

Cake anglais aux airelles rouges



Flattez la gourmandise des grands et petits avec cette recette simplissime à élaborer ! Et lorsque l'inspiration frappera à la porte de votre cuisine, vous voudrez même l'adapter dans des petits moules à *cup cake* ou changer les airelles par d'autres fruits confits... Succès assuré !

Ingrédients

150 grammes de beurre doux ramolli
125 grammes de sucre
200 grammes de farine
1 sachet de levure chimique
100 grammes d'airelles déshydratées
40 millilitres de rhum
3 œufs
une pincée de sel

Préparation

1. Travailler le sucre et le beurre et la pincée de sel au batteur jusqu'à obtenir une pâte blanche et mousseuse.
2. Rajouter les œufs un par un en travaillant la pâte vigoureusement.
3. Mélanger la levure et la farine puis verser en pluie d'un seul coup et mélanger rapidement sans trop travailler la pâte. Rajouter le rhum.
4. Rouler les airelles dans un peu de farine et les incorporer délicatement à la préparation.
5. Beurrer un moule à cake et y verser la pâte. Faire cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Fendre légèrement le dessus, puis terminer la cuisson à 180°C pendant encore 40 minutes.
6. Laisser refroidir et reposer avant de déguster.

Bon appétit!