

## **Cake alsacien aux épices**

Préparation 20 mn, cuisson 1h à four moyen thermostat 5 (150°C)

Ingrédients :

100 g de beurre

150g de sucre de canne en poudre

1 cuillère à soupe de rhum

5 cl de lait

3 oeufs

250 g de farine \*

1 sachet de sucre vanillé

le zeste râpé de 1 orange

80 g de raisins de Corinthe

80 g de noix hachées

80 g de chocolat noir coupé en petits dés

1/2 cuillère à café de muscade râpée

1/2 cuillère à café de clous de girofle moulu

1/2 cuillère à café d'anis vert moulu

1 cuillère à café de cannelle

1 pincée de sel

une écorce d'orange confite coupée en petits dés (facultatif)

\* j'utilise toujours 2/3 de farine blanche mélangée à 1/3 de farine complète dans ma pâtisserie.

Mélanger préalablement tous les épices à la farine.

Ajouter les fruits et le chocolat et mélanger.

Travailler le beurre ramolli en crème. Ajouter-y le sucre puis les oeufs un à un puis le lait et le rhum, battre au fouet.

Incorporer-y la farine et tous ses épices et fruits, travailler au fouet manuel ou électrique.

Répartir la pâte dans un moule à cake, beurré et fariné.

Cuire à four moyen pendant une heure.

Démouler à chaud le cake sur une grille

Laisser refroidir avant de la couper

Ce gâteau est simple à exécuter et bien bon à déguster !