

Mon gâteau... diabolique

Il existe de bonnes recettes, de supers recettes et d'excellentes recettes. Dans mon blog de cuisine, j'ai de tout. Mais aujourd'hui, c'est une «excellente» recette que je souhaite vous faire partager. Le gâteau à la raisinée... diabolique! Le meilleur à mon palais et à celui de mes nombreux invités. Parce qu'il a un goût de reviens-y indéniable. Et puis, la raisinée coule à flots dans notre belle région et fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire. Alors, pourquoi s'en priver?

Je ne vais pas vous raconter des sornettes. Je n'ai pas eu la révélation de cette recette de gâteau un soir de pleine lune, assise dans un champ devant un feu de bois et peinte de bleu des pieds à la tête. Pas du tout, désolée de vous décevoir. J'avais trouvé cette recette il y a fort longtemps (enfin, quelques années, quoi) je ne sais plus où. Une connaissance, un jour, m'a dit qu'elle ne voulait pas transmettre cette recette à ses amis, parce qu'elle voulait la «garder». Jalousement donc, en avais-je déduit, pour faire des envieux et des curieux. Sacrilège!

Je n'avais pas trouvé cela fort sympathique à l'époque. Les bonnes recettes sont faites pour être transmises. C'est ma philosophie. Et c'est probablement la vôtre aussi (j'espère). Donc, j'ai



DR/Nadine Jacquet



décidé de réparer immédiatement cette injustice.

Mais qu'est-ce que la raisinée? Je suis sûre que vous le savez, mais au cas où certains d'entre vous se poseraient encore la question, je profi-

te d'en parler. C'est un sirop de jus de fruits concentré (pommes, poires ou plus rarement du raisin), qui a cuit longtemps, très longtemps, incroyablement longtemps, dans un chaudron. Pour obtenir un litre de cette réduction si belle et si onctueuse, il aura fallu environ 10 litres de jus. On l'appelle aussi «gâteau au vin cuit» dans certains cantons. Mais chez nous, dans le canton de

Vaud, c'est le «gâteau à la raisinée». Il est composé de lait condensé sucré, de crème entière et de raisinée. C'est tout. Basta. Bon c'est déjà pas mal, vous me direz.

A la sortie du four, vous pourrez vous regarder dedans et lui demander «Miroir, miroir, dis-moi qui est la plus belle (ou le plus beau bien entendu, Messieurs)». Si vous obtenez une réponse, c'est que vous aurez parfaitement réussi la recette.

Quant à la pâte sablée, personnellement je la fais toujours moi-même. Elle est facile et rapide à réaliser et tellement meilleure que les pâtes du commerce. Vive le «fait maison». Mais vous pouvez aussi acheter une pâte brisée sucrée par exemple. Dans tous

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes

- **Pâte sablée:** à préparer 1 heure avant, ou la veille (ou une pâte brisée du commerce). A noter que vous n'aurez besoin que de la moitié pour une tarte, l'autre moitié peut être congelée.

- 250 g de farine

- 125 g de beurre à température ambiante (pensez à le sortir du réfrigérateur 30 minutes avant)

- 125 g de sucre glace

- 2 pincées de sel

- 1 oeuf à température ambiante

- 50 g de noisettes en poudre

- beurre et farine pour la plaque à gâteau

Liaison:

- 3 dl de crème entière

- 1,5 dl de raisinée de par chez-nous

- un tube de 220 g de lait concentré sucré

les cas, il faut précuire la pâte.

Allez j'arrête de blablater et, ensemble, regardons-nous dans ce beau miroir!

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Réalisez la pâte sablée: dans un saladier, mettez la farine, le sucre glace et le sel. Mélangez avec une cuillère. Ajoutez le beurre coupé en petits dés. Du bout des doigts, mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse. Faites un trou au centre et cassez-y l'œuf entier. Recouvrez de noisettes moulues. Mélangez rapidement le tout, faites une boule et réfrigérez au moins une heure. Ou gardez-la au réfrigérateur 48 heures maximum. Ou congelez-la. Il y a le choix.

2 Cuisson de la pâte à blanc: préchauffez votre four à 200°C. Beurrez et farinez la plaque à gâteau. Abaissez la pâte (maison ou du commerce) et garnissez la plaque. Mon astuce pour la pâte sablée maison: je mets la pâte entre deux feuilles de papier film alimentaire et je l'abaisse au rouleau. Comme elle est très friable, le papier la maintient en place. J'enlève ensuite la feuille de papier du dessus et hop, je retourne la deuxième feuille avec la pâte dans la plaque et je la retire délicatement. Piquez le fond avec une fourchette et re-

couvrez la pâte d'un cercle d'aluminium ou d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez des fruits secs (haricots, noisettes ou autres) pour éviter que la pâte ne lève pendant la cuisson. Idéalement, remettez la plaque au réfrigérateur durant 30 minutes. Enfourez dans le bas du four préchauffé pour 15 minutes. Puis retirez la feuille et les fruits secs et poursuivez la cuisson durant encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée (mais pas brune). Sortez la plaque du four.

3 Liaison: mélangez bien la crème, la raisinée et le lait concen-

tré sucré au fouet dans un récipient. Versez ce mélange sur le fond de tarte. Lèchez-vous les doigts s'ils sont malencontreusement entrés en contact avec l'intérieur du récipient. Alors, c'est bon?

4 Enfourez encore pour 5 à 7 minutes, toujours à 200°C dans le bas du four. Sortez le gâteau et laissez-le refroidir, ce qui permettra à la liaison de figer. Cachez-le au réfrigérateur si vous ne le mangez pas en entier tout de suite. Mais c'est peu probable. Bonne dégustation! ■