Cake rhum raisins

Bonjour à toutes et tous

Avec les mauvais jours, j’avais surtout envie ici de partager une recette réconfortante, et pour être exacte un classique que les petits-gourmands et moi même qu’on apprécions de retrouver quand cela ne va pas : un cake sucré. Pour l’anecdote, vu mes horaires de travail, j’essaye de “batch-cooker” au maximum le week-end, y compris pour les goûters de la semaine. Si les biscuits sont parfaits avec leur longue conservation, j’ai aussi découvert que certains cakes sucrés se congèlent / décongèlent très bien. Un exemple est ce cake parfumé au rhum et raisins secs. En terme de saveurs, cela peut paraître assez classiques, mais cela marche très très bien. Il se prépare en une dizaine de minutes, s’enfourne à côté d’un autre plat (tarte, gratin,..) et hop on en a pour quelques jours. Je l’ai réalisé tellement de fois que je connait la recette par cœur.

Bref, Cette recette de cake-rhum-raisin m’a donc semblé tout à fait appropriée pour la saison. C’est classique mais c’est tout à fait réconfortant pour accompagner un goûter/thé/café/caramel chaud (etc) “cooconing”. En tout cas, j’espère que la recette vous plaira

- Cake Rhum & Raisins-
© Au Fil du Thym

Recette : Cake rhum raisins

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 100g de raisins secs
- 4 œufs
- 175g de farine (*)
- 125 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 bouchon de rhum
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Réhydratez les raisins secs dans un peu d’eau chaude. (Placez dans une tasse, couvrez d’eau, et laissez reposer le temps de préparer le reste).
- Dans un cul-de-poule ou saladier, fouettez le beurre

avec le sucre jusqu’à le rendre crémeux.
- Ajoutez les œufs et mélangez vivement pour retrouver une texture homogène.
- Ajoutez l’alcool.
- Incorporez la farine, la levure chimique et le sel puis mélangez bien jusqu’à obtenir une pâte de texture bien homogène.
- Incorporez les raisins secs avec quelques cuillérées de leur jus. Mélangez bien pour les répartir.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes à 170°C. Vérifiez la cuisson à l’aide d’un couteau : une fois enfoncé dans le cake, il doit ressortir sans trace de pâte.

Servez ce cake rhum raisins tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- *Conservation* : 3-4 jours à température ambiante. Vous pouvez aussi le congeler en parts puis décongeler à convenance
- (*) Pour la farine, vous pouvez partir sur un mélange de farine de blé classique (note : je prends de la semi complète) comme un mélange blé/épeautre, blé / maïs ou blé/riz.