

Une recette pour la Toussaint

LE GATEAU DE SAINT PHANOURIOS

Origine : saint Phanourios est fêté le 27 août en Grèce où il est considéré comme le protecteur des prêtres. Il y est aussi prié pour les objets et les animaux perdus. Saint Phanourios est un saint de l'Eglise Chrétienne Orthodoxe.

Préparation : 20 à 30 min Cuisson : 45 min à 1h Niveau : facile

Ingrédients

- 450 g de farine
- 250 g de sucre roux
- 2 sachets de levure chimique
- Sel
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 3 ou 4 clous de girofle pilés
- 30 cl de jus d'orange
- Le zeste d'une orange non traitée
- 20 cl d'huile de tournesol ou de pépin de raisin
- 100 g de noix
- 100g de raisins secs
- 1 cuil. à soupe de Rhum (facultatif)
- Sucre glace

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Dans une grande jatte, mélanger la farine, le sucre, la levure, le sel, la cannelle et les clous de girofle pilés. Ajouter le jus d'orange et le zeste râpé de l'orange non traitée. Mélanger. Ajouter le Rhum (facultatif) et l'huile. Mélanger à nouveau. Enfin, ajouter les noix et les raisins, et mélanger une dernière fois.
- Beurrer et fariner un moule à manquer. Verser la pâte dans le moule, puis mettre au four entre 45 minutes et une heure. Mettre la pointe d'un couteau dans le gâteau pour vérifier s'il est cuit.
- Démouler chaud.
- Une fois refroidi, saupoudrer le gâteau de sucre glace.

