



Cake au pineau des Charentes et fruits secs

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Vivant en Charente dans le cœur du pineau et du cognac. Des recettes à base de pineau sont indispensables.

INGRÉDIENTS :

- 130 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 80 g de raisins secs
- 80 g d'abricots secs
- 80 g de pruneaux
- 200 g de pineau des Charentes
- 340 g farine
- 10 g levure chimique

Pour **8 personnes**

Réalisation de la recette :

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier fouetter les œufs entiers et le sucre en poudre jusqu'à **obtenir un mélange mousseux**. Hacher grossièrement les fruits secs. Ajouter les fruits secs au mélange mousseux. **Verser le pineau rouge et mélanger**. Ajouter la levure chimique et la farine tamisée. Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une préparation homogène. **Chemiser un moule à cake** et verser la préparation. Enfourner à 180 °C pendant 45 minutes. **Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau très fine**. Elle doit être sèche lors du retrait du cake. Après cuisson, le démouler sur une grille à pâtisserie. **Ne pas couper le cake avant 12 heures**. Cela permet au cake de rassir légèrement, il sera plus facile à couper en tranches fines. Avez-vous remarqué que ce cake ne contient pas de beurre ? Alors côté diététique, il sera parfait pour les personnes faisant attention à leur ligne ou à celles qui font un régime. **Enfin presque ! car le pineau apporte beaucoup de calories.**

Plaisir