



CUISINE EN BOUCHE

Cake raisins secs et noisettes

LA RECETTE

200 gr de beurre coupé en cubes

4 oeufs

150 gr de sucre roux ([cassonade](#))

300gr de farine

25 cl de rhum brun

1/2 sachet de levure chimique (environ 5à6 gr)

340 gr de raisins secs

[Nappage abricot](#) ou confiture



Préchauffer le four à 250°/ th 8

Laver et égoutter les raisins .
Je préfère toujours les **cuire** avant
ainsi ils **gonflent**.

Donc les **déposer** dans une casserole
remplie d'eau froide et les faire cuire
20mn environ



Quand ils ont **gonflé** les mettre à **mariner** dans
15 cl de rhum



Le beurre doit être **mou**, si ce n'est pas le cas le **passer** au micro-ondes en mode **décongélation**.

Mélanger le beurre et le sucre roux.



Battre avec un fouet manuel ou pas jusqu'au **mélange** complet des 2 ingrédients.



Ajouter les oeufs 1 par 1.



La préparation **devient** un peu plus **liquide**

Ajouter la farine tamisée avec la levure.
En fait elle est passée à travers une passoire

afin de ne pas faire de grumeaux.
Si vous n'avez pas de tamis, ce n'est pas grave.



Mélanger jusqu'à obtenir un [appareil](#)
homogène.



2 possibilités **s'offrent** à vous:

soit vous faites **griller** les noisettes
(le four étant chaud c'est facile)
soit vous les **intégrer** ainsi dans la préparation.



Déposer les noisettes s
dans un plat allant au four
et les **laisser** environ 15 min.

Ensuite les **concasser**,
soit avec un **rouleau** à pâtisserie,
soit avec ce que vous avez sous la main

En **soulevant** la préparation
avec une spatule, **déposer** les raisins
(**sans le rhum, le garder pour la fin de la recette**)
et les noisettes.



Bien **mélanger** et **déposer** dans un moule bien **beurré**.



Baisser la température du four à 180°/ th 6.
Enfourner et **cuire** pour 1h.

Toujours **vérifier** la cuisson.
Le cake est **cuit** quand une lame
de couteau ressort **sèche**.



Dès la **sortie** du four,
asperger du restant de rhum
et **démouler** sur une grille.

Quand le cake est froid,
chauffer le [nappage abricot](#)
ou à défaut de la confiture
et **laquer** le cake.



Vous pouvez **emballer** le cake
dans du film alimentaire
et le **garder** ainsi 4 jours
afin que les arômes
se développent.

Mais il faut résister 4 jours.

Version imprimable

Cuisine en bouche
www.cuisine-en-bouche.com