

# LE CAKE RAISINS ET GRAND MARNIER DE LENÔTRE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cake-raisins-grand-marnier/>

Un délicieux cake de voyage de Lenôtre, avec raisins et grand marnier, qui me rappelle les meilleurs goûters de mon enfance

Chef : Lenôtre

Parts : 14

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 1 H 10 Min

Volume : 1 cake de 26 cm de long

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Cake, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

## Ingrédients

### **Pour un moule de 26 cm de longueur et 9 cm de largeur**

260 grammes de Beurre

240 grammes de Sucre Glace

2 Zestes d'Orange

2 Zestes de Citron

20 grammes d'Amandes éfilées

1 pincée de Sel

4 Oeufs 200 grammes

1 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

380 grammes de Farine

11 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

360 grammes de Raisins Secs

\*Sirop

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

50 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

### **Pour un moule de 34 cm de longueur et 9 cm de largeur**

340 grammes de Beurre

313,8 grammes de Sucre Glace

## LE CAKE RAISINS ET GRAND MARNIER DE LENÔTRE

2,6 Zestes d'Orange  
2,6 Zestes de Citron  
26,1 grammes d'Amandes éfilées  
1 pincée de Sel  
5,2 Oeufs 260 grammes  
1,3 cuillères à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum  
496,9 grammes de Farine  
14,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
470,7 grammes de Raisins Secs  
\*Sirop  
65,3 grammes d'Eau 6,53 Centilitres/65,3 Millilitres  
65,3 grammes de Sucre  
1,3 cuillères à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

### **Pour un moule de 30 cm de longueur et 9 cm de largeur**

300 grammes de Beurre  
276,9 grammes de Sucre Glace  
2,3 Zestes d'Orange  
2,3 Zestes de Citron  
23 grammes d'Amandes éfilées  
1 pincée de Sel  
4,6 Oeufs 229 grammes  
1,1 cuillères à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum  
438,4 grammes de Farine  
12,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)  
415,3 grammes de Raisins Secs  
\*Sirop  
57,6 grammes d'Eau 5,76 Centilitres/57,6 Millilitres  
57,6 grammes de Sucre  
1,1 cuillères à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

### **Pour un moule de 22 cm de longueur et 9 cm de largeur**

220 grammes de Beurre  
203 grammes de Sucre Glace  
1,6 Zestes d'Orange  
1,6 Zestes de Citron  
16,9 grammes d'Amandes éfilées  
1 pincée de Sel  
3,3 Oeufs 165 grammes  
0,8 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum  
321,5 grammes de Farine  
9,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

## LE CAKE RAISINS ET GRAND MARNIER DE LENÔTRE

304,6 grammes de Raisins Secs

\*Sirop

42,3 grammes d'Eau 4,23 Centilitres/42,3 Millilitres

42,3 grammes de Sucre

0,8 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

### **Pour un moule de 18 cm de longueur et 9 cm de largeur**

180 grammes de Beurre

166,1 grammes de Sucre Glace

1,3 Zestes d'Orange

1,3 Zestes de Citron

13,8 grammes d'Amandes éfilées

1 pincée de Sel

2,7 Oeufs 135 grammes

0,6 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

263 grammes de Farine

7,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

249,2 grammes de Raisins Secs

\*Sirop

34,6 grammes d'Eau 3,46 Centilitres/34,6 Millilitres

34,6 grammes de Sucre

0,6 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

### **Moitié: Pour un moule de 13 cm de longueur et 9 cm de largeur**

130 grammes de Beurre

120 grammes de Sucre Glace

1 Zeste d'Orange

1 Zeste de Citron

10 grammes d'Amandes éfilées

1 pincée de Sel

2 Oeufs 100 grammes

1/2 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

190 grammes de Farine

5,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

180 grammes de Raisins Secs

\*Sirop

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

25 grammes de Sucre

1/2 cuillère à soupe de Grand Marnier Ou du Rhum

## Instructions

## LE CAKE RAISINS ET GRAND MARNIER DE LENÔTRE

### Préparation des raisins

1. Lenôtre nous dit de commencer par préparer les raisins: Faire bouillir de l'eau dans une casserole
2. Plonger les Raisins Secs (360 g)
3. Laisser pendant 10 secondes
4. Retirer du feu
5. Passer par une passoire
6. Placer dans un sac plastique hermétique
7. Laisser refroidir au frais
8. Pour la suite des opérations, on peut soit faire tout manuellement avec une spatule, ou avec un robot (genre Kitchen Aid)
9. Travailler le Beurre (260 g) jusqu'à le ramollir
10. Ajouter le Sucre Glace (240 g) et mélanger : On obtient un 'sable'
11. Prélever et ajouter les Zestes d'Orange (2) et les Zestes de Citron (2) : Mon instrument préféré pour cela est la microplane
12. Attention avec la microplane ! On ne doit pas gratter le fruit sur la microplane : Cela oblige à forcer et on risque de gratter la partie blanche du citron qui est amère !
13. La meilleure façon de retirer le zeste avec la microplane est de gratter la microplane \*sur\* le fruit, ce qui permet de "caresser" et d'en extraire que la partie jaune
14. Ajouter et mélanger les Amandes effilées (20 g) et le Sel (1 pincée)
15. Ajouter les Oeufs (4) (un par un) en mélangeant
16. Ajouter le Grand Marnier (1 c. à soupe) et mélanger
17. Tamiser sur le bol et mélanger la Farine (380 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (11 g)
18. Sortir les Raisins Secs (360 g) réservés au frais et mélanger délicatement

### Préparation du moule

19. Au lieu de chemiser le moule avec du beurre et de la farine, je préfère chemiser avec du papier sulfurisé : cela noirci moins le cake !
20. Passer du beurre fondu au micro-ondes sur les parois du moule, avec un pinceau
21. Puis placer contre les parois du papier sulfurisé, qui va adhérer grâce au beurre
22. Couper l'excédent de papier sulfurisé avec une paire de ciseaux

### Refroidissement

23. Verser la pâte dans le moule chemisé
24. Placer au frais pendant 2 heures (Lenôtre ne le fait pas mais je le conseille : Cela permet au cake de mieux lever pendant la cuisson)

### Cuisson

25. Sortir le moule avec la pâte du réfrigérateur
26. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)
27. Après 20 minutes environ (le sommet du cake a commencé à croûter un peu), sortir du four et entailler sur toute la longueur avec un couteau : Cela va permettre au cake de s'ouvrir

## LE CAKE RAISINS ET GRAND MARNIER DE LENÔTRE

harmonieusement

### Le sirop

28. Placer l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Sucre (50 g) dans une casserole cuire jusqu'à ébullition

29. Retirer du feu

30. Ajouter le Grand Marnier (1 c. à soupe) et mélanger

31. Transférer dans un bol et attendre jusqu'à la fin de cuisson du cake

### Test du couteau

32. La cuisson dure environ 1 heure, mais peut-être plus (jusqu'à 20 minutes de plus en fonction de votre four)

33. Au bout de 1 heure, vérifier la cuisson toutes les 5 minutes

34. Planter un couteau...

35. Le couteau doit ressortir sans "pâte liquide", sinon, prolonger la cuisson

36. Dès la sortie du four, va badigeonner du sirop qu'on avait préparé, avec un pinceau, pendant que le cake est encore brulant, puis retirer le moule aussitôt (sinon il continue à cuire le cake), mais laisser le papier sulfurisé

37. On laisse refroidir à température ambiante puis après 30 minutes à une heure, retirer le papier sulfurisé

### Astuces et Conseils

Toutes les astuces du blog afin d'éviter que les raisins ne tombent au fond du moule lors de la cuisson sont dans cet article, [ICI](#)