CAKE aux raisins / pommes / Bananes

Ingrédients :

10 cl de lait

1 œufs

200g farine, 150g sucre, 50g de beurre, rhum

½ paquet de levure chimique

1 poignée de raisins sec

3 pommes, 1 banane

1 pincée de sel

Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède avec un peu de rhum (au moins 2h)

Dans un saladier, mélanger le sucre, l'oeuf et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse puis ajouter le lait.

Éplucher les pommes, la banane et les couper en petits morceaux. Les faire rissoler avec un peu de beurre demi-sel et un bouchon de rhum dans une poêle. Les incorporer ainsi que les raisins et leur eau au mélange précédent.

Dans un autre saladier verser la farine et mélanger avec la levure et 1 pincée de sel.

Faire un puit, y verser le premier mélange et mélanger de nouveau en incorporant progressivement la farine.

Verser le tout dans un moule à cake (beurrer et fariner le moule si nécessaire).

Mettre au four à 180° (th.7) pendant 45 minutes environ (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche).

Laisser refroidir une fois sorti du four et démouler une fois tiède pour que le cake n'adhère pas au moule.