



CAKE SANTE REGIS MARCON



**Pour 2 grands moules** ou plusieurs petits moules plus faciles à congeler

300g de sirop de blé, 6 œufs soit 300g, 300g de beurre clarifié, 250g de farine type T65, 200g de farine de châtaignes, 50g de son de riz, 10g de poudre à lever bio, 2g de sel fin non raffiné ou de fleur de sel, 50g de noisettes hachées, 50g d'amandes hachées, le zeste d'une citron et d'une orange non traités, 50g d'écorces d'oranges confites, 250g de raisins de Smyrne gonflés dans du thé vert, QS d'extrait naturel de vanille.

Faites infuser 3min le thé vert dans de l'eau bouillante, puis chinoisez-le sur les raisins. Dans le bol de votre robot faites blanchir au fouet les œufs entiers avec le sirop de blé, incorporez le beurre clarifié et fouettez bien le tout. Tamisez les farines en les mélangeant intimement avec le son, la poudre à lever et le sel. Remplacez le fouet par la feuille et incorporez petit à petit l'ensemble à l'appareil œufs-sirop-beurre pour obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite tous les fruits secs, la vanille, les raisins égouttés - attention garder un peu du thé de trempage pour la finition- et les zestes.

Si nécessaire chemisez les moules de papier sulfurisé ou siliconé, les remplir avec l'appareil. Enfourez 7min à 200° four préchauffé. Après ce laps de temps fendez le dessus des cakes avec une corne ou une lame de couteau trempée dans du beurre clarifié, ramenez la température du four à 160° et laissez cuire pendant 60 à 75 min à vérifier à l'aide d'une pique qui doit ressortir sèche. Démoulez aussitôt et imbibe le dessus des cakes avec un peu du thé vert réservé.

La cuisine de Mercotte©2011 [www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

**Recette Clea bonus et pour 1 grand cake** : 200g de purée de potimarron, 2 œufs, 10cl d'huile d'olive, 100g de poudre de noisettes, 2cc de cannelle en poudre, 1cc de gingembre en poudre, 1pincée de sel, 90g de sucre roux, 175g de farine T80, 2cc de poudre à lever, 1 pincée de bicarbonate. Mélangez dans l'ordre tous les ingrédients. Versez dans un moule huilé et fariné. Faites cuire une heure à 150°. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.