

# Gâteau aux raisins frais

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 8 portions

## INGRÉDIENTS

1 tasse (125 g) + 1 c. à soupe (15 ml) de farine  
4 c. à thé (16 g) de poudre à pâte  
¼ c. à thé (1 ml) de sel  
3 tasses (500 g) de raisins frais locaux  
détachés de la grappe - voir Note  
1/3 tasse + 1 c. à soupe (90 g) de beurre  
ramolli  
½ tasse (125 ml) de sirop d'érable  
2 œufs à température ambiante  
2 c. à soupe (30 ml) de sucre d'érable



## ASTUCE

Pour une petite touche d'originalité, ajouter un peu d'herbes fraîches d'automne hachées finement au mélange de farine: un peu de romarin, de sauge ou de thym dans les desserts fruités rend le mélange de saveur unique.

## VARIANTE

Ce gâteau peut servir de canevas pour valoriser les fruits de saison au fil des semaines tout au long de la saison des récoltes. Durant la saison froide, essayez-le avec vos fruits locaux congelés, bien égouttés.

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et tapisser le fond d'un moule à charnière de 8 po (20 cm) d'un rond de papier parchemin.
2. Dans un petit bol, mélanger la tasse de farine (125 g), la poudre à pâte et le sel.
3. Dans un autre petit bol, mélanger les raisins avec la cuillère à soupe (15 ml) restante de farine.
4. Dans un grand bol, fouetter pendant quelques minutes le beurre mou avec le sirop d'érable, puis ajouter les œufs un à un en mélangeant bien.
5. Ajouter le mélange d'ingrédients secs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée.
6. Répartir la moitié de l'appareil dans le moule. Ajouter la moitié des raisins, et saupoudrer de la moitié du sucre d'érable.
7. Répartir l'autre moitié de l'appareil sur le dessus et terminer avec le reste des raisins et le reste de sucre d'érable.
8. Cuire au four 55 à 60 minutes (surveillez à partir de 45 minutes), ou jusqu'à ce que le dessus soit bien cuit et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte sec.
9. Laisser refroidir complètement avant de démouler et de couper.

## NOTE

Il existe des dizaines de variétés de raisins de table québécois à découvrir. Nous avons testé ce gâteau avec le Somerset, un raisin mauve sans pépin au goût sucré et unique, que plusieurs amateurs disent qu'il rappelle la fraise. N'importe quelle variété de raisins d'ici (idéalement sans pépin) ou un mélange de variétés fonctionne.