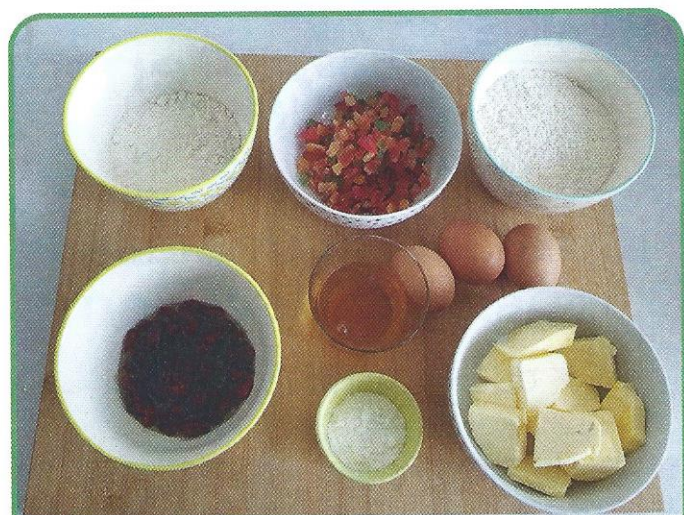


# Cake aux fruits confits & au miel de montagne

Temps de préparation : 1h20 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

" Le miel de montagne est un miel polyfloral possédant une grande diversité pollinique, riche en saveur propre à l'environnement où il a été récolté. Vous pourrez en trouver du liquide ou crémeux et sa couleur peut varier du jaune au caramel. Il a un parfum doux, floral et fruité qui peut persister en bouche. C'est un miel à découvrir ou redécouvrir, son arôme variant d'une récolte à l'autre. Vous adorerez aussi bien l'utiliser dans vos recettes de gâteau, comme le déguster sur une simple tartine de pain. Reconnu pour ses vertus antiseptiques et ses bienfaits contre les maux de l'hiver, il vous sera également utile en cette saison. "



## Ingédients pour 8 personnes

- ★ 145g de beurre
- ★ 3 œufs
- ★ 100g de sucre glace
- ★ 220g de farine de blé tamisée
- ★ 10g de levure
- ★ 30g de miel de montagne
- ★ 70g de cranberries
- ★ 160g de fruits confits

## Recette



- 1 Faites gonfler les cranberries dans un bol d'eau tiède pendant environ 1 heure.
- 2 Préchauffez votre four à 180 °C.
- 3 Mettez le beurre coupé en petits morceaux dans votre moule à cake et placez-le dans le four 5 minutes afin qu'il ramollisse.
- 4 Servez-vous du beurre ramolli pour beurrer votre moule à cake.
- 5 Mélangez les œufs avec le sucre et le beurre ramolli.
- 6 Ajoutez-y la farine tamisée, la levure et le miel.
- 7 Incorporez délicatement les fruits confits et les cranberries.
- 8 Versez l'appareil dans le moule à cake beurré.
- 9 Cuisez le cake 45 minutes à 180 °C. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 10 À déguster froid pour le goûter avec une tisane sucrée au miel de montagne.

Bonne dégustation ! ●