



Cuisine et  
dépendances

## Barm brack (recette pour MAP)



*Ce délicieux gâteau irlandais est riche en fruits et en épices. Il peut-être servi en tranches toastées et nappées de beurre pour le goûter ou le petit déjeuner. J'ai découvert cette recette sur le blog de [Prunille](#).*

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 250 g de farine
- 125 ml de lait
- 50 g de sucre
- 1 cuil à café de levure de boulanger
- 1 œuf
- 25 g de beurre
- 1/2 cuil à café de cannelle
- 1/2 cuil à café de gingembre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250 g de raisins secs

Préparation :

Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude durant 1 heure au minimum.

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, l'œuf battu, le sucre, le beurre fondu, les épices et le sel. Verser ensuite la farine. Creuser un trou dans la farine et y mettre la levure. Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson. Au bip, ajouter les raisins secs égouttés.

Laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Verser ensuite la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé et laisser lever à nouveau durant 2H.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

Enfourner et faire cuire le gâteau 35 à 40 min .

Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. En fines tranches grillées et légèrement beurrées, c'est un régal pour le petit déjeuner.

*Le 29 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/29/17378860.html>