



Mon gâteau Marsala et fruits rouges

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Citron jaune bio : 1
Beurre : 60 g
Marsala (aux amandes) : 50 g (soit 5 cl)
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (soit 5 g)

Marsala (aux amandes) : 20 g (soit 2 cl)
Eau minérale : 30 g (soit 3 cl)

Fruits rouges : 150 g
Sucre avec gélifiant ou pectine : 50 g

Beurre + farine pour le moule

Matériel

un moule à manqué de 20 cm
2 jattes
un bol
un fouet
une râpe ultra-fine ou un zesteur
une casserole
une balance ménagère



Réalisation

1. Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la masse augmente de volume.
2. Prélever le zeste du citron à la râpe fine, et l'ajouter.
3. Dans un bol, faire fondre le beurre et l'incorporer dans la préparation ainsi que le Marsala.
4. Ajouter ensuite la farine, la Maïzena et la levure avec douceur, en soulevant le fouet.
5. Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.
6. Enfourner pour 25 minutes.
7. Préparer le sirop composé de Marsala et d'eau.
8. Porter à ébullition les fruits rouges avec le sucre à confitures, puis laisser refroidir sur le bord de la fenêtre.
9. Quand le gâteau est sorti du four puis tiédi, l'imprégner de sirop au Marsala, le napper de compotée aux fruits rouges et servir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com