

Gâteau aux noisettes, raisins secs et chocolat (de Maryse Faydi)



Pour 6 à 8 personnes

Cuisson : 25 min thermostat : 200°C

Ingrédients :

- 250 g de chocolat "praliné"
- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de noisettes en poudre (1 sachet)
- 125 g de raisins secs
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Deux heures avant utilisation, mettre les raisins secs à tremper dans un peu d'eau tiède parfumée avec le rhum (ou un autre alcool ...!)
2. Dans une terrine, battre les œufs, ajouter le sucre, le beurre fondu, la farine, la poudre de noisettes, la levure et une pincée de sel. Battre le tout.
3. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux puis les raisins. Mélanger bien le tout. On obtient une pâte très épaisse.
4. Etaler cette pâte (2 à 3 cm d'épaisseur environ) dans un moule (de préférence carré ou rectangulaire) préalablement beurré et fariné.
5. Mettre à cuire au four à 200°C (thermostat 7) pendant 25 minutes.
6. Laisser bien refroidir avant de découper en petits cubes.

Rem : on peut tout à fait suivre la même recette en remplaçant les noisettes par des noix.