

# LEÇON DE CUISINE pour débutantes

## LE CAKE AUX RAISINS

**Ingrédients :** 150 g de beurre, 125 g de sucre, une pincée de sel, 3 beaux œufs, 250 g de farine. 100 g de raisins secs mis à gonfler 2 ou 3 h dans un verre à liqueur de rhum. 1/2 sachet de levure en poudre.

2. Travaillez le beurre à la fourchette avec le sucre (le beurre doit être sorti du réfrigérateur pour être malléable). Battez longuement le mélange beurre-sucre qui doit être mousseux.

3. Ajoutez les œufs un à un en travaillant vigoureusement la pâte entre chaque œuf, de manière à l'incorporer parfaitement. Le mélange peut devenir granuleux, mais il redeviendra lisse après l'adjonction de la farine.

4. Versez ensuite la farine et remuez jusqu'à ce que la pâte redevienne lisse.

5. Séchez soigneusement les raisins, roulez-les dans la farine et ajoutez-les à la pâte.

6. Joignez ensuite la levure, puis le rhum que les raisins n'auront pas absorbé.

7. Versez la pâte dans un moule à cake de 24 cm de longueur, tapissé de papier sulfurisé ou d'aluminium soigneusement beurré. La pâte ne doit remplir le moule qu'aux deux tiers.

8. Faites cuire pendant 1 h environ, d'abord à four chaud (th 6, 220° C) préchauffé, en plaçant le cake dans le bas du four, puis à four moyen, en le plaçant au milieu du four. Vérifiez la cuisson en piquant une lame fine au milieu de la pâte, elle doit ressortir sèche. Démoulez et laissez refroidir sur grille.

4

