



200 g de beurre mou
150 g de sucre semoule
4 œufs
100 g de raisins secs noir de Corinthe
75 g de raisins secs blonds de Smyrne
125 g de melon confit coupés en dés
65 g d'abricots confits coupés en dés
65 g de pruneaux confits coupés en dés
300 g de farine
1/2 sachet de levure
5 cl de rhum brun

- 1 La veille, faire macérer les raisins dans le rhum.
- 2 Tamiser la farine et la levure.
- 3 Préchauffer le four à 250°C et beurrer un moule à cake de 28 cm de long.
- 4 Mettre le beurre mou et le sucre dans une jatte et travailler au fouet électrique pendant 2 min.
- 5 Ajouter les œufs un à un en continuant de battre.
- 6 Ajouter la farine, bien mélanger et lorsque l'appareil est homogène, incorporer à la pâte en la soulevant, les raisins égouttés, les fruits confits, le rhum de macération.
- 7 Verser la pâte dans le moule et le glisser au four aussitôt baissé à 180°C pendant 1h10 environ. Lorsqu'une croûte blonde se forme à la surface, la fendre tout du long avec une spatule passée dans le beurre fondu. Le cake est cuit lorsqu'une lame de couteau ressort sèche.
- 8 Laisser le cake tiédir 10 min dans son moule, le démouler et le faire refroidir sur une grille.
- 9 Filmer une fois refroidi. Reste délicieux au bout d'une semaine voire 2 semaines.