

## **Gâteau rhum & raisins**

### ***Ingrédients :***

- 450 g de petits suisses
- 75 g de raisins blonds
- 100 g d'amandes entières
- 1 citron
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 40 g de semoule fine
- 75 g de poudre d'amande
- 70 g de farine
- 175 g de sucre en poudre
- 5 cl de rhum

### ***Préparation :***

Préchauffez le four à 180° C.

Faites gonfler les raisins dans le rhum chaud.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Prélevez le zeste du citron et pressez son jus.

Fouettez 125 g de sucre avec les jaunes d'œufs, et ajoutez les petits suisses, puis le beurre mou coupé en cubes, la poudre d'amande, la semoule, la farine tamisée, les zestes et le jus du citron et le raisin égouttés.

*Facultatif : Ajoutez le rhum, cela permettra d'en renforcer le goût.*

Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement.

Versez la préparation dans un moule à manqué et faites cuire pendant 50 minutes.

Pendant ce temps, faites caraméliser les amandes dans une poêle avec le sucre restant (*étape que je n'ai pas fait, n'ayant pas d'amandes sous la main*).

Hachez-les grossièrement et décorez le gâteau.

Saupoudrez le gâteau de sucre glace juste avant de servir.