

GÂTEAU MOELLEUX *des îles Shetland*



Pour 6 personnes (petits gourmands)

- 250 g de farine de blé ordinaire tamisée
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- 15 cl de lait tiède
- 11 g de levure fraîche de boulanger ou 1 c à café de levure Briochin
- 40 g de raisins secs
- 40 g de dés d'écorce d'orange confite
- 1 c à soupe d'eau tiède
- 1/2 c à café de sel

Si vous utilisez de levure de boulanger fraîche, mélangez-la avec une cuillère à soupe d'eau tiède.

Faire tiédir le lait 20 secondes au micro-onde (ou selon la puissance du four) et mettre le beurre à fondre également soit dans une casserole sur feu doux ou au micro-onde.

Dans le bol du robot ou de la machine à pain, mettre la farine, creuser un puits et ajouter la levure, le sucre en poudre, le lait tiède...

Le beurre fondu, le sel et pétrir la pâte environ 8 minutes. La pâte est très molle au départ mais ne surtout pas rajouter de farine. A la fin du pétrissage, la pâte va former une boule élastique qui se décollera bien du récipient. J'ai fait la pâte avec mon robot mais on peut utiliser sa machine à pain pour le pétrissage...

1er temps de repos : former une boule et la mettre dans un saladier, couvrir d'un linge et laisser reposer dans un endroit chaud minimum 45 minutes...

2ème temps de repos : Incorporer les raisins secs et les dés d'écorce d'orange. Travailler la pâte quelques instants. Beurrer un moule ou prendre un moule en silicone comme moi et y étaler la pâte. Couvrir à nouveau d'un linge et laisser reposer encore 45 minutes...

Préchauffer votre four à 190° C (th 6-7), pour moi 160° C...

Former des petits trous espacés (6 environ) sur le dessus de la pâte en enfonçant un doigt ou avec le manche d'une cuillère en bois à bout rond. Badigeonner la surface d'un peu de beurre fondu...

Le temps de cuisson dans la recette est de 30 minutes, chez moi il a cuit 25 minutes. Si vous voyez que le gâteau brunit trop vite couvrez avec feuille d'aluminium, je n'ai pas eu besoin de le faire...

Laisser tiédir 5 minutes et démouler sur une grille.