

l'épicerie de bruno

Cake à la mimolette vieille, raisins et nigelle

Marché pour 8 personnes

3 œufs, 225g de farine, 1 sachet de levure chimique, 10cl de yaourt, 10cl d'huile neutre, 80g de mimolette vieille râpée, 80g de raisins secs sans pépins

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à soupe de sucre de palme ou de sucre brun non raffiné, ½ cuillère à café de sel fin, 1 cuillère à soupe de graines de nigelle, 3 cuillères à soupe de sésame blanc

La Recette

Préchauffer le four à 175°C. Casser les œufs dans une terrine, ajouter sel et sucre et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il double de volume. Sans cesser de fouetter, ajouter l'huile et le yaourt, puis la farine et la levure.

Lorsque la pâte est lisse, incorporer la mimolette, les raisins, la moitié des graines de nigelle et de sésame, en la soulevant avec une spatule.

Verser dans un moule à cake en silicone de 25cm (inutile de le beurrer).

Parsemer dessus les graines de nigelle et de sésame restantes, et glisser au four.

Baisser le thermostat à 150°C et laisser cuire 55mn.

A la sortie du four, laisser reposer le cake 5mn dans son moule, le démouler et le laisser refroidir sur une grille.