

Cake aux Groseilles:

Pour 10 personnes.

BASE DU CAKE

- 3 oeufs
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g de farine avec poudre levante incorporée (ou 150 g de farine + 1/2 sachet de levure)
- 150 g de beurre demi-sel mou

GARNITURE

- 150 g de groseilles
- 1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillerée à café d'anis en poudre
- 5 cl de madère

Préchauffez le four sur chaleur tournante à 180 °C (thermostat 5/6).

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre.

Incorporez la farine puis le beurre.

Incorporez à la base la fleur d'oranger, l'anis et les groseilles.

Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

Dès la sortie du four, arrosez de madère.

Démoulez tiède et dégustez froid à température ambiante.

Excellent également avec du cassis ou des myrtilles.