

Rich fruit cake



Ingrédients

- 270 g de fruits secs (pour moi un mélange d'abricots, pruneaux, figues et dattes du coup)
- 5 cl d'Armagnac (marche aussi avec du rhum ou du cognac)
- 270 g de beurre demi sel MOU
- 4 œufs
- 120 g de maïzena
- 90 g de vergeoise brune
- 90 g de vergeoise blonde
- 330 g de farine
- 120 g d'amandes
- 3 cuillères à café de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les amandes dans un plat et les enfourner pour un quart d'heure. Laisser refroidir, en mettre une dizaine de côté pour la déco et hacher grossièrement le reste au couteau.

Couper les fruits secs en petits dés, les mettre dans une assiette creuse et verser l'Armagnac. Laisser macérer pendant la préparation de la pâte.

Dans un saladier, battre le beurre et la vergeoise au batteur, puis ajouter les œufs un à un. Continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter ensuite la farine, la levure et la maïzena, et mélanger à nouveau, puis ajouter les fruits et les amandes.

Beurrer et fariner un moule à cake, verser la pâte, déposer au dessus les amandes entières réservées pour la déco et enfourner à four préchauffé à 160°C.

Laisser cuire une heure et quart et vérifier la cuisson : une lame plantée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Sortir le gâteau du four, laisser refroidir une dizaine de minutes, puis démouler et laisser refroidir totalement sur une grille.