

Couronne aux fruits secs

Ingrédients :

200 g de sucre semoule,
200 g de farine,
200 g de beurre,
4 œufs,
150 g de figues sèches,
80 g d'abricots secs,
80 g de pruneaux secs,
50 g de raisins secs,
1 c à soupe rase de cannelle en poudre,
20 g de beurre + 10 g de farine pour le moule.

- Beurrez et farinez un moule à savarin. Lavez puis séchez les raisins secs. Hachez grossièrement les fruits secs. Allumez le four thermostat 210°C

- Coupez le beurre ramolli en petits morceaux, travaillez-le au fouet en ajoutant peu à peu le sucre. Battez jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux, cela demande 3 à 4 min.

- Ajoutez les jaunes d'œufs au mélange beurre-sucre, toujours en battant. Incorporez ensuite la farine tamisée et la cannelle, puis tous les fruits secs. Mélangez bien. Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la pâte aux fruits.

- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 10 mn. Baissez-le thermostat à 180 ° C et laissez cuire encore 30 mn. Vérifiez la cuisson avec une aiguille elle doit en ressortir sèche.

- Démoulez le gâteau sur une grille et laissez le complètement refroidir avant de le servir.