

Recette de Gâteau d'automne



Ingrédients:

- 220 g de farine fluide
- 15 g de levure de boulanger
- 5 cl de lait tiède
- 50 g de beurre
- 40 g de sucre brun
- 1 œuf
- 150 g de raisins de Corinthe et de Smyrne
- 25 g d'écorces d'oranges confites
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de muscade
- 2 pincées de sel
- pour le glaçage: un peu de beurre fondu

- Emiettez la levure dans le lait tiède, laissez dissoudre et reposer.
- Mettez dans une jatte chaude la farine, le sel, la cannelle, la muscade, le beurre en petits morceaux et le sucre brun, mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
- Ajoutez à la levure l'œuf battu, puis versez dans la jatte, battez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Incorporez à cette pâte les raisins et les écorces confites, remuez, couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Pétrissez la pâte, et disposez-la dans un moule rond de 18 cm de diamètre.
- Faites cuire 50 à 60 mn dans un four préchauffé à 180°C, le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau piquée au milieu en ressort sèche.
- Sortez le gâteau du four et badigeonnez-le de beurre fondu.

Bonne dégustation !