

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 [rum](#) 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 connaît 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/cafè/caramel chaud (etc) "cooconing". En tout cas, j'espère que la recette vous plaira ☺

- CAKE RHUM & RAISINS -



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.
-



© Au Fil du Thym

Cake rhum raisins – Au Fil du Thym
