

Cake aux groseilles et amandes

Bonjour à toutes et tous,

En ce mois de juin, un de nos petits plaisirs du moment est de picorer les fruits rouges dans le jardin (framboises, groseilles..) et de déguster le « restant » dans des mets cuisinés. La **groseille** en particulier est un petit fruit très acide qui fait des merveilles en cuisine et dans les desserts. Réduite en purée, elle forme des coulis acidulés qui relèvent faisselle et pana-cota. Dans un gâteau ou un cake, elles parfument la pâte, apportent du moelleux et du fruité.

Dans ce thème, il y a peu, j'ai préparé pour un goûter un **cake groseilles amande** très moelleux. Les amandes apportent de la douceur et une petite note croquante. Avec la groseille juteuse, on peut réduire la quantité de matière grasse dans le cake. Celui-ci fut un régal pour petits et grands.

Nous l'avons tellement apprécié que j'aimerais partager la recette avec vous. Bonne journée !



- CAKE GROSEILLES ET AMANDES -

Recette : Cake groseilles amandes

Saison de la recette : Juin – Juillet

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes :

- 200 à 250 g de groseilles fraîches
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 90 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 90 g de beurre pommade (1)
- 150 g de cassonade ou de sucre semoule (2)
- 1 branche de romarin

Réalisation

- Fouettez ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à formation d'une crème homogène.
- Ajoutez les œufs puis mélangez vivement jusqu'à retrouver une texture homogène (i.e. sans "grumeaux" de beurre).
- Incorporez la farine, levure, et la poudre d'amande puis mélangez afin d'homogénéiser la pâte.
- Lavez vos groseilles puis égouttez les soigneusement. Lavez le romarin, détachez les feuilles puis hachez les.
- Incorporez délicatement les groseilles et le romarin à la pâte.
- Versez cette pâte dans un moule à cake préalablement beurré ou huilé.
- Enfournez pour 45 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à ce moment à l'aide de la pointe d'un couteau : (elle doit sortir sèche) et si le cake n'est pas entièrement cuit, poursuivez la cuisson par paliers de 5 minutes.

Ce cake groseilles amande se déguste à température ambiante ou frais.

Astuces :

- (1) Beurre pommade : c'est simplement du beurre très mou, crémeux, mais non fondu. Pour l'obtenir, soit vous sortez le beurre du réfrigérateur un peu avant, soit vous le faites fondre 15-20s au micro ondes.

- (2) La quantité de sucre dépend de vos groseilles : si elles sont assez acides, les 150g sont nécessaires. Pour des groseilles plutôt sucrées vous pouvez descendre autour de 110g
- *Conservation* : Si vous souhaitez le conserver plus de 24H, mettez-le au réfrigérateur. Il peut également bien se congeler en parts.
- *Variante* : La recette peut aussi être déclinée avec d'autres fruits rouges : framboises (avec plutôt 110g de sucre) ou du cassis.



© Au Fil du Thym

Cake groseilles amandes très moelleux