|  |
| --- |
| WELSH CAKE |
| TEMPS DE PRÉPARATION 25 minTEMPS DE CUISSON 20 minTEMPS TOTAL 45 minTYPE DE PLAT [Dessert](https://lacuisinedebernard.com/plats/dessert/), [Goûter](https://lacuisinedebernard.com/plats/gouter/)CUISINE [Britannique](https://lacuisinedebernard.com/cuisine/britanique/)PORTIONS [4](https://lacuisinedebernard.com/welsh-cakes/) personnesCALORIES 574 kcal | Voici une recette du pays de Galles. Ces gâteaux sont cuits à la poêle et sont prêts en 15-20 minutes maximum. Une simplicité enfantine pour un résultat archi savoureux. Ils sont délicieux pour le petit déjeuner avec du beurre, de la confiture ou la fameuse *clotted cream*, ou pour le goûter avec un thé bien chaud. Pour changer des scones ! |
| INGRÉDIENTS* 250 g [farine](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/farine/)T55
* 3 g [levure chimique](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/levure-chimique/)
* 125 g [beurre](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/beurre/)demi-sel
* 50 g [sucre](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/sucre/)
* 75 g [raisins secs](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/raisins-secs/)
* 1 [œuf](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/oeuf/)(de 50g)
* 15-20 g [lait](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/lait/) (d’amande)
* [beurre](https://lacuisinedebernard.com/ingredient/beurre/)fondu pour la cuisson
 | img 0204 3 scaled 1 |

INSTRUCTIONS

* Mettez la farine, la levure chimique, le sucre et le beurre froid coupé en petits morceaux.
* Mélangez le tout jusqu’à avoir une poudre qui ressemble à du parmesan râpé.
* Ajoutez les raisins secs.
* Mélangez un peu puis versez les 50g d’œuf et le lait.
* Mélangez de nouveau jusqu’à avoir une belle pâte homogène.
* Étalez la pâte sur 5mm sur un plan de travail légèrement fariné.
* Coupez des cercles de 6cm, à cannelures ou lisse, ou même avec un verre !
* Faites chauffer une poêle sur feu doux/modéré avec un peu de beurre. Posez quelques *welsh cakes*.
* Passez tout de suite du beurre fondu sur le dessus.
* Laissez le dessous se colorer avant de retourner.
* Les deux côtés doivent être joliment colorés.
* Vous pouvez les passer à la sortie de la cuisson dans du sucre en poudre.
* Servez tièdes, avec de la confiture, du beurre ou de la délicieuse *clotted cream*.
* Clotted cream : Monter en chantilly 200 cl de crème liquide, incorporer 125 gr de mascarpone et un peu de sucre glace.