

Cake aux fruits confits et huile d'olive Fruitée

Manue du blog [La popotte de Manue](#) vous propose une recette de cake aux fruits confits tout à fait savoureuse. Le dessert est léger et très doux grâce à la texture que lui confère l'**huile d'olive fruitée**. Le sirop au rhum lui ajoute une petite touche d'originalité qui en fait un cake à essayer de toute urgence !

- 4 pers.
- 25 Min.
- 55 Min.

Ingrédients

Pour le sirop au rhum :

- 150 g de sucre
- 120 g d'eau
- 20 g de rhum

Pour le cake :

- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 15 cl d'[huile d'olive vierge extra Fruitée](#)
- 150 g de fruits confits coupés en dés + 1 cuillère à soupe de farine

Dans une casserole, déposez l'eau et le sucre, portez à ébullition et laissez refroidir. Une fois le sirop refroidi, ajoutez le rhum et réservez.

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez la farine avec la levure chimique.

Mélangez les dés de fruits confits avec la cuillère de farine pour les enrober afin qu'ils ne retombent pas tous au fond du cake lors de la cuisson.

Dans le bol de votre robot muni de fouets, mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la pâte blanchisse et double de volume. Incorporez la farine et l'**huile d'olive** en alternance tout en continuant de fouetter.

Beurrez et farinez un moule à cake puis versez la pâte en 3 fois :

- déposez un fond de pâte et parsemez-la de fruits confits ;
- ajoutez à nouveau un lit de pâte parsemé de fruits confits ;
- ajoutez la pâte et les fruits confits restants.

Enfournez pour 15 minutes à 200°C. Baissez ensuite le four à 160°C pour 30 à 40 minutes en fonction de sa puissance.



Dès la sortie du four, badigeonnez le cake de sirop à l'aide d'un pinceau.

Laisser refroidir et déguster !

Découvrez nos autres recettes de cake :

Cake salé : [cake surprise aux olives](#)

Cake sucré : [un coeur dans un cake](#)

Vous aimez les huiles d'olive au caractère affirmé ? Retrouvez les recettes concoctées avec notre huile d'olive vierge extra Fruitée :

[Panna cotta d'ananas rôti à l'huile d'olive](#)

[Profiteroles à l'huile d'olive](#)