

## Carrés italiens rhum raisins



**Pour 16 carrés (moule tablette) ou un gâteau entier (moule rond de 20 à 22 cm)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 à 20 minutes**

- 5 blancs d'œufs séparés (2 + 3)
- 60 g de mascarpone
- 120 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 100 g de raisins secs
- 2 c à soupe de rhum
- 1 c à café de farine
- Beurre pour le moule (sauf silicone)

Faites fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette. *Le beurre devient "noisette" quand il arrête crépiter.* Passez-le à travers un tamis. Laissez refroidir

Faites macérer les raisins secs dans le rhum 1 nuit ou en passant le mélange 1 minute au micro-onde. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez le mascarpone, le beurre et le sucre. Ajoutez 2 blancs d'œufs tout en fouettant et la farine avec la levure tamisées.

Incorporez les raisins secs légèrement farinés. Battez les 3 blancs en neige ferme.

Incorporez 1/3 des blancs pour détendre la pâte puis le reste des blancs délicatement à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans le moule choisi. Pensez à le beurrer si celui-ci n'est pas en silicone.

Glissez au four pour 15 minutes. *Il a cuit 20 minutes mais je pense que 15 minutes suffisent pour conserver un moelleux satisfaisant.* De votre côté, adaptez la cuisson en fonction de la taille de votre moule et de votre four.

Attendez 5 minutes avant de démouler gâteau.

Attendez le total refroidissement, avant de le découper en parts.

Ils se conservent très bien dans une boîte hermétique.