



© vision-plaisir

## Gâteau aux raisins à la bière

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Hic ! Non que de la bière dans les raisins. Un vrai délice.

### Ingrédients :

- 120 gr de poudre d'amande
- 65 gr de sucre glace
- 60 gr de farine T45
- 3 gr de levure chimique
- 150 gr de blancs d'œufs
- 70 gr de sucre en poudre
- 70 gr de beurre doux
- 80 gr de raisins de Corinthe
- 150 gr de bière rousse

Pour le nappage :

- 100 gr de bière rousse
- 100 gr nappage blond



## Pour 10 personnes

### Réalisation de la recette :

**Mettre à macérer** pendant 2 jours **les raisins secs** avec la bière rousse\*. Pour la suite de la recette, **tamiser la poudre d'amande, le sucre glace, la levure et la farine**. Monter au batteur les blancs d'œufs avec le sucre en poudre. **Fondre le beurre doux doucement**. Une fois les blancs d'œufs montés et **bien fermes**, les ajouter au mélange farine, levure, sucre glace et poudre d'amande. **Mélanger délicatement** sans trop faire retomber les blancs. **Verser ensuite le beurre fondu** et ajouter les raisins macérés égouttés. Mélanger pour bien rendre homogène la préparation. **Verser l'appareil** dans un cercle à entremet de 20 cm de diamètre chemisé. Cuire au four chaud à 180 °C **pendant 1 heure**. Décercler à chaud.

**Mélanger le nappage blond** avec la bière rousse et porter à ébullition. Napper votre gâteau encore tiède et déposer quelques **raisins de Corinthe macérés dessus**. Un gâteau peu calorique et très moelleux.

