



# Cake à la farine de châtaignes et muscat de Saint-Jean de Minervois

---

## Ingrédients

*pour 8 personnes*

*160 gr de beurre  
150 gr de sucre glace  
3 œufs  
150 gr de farine  
60 gr de farine de châtaignes  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
25 gr de noisettes  
25 gr d'amandes  
25 gr d'écorce d'oranges  
confites  
Zeste d'1/2 citron râpé  
Zeste d'1/2 orange râpée  
125 gr de raisins secs  
1 gousse de vanille  
8 cl de muscat  
(environ 4 c à s)*

## Préparation

*Préchauffer le four à 240°.  
Travailler le beurre en pommade.  
Ajouter le sucre, peu à peu.  
Incorporer les œufs un par un.  
Ajouter les 2 farines tamisées  
avec la levure puis le sel.  
Hacher les noisettes, les  
amandes et l'écorce d'orange  
confite.  
Incorporer le tout à la pâte.  
Ajouter les zestes d'orange et de  
citron, les raisins secs puis les  
graines de la gousse de vanille.  
Verser la pâte dans un moule à  
cake de 30 cm environ chemisé  
de papier sulfurisé.  
Enfourner et cuire 45 mn à  
220°. Arroser de muscat à la  
sortie du four.*