



Gâteau aux raisins



Encore une fois je me retrouve avec plusieurs dizaines de kilos de raisin Italia sur les bras, ou plutôt sur la vigne jouxtant le jardin. J'ai choisi pour démarrer cette recette qui est relativement rapide, puisqu'il n'est pas nécessaire de peler et d'épépiner chaque grain de raisin. Un simple gâteau mais bon, où juste un oeuf suffit. la pâte est bien parfumée avec la vanille, le gingembre et le citron, qui s'accorde bien avec le goût plus neutre du raisin.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre) :

- 1 grosse grappe de raisins blancs
- 2 tasses de farine
- 1 oeuf
- 1/3 tasse de sucre
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- le zeste d'un citron non traité
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 cuil à soupe d'extrait de vanille
- 1/3 de sachet de levure chimique

Préparation :

Laver la grappe de raisin à grande eau, enlever chaque grain. Il n'est pas nécessaire de peler et d'épépiner les grains de raisin.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter le sucre avec le beurre fondu jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Ajouter le zeste de citron râpé, l'extrait de vanille et le gingembre. Incorporer l'oeuf, fouetter à nouveau. Verser la farine et la levure chimique, mélanger le tout et terminer par les grains de raisin.

Verser la pâte dans un moule à manqué, enfourner et laisser cuire 30 min à 40 min.

Laisser refroidir et démouler.

Le 28 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/28/index.html>