

Cake à l'orange & aux fruits confits



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 30 min

✓ **Cuisson :** 1h30

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

- 1 orange bio
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 60 g de miel
- 3 œufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de farine + 2 cuil. à soupe
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 3 cuil. à soupe de rhum ambré
- 300 g de fruits confits



✓ **Préparation :**

1. Lavez l'orange et mettez-la (entière) dans une casserole remplie d'eau bouillante. Faites-la cuire pendant 45 min.

2. Laissez l'orange refroidir puis coupez-la en 4. Enlevez les éventuels pépins. Mettez les morceaux d'orange (avec la peau) dans le bol du mixeur et mixez pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une purée épaisse.

3. Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre et le miel. Ajoutez les œufs un à un puis la poudre d'amande, la farine et la levure chimique. Incorporez la purée d'orange, les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et le rhum.

4. Dans un grand bol, mélangez les fruits confits avec 2 cuil. à soupe de farine, jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Incorporez-les dans la pâte à cake.

5. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pour environ 45 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com