

Cake aux noix et aux raisins

Ingrédients : 150 g de farine
110 g de beurre
125 g de sucre poudre
3 œufs
1 zeste d'un citron
1 pincée de sel
 $\frac{1}{4}$ de paquet de levure chimique
1 bol de raisins secs (blonds)
rhum ou autre alcool
1 bol de noix

Préparation :

Faire macérer la veille les raisins dans le rhum. Préparer le bol de cerneaux de noix qui seront broyés. Faire fondre le beurre au bain marie. Dans un saladier, incorporer le sucre avec le beurre fondu, bien mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Puis incorporer les œufs un à un en mélangeant bien. Ajouter la farine préalablement mélangée avec la levure puis ajouter le zeste du citron, les raisins égouttés, les noix broyées, la pincée de sel. Beurrer un moule à cake, le fariner pour empêcher que la préparation ne colle aux parois. Cuire $\frac{3}{4}$ d'heure à 150 °C . Pour vérifier qu'il est bien cuit, piquer avec une aiguille à tricoter ou une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.