



Cuisine et
dépendances

Cacciatta



Ce n'est ni tout à fait ni une tarte et pas vraiment un gâteau mais c'est en tous cas un excellent dessert, riche en fruits, qui ne demande que peu de préparation et ne nécessite que quelques ingrédients. Pas d'oeufs ni de beurre dans cette recette, c'est un bon point pour les allergiques et les personnes qui surveillent leur cholestérol. La cacciatta a une texture assez humide, le raisin rendant beaucoup de jus à la cuisson ; cela donne un petit effet caramélisé sur le dessus très apprécié.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 800 g de raisin noir muscat
- 1 cup de farine
- 1 cup de lait
- 1 cup de sucre cassonade
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
- 1 cuil à soupe de fenouil
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Détacher les grains de raisin de la grappe, les laver à grande eau et les sécher. Répartir les grains de raisins dans un moule à manqué (en silicone ou chemisé).

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et le sel. Incorporer le lait et la crème fraîche. Mélanger le tout au frais pour obtenir une pâte homogène.

Verser le mélange sur les raisins. Parsemer le dessus de graines de fenouil.

Enfourner et laisser cuire 45 minutes.

Laisser tiédir et démouler après la cuisson.

Le 7 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/07/22183598.html>