



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

GÂTEAU AUX RAISINS

INGREDIENTS:

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs
100 g de sucre semoule
1 zeste de citron râpé
100 g de beurre
300 g de raisins blancs
50 g de cassonade
200 g de crème liquide

METHODE :

Le raisin, c'est l'occasion de déguster de délicieuses pâtisseries dont les saveurs sucrées se dévoilent sous la robe d'un fruit juteux et ensoleillé. Ce gâteau aux raisins vous comblera les papilles et saura attendrir les plus gourmands !

Commencez par casser un œuf dans un récipient, ajoutez le sucre semoule et le zeste de citron râpé. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet, puis ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique et une pincée de sel. Mélangez l'ensemble du bout des doigts puis ajoutez le beurre ramolli (à température ambiante). Continuez à mélanger et formez une boule avec la pâte ainsi obtenue.

Dans un moule à manqué beurré et fariné, déposez la pâte au centre et étalez-la uniformément avec les doigts pour recouvrir tout le fond du moule.

Lavez et essuyez les raisins blancs et dispersez-les sur toute la pâte.

Clarifiez les deux œufs restants afin de séparer les blancs des jaunes. Ajoutez la cassonade aux jaunes et blanchissez l'ensemble. Versez la crème fraîche liquide, mélangez puis montez les blancs en neige que vous incorporerez dans la préparation à l'aide d'un fouet.

Versez le tout sur les raisins et cuire au four à 180 °C (Th. 6 et four préchauffé) pendant une heure environ. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir. Après démoulage, remettre le gâteau dans le bon sens pour la présentation, la pâte doit être vers le fond. Voilà, c'est prêt !

C'est fait ! Simple tout en étant délicieux, élégant tout en restant convivial, ce gâteau aux raisins est un poème à la gastronomie. Fermez les yeux et savourez. Alors qu'en dites-vous ? C'est vraiment merveilleux la gourmandise !