir un mélange blanchi et onctueux
* Chauffer le four à 190°C
* Ajouter un œuf au mélange, bien travailler, recommencer pour chaque œuf.
* Ajouter la farine, les fruits et le rhum, puis la levure. Bien mélanger
* Graisser le moule, Y mettre la pâte en tenant compte qu’elle double de volume
* Faire cuire à four modéré : 190°C pendant ¾ d’heure pour un gros gâteau.

