

Cake aux fruits rouges

Préparation **15 mn**

Cuisson **35 mn**

Temps Total **50 mn**



Ingrédients / pour 6 personnes

200 g de farine

250 g de fruits rouges mélangés

1 sachet de levure chimique

120 g de sucres semoules

1 sachet de sucres vanillés

1 cuillère à café de liqueur de fraise ou de framboise (facultatif)

3 oeufs entiers

1 yaourt nature velouté

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

sucres glace pour le décor

PRÉPARATION / Cake aux fruits rouges

- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Rouler les fruits rouges délicatement dans un petit peu de farine.
- 2 Dans une terrine, fouetter les oeufs entiers avec le sucre semoule et vanillé de façon à obtenir un mélange mousseux. Ajouter petit à petit la farine et la levure. Mélanger. Incorporer le yaourt et l'huile, ensuite la liqueur(facultatif) et enfin, les fruits rouges sans trop mélanger.
- 3 Beurrer et fariner un moule à cake. Y verser la préparation. Faire cuire le cake environ 35 minutes à four moyen.



Démouler à la sortie du four, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie puis saupoudrer le cake de sucre glace.

Pour finir

Savourer nature ou accompagné de fraises, framboises, cerises, mûres ou de crème Chantilly, de fromage blanc battu...