

# RECETTES



## « CAKE IRLANDAIS »

Recette d'un cake Irlandais exporté aux états unis lors de la conquête de l'ouest vers 1840.

Très nourrissant, au goût incomparable et à la saveur exquise,

Une fois réalisé, le laisser reposer 3 à 5 jours, bien emballé dans du papier alu pour que, saveur, parfum et arôme se développent.

A déguster avec une Guinness, un café ou un thé à toute heure de la journée.

### **Ingrédients :**

- 250 gr de beurre
- 250 gr de sucre roux
- 3 Œufs
- 500 gr de farine
- 1 c. à café de levure chimique,
- 1 c. de bicarbonate de soude
- ½ c. à café de poudre 4 épices (voir 5, cannelle, clou de girofle, noix de muscade, poivre et gingembre)
- 250 ml de bière Guinness
- 250 gr de raisins secs brun
- 250 gr de raisins sec blonds
- un Zeste d'orange râpée ou de citron



### **Préparation :**

Battre en crème le beurre et le sucre,  
Ajouter les œufs en battant fort puis la farine mélangée à la levure, aux épices et au bicarbonate,  
Ajouter la bière en mélangeant bien, les raisins secs et le zeste d'orange (ou citron),  
Bien mélanger le tout et le mettre dans un moule beurré.  
Cuire dans un four préchauffé à 170) pendant environ 2H.  
Démouler après refroidissement,

Bien emballer dans du papier alu et laisser reposer quelques jours

**Bonne dégustation**

