

LE GARRIGUET

(site audetourisme.com)

Un « gâteau de voyage » qu'es aquò ?

C'est un gâteau fait pour les transports, à l'époque où ils duraient longtemps, et où il était impératif d'avoir des denrées pas trop périssables, pouvant supporter de longs trajets, que l'on imagine à pied, à cheval ou en diligence... Certains pouvaient se conserver jusqu'à un mois !

De nos jours, on voyage bien plus vite, mais un gâteau qui « tient la route » quelques jours sans se dessécher ou moisir, ça peut être intéressant pour emporter lors de randonnées par exemple.

Mais on peut tout autant faire acte de gourmandise et le consommer rapidement sans perdre le plaisir des saveurs !

Les Ingrédients

- 150 g de farine de blé
- 75 g de farine de seigle
- 75 g de farine d'épeautre (cette céréale ancienne remise à l'honneur dans l'Aude)
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre roux
- 125 g d'amandes
- 4 œufs
- 50 grammes de raisins secs
- 1 sachet de levure
- 1 gousse de vanille
- du miel (3 à 4 cuillères à soupe), du Muscat et un peu d'eau.

• Temps de préparation

- 15 min

• Temps de cuisson

- 45 min

1. Préchauffer votre four à 180°
2. Faire macérer les raisins secs dans le muscat, le temps qu'ils s'imprègnent bien de ses saveurs.
3. Mélanger les différentes farines et ajouter le sachet de levure.
4. Gratter la gousse de vanille et mélanger les petits copeaux avec le sucre roux et le beurre. Ajouter les œufs un à un en prenant bien soin de mélanger correctement.
5. Ajouter ensuite le miel et incorporer les farines.

6. Ajouter enfin les amandes effilées et les raisins.
 7. Beurrer un moule à manquer, verser le tout dans le moule et parsemer le dessus avec quelques amandes. Passer au four.
 8. Laisser cuire environ 45 minutes, en surveillant la cuisson. Sortir quand le gâteau est pris (facile à voir avec le fameux test de la lame de couteau), puis laisser refroidir avant de démouler.
- Bonne dégustation !