



Gâteaux

Gâteau au kaki



1h30 **15 min** **1h15** **0** **541**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

225 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
225 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
12 cl **Rhum**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Kaki**
150 g **Raisins secs**
65 g **Amande(s) entière(s)**
65 g **Noix (cerneau)**

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.5/6).
- 2 Mettre le beurre dans un bol et faire fondre au micro-ondes pendant 45 secondes. Laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Couper les kakis en deux et prélever la pulpe à l'aide d'une cuillère. La hacher grossièrement à l'aide d'un couteau.
- 4 Mettre dans un saladier les œufs et le sucre. Mélanger l'ensemble avec un fouet.
- 5 Ajouter le rhum et le beurre fondu puis mélanger.
- 6 Verser progressivement la farine, le bicarbonate, la cannelle et le sel. Mélanger.
- 7 Hacher les noix et les amandes à l'aide d'un couteau de cuisine. Les ajouter à la pâte, ainsi que les raisins secs et la pulpe de kaki. Mélanger.

Étape 2

Cuisson du gâteau

- 1 Tapisser un moule carré de papier sulfurisé.
- 2 Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant

1h15.

- 3 Vérifier la cuisson en enfonçant une lame d'un couteau dans la pâte : elle doit en ressortir sèche.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du four et le déguster tiède.