



## **Gâteau à la ricotta et aux fruits que vous voulez**

**Pour 1 moule rond de 23 cm (9 po) de diamètre – Temps de préparation : 20 minutes – Temps de cuisson : 50 à 60 minutes - Collation ou dessert**

### **Ingrédients**

150 g ( $\frac{3}{4}$  tasse) de sucre de canne brut (*voir notes*)  
Les zestes de  $\frac{1}{2}$  citron  
3 gros œufs  
113 g ( $\frac{1}{2}$  tasse) de beurre, fondu ou d'huile d'olive  
375 g (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de ricotta  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé d'extrait de vanille pur  
190 g (1  $\frac{1}{2}$  tasse) de farine tout usage non blanchie  
2 c. à thé de poudre à pâte (levure chimique)  
Une bonne pincée de sel de mer fin  
125 (1 tasse) de raisins Concord, de petits raisins rouges sans pépins ou d'autres fruits rouges (framboises, bleuets, mûres, etc. *Voir notes*)

### **Pour servir**

Rien – ou si vous insistez, un peu de sucre à glacer pour saupoudrer le gâteau ou de mascarpone fouettée avec les graines d'une gousse de vanille (*au prix où sont rendus le pot de mascarpone et la vanille, les personnes à qui vous offrirez ce gâteau ont intérêt à être reconnaissantes!!*)

## Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (350 °F). Recouvrez un moule à charnière rond de 23 cm (9 po) de diamètre de papier parchemin. Réservez.
2. Dans un grand bol, du bout des doigts, mélangez le sucre et les zestes de citron. Ajoutez les œufs, le beurre fondu ou l'huile d'olive, la ricotta et l'extrait de vanille.
3. Ajoutez la farine, la poudre à pâte et le sel. Mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène, sans trace de farine.
4. Ajoutez les  $\frac{3}{4}$  des raisins (ou d'autres fruits). Mélangez de nouveau.
5. Versez la pâte dans le moule réservé. Répartissez le reste des fruits sur le dessus du gâteau, en les pressant légèrement dans la pâte.
6. Faites cuire au four de 50 minutes à 1 h, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte ressorte propre et sec. Laissez le gâteau tiédir 15 minutes avant de le démouler sur une grille.
7. Saupoudrez de sucre à glacer (ou pas!). Servez nature ou accompagné de mascarpone fouettée avec les graines d'une gousse de vanille. Conservez le gâteau dans une boîte hermétique, à température ambiante, jusqu'à 3 jours.

## Notes et variantes

- Vous pouvez également utiliser du sucre en poudre régulier. J'aime utiliser un peu moins de sucre dans mes gâteaux, mais pour un goût plus sucré, vous pourriez ajouter 175 g ( $\frac{3}{4}$  tasse + 2 c. à soupe) à 200 g (1 tasse) de sucre.
- Si vous utilisez des fruits surgelés, vous pouvez les laisser décongeler et les égoutter un petit peu avant de les utiliser, puis les enrober légèrement de farine, pour absorber l'excès d'humidité, permettre une cuisson plus uniforme [et ne pas se retrouver avec le Titanic Du Fruit](#). ;-)