

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 111

Rubrik: [Recette] : cake de Mamie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit !



Cake de Mamie

Encore une recette inoubliable de ma grand-mère Thérèse. Ce gâteau riche en fruits confits est lesté par des raisins sultans hydratés au rhum qui ne tomberont pas au fond du cake... à condition de suivre scrupuleusement les conseils de Mamie.

Pour 6 personnes — Préparation: 20 minutes — Macération: 12 heures — Cuisson 1 heure 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de raisins secs
- Rhum ambré
- 150 g de sucre de canne
- 175 g de beurre mou
- 4 œufs
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de fruits confits
- 20 amandes entières
- Sucre glace pour saupoudrer (facultatif)

PRÉPARATION

La veille, mettez les raisins dans un bol et versez du rhum par-dessus. Couvrez et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le jour même, préchauffez le four à 180° C. Fouettez le sucre de canne et le beurre mou au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de mélanger. Versez la moitié de la farine préalablement mélangée à la levure, puis les raisins macérés et les fruits confits. Ajoutez, par-dessus, le reste de farine, puis mélangez de nouveau à vitesse lente jusqu'à homogénéité.

Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier sulfurisé, puis versez-y la prépa-

ration. Parsemez les amandes et enfournez pour 1 heure 15. Vérifiez la cuisson en enfonçant un couteau à cœur ; il doit ressortir sec. Si le dessus du cake noircit trop rapidement, couvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez tiédir, puis démoulez sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir avant de le déguster.

Saupoudrez éventuellement le cake avec du sucre glace lorsqu'il est froid et servez-le en tranches de 1 centimètre d'épaisseur au petit-déjeuner ou au goûter.

Le petit plus : même rassis, le cake reste délicieux. Il se conserve huit jours, enveloppé, entier, dans du film alimentaire.