

Petits moelleux au raisin frais et romarin

Courant août je vous parlais de la découverte de pruniers sauvages comestibles dans le jardin de notre nouvelle maison. Et pour septembre, vous allez sourire, nouvelle découverte : deux pieds de vigne ! Ils ne sont pas très en forme faute d'entretien (Note : Savez vous comment on entretient une vigne ?) , mais l'un d'entre eux est très chargé de grappes de raisin noir très savoureux. A la maison, on apprécie le raisin à dose moyenne; et la récolte de ce pied de vigne était bien excédentaire à nos capacités de dégustation. L'idée de réaliser des petits gâteaux pour le goûter de la semaine en utilisant ce raisin m'a donc vite inspiré.

Pour ces gâteaux, une base simple, et un peu de romarin pour parfumé. La toute première fournée de ces petits gâteaux a été un peu décevante : côté saveurs c'est excellent – raisin et romarin se marient bien – mais côté texture, les petits moelleux étaient un peu trop sec. Le samedi suivant j'ai donc réessayer en ré-équilibrant en beurre et ajoutant quelques grains de raisins percés pour aider à libérer du jus. Le résultat à cette fois été à la hauteur de la gourmandise de tous.

La saison du raisin étant ouverte, je voulais vous partager cette recette des petit moelleux raisin frais et romarin. Peut-être vous inspireront-ils pour un goûter (ou toute autre occasion gourmande) ! Bonne journée !

- PETITS MOELLEUX -
RAISIN FRAIS & ROMARIN



Petits moelleux raisin frais et romarin



Une recette de petits moelleux raisin frais et romarin, des petits gâteaux de fin d'été faciles à préparer et délicieux. Un régal de saison.

Saison de la recette : Mi Aout- Début Octobre

Pour 10 à 15 moelleux raisin, selon la taille des moule :

- 200 g de farine
- 1 belle grappe de raisin (noir ou blanc, ou les deux (1))
- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 belle branche de romarin
- 1 pincée de sel (si beurre non salé)

1. Dans un saladier , fouettez les œufs avec le sucre.
2. Faites fondre le beurre puis incorporez le.
3. Ajoutez la farine, la levure et le romarin effeuillé et haché. Mélangez jusqu'à retrouver une pâte homogène.
4. Égrenez le raisin (retirez les grains internes si vos convives ne les apprécient guère), puis incorporez à la pâte. Si les grains de raisin son vraiment gros, n'hésitez pas à les couper en deux ou à les percer.
5. Remplissez vos moules au 2/3 avec la pâte, en essayant d'équilibrer la répartition des grains.
6. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes à 180°C . La pointe d'un couteau doit ressortir sèche quand on l'y enfonce.
7. Laissez ces moelleux raisin frais refroidir avant de les proposer au goûter, petit déjeuner, café gourmand...

- (1) Pour le visuel, je vous conseille quand même le raisin noir. Il ressortira plus dans la pâte à gâteau.
- *Sur le moelleux* : Lors de la cuisson, les grains de raisins non percés ne libèrent pas leur jus dans la pâte à gâteau, donc faire attention que

le gâteau peut être un peu sec.

Fruits, Goûter
Française
moelleux raisin



Découvrez aussi

Autres idées de goûters de septembre

- [Cake aux pruneaux et chocolat](#)
- [Clafoutis pommes et mûres](#)
- [Biscuits cacao-quinoa](#)



© Au Fil du Temps

Cake pruneaux chocolat