

# Le Garriguet

*gâteau de voyage*

*Pour 4 à 6 personnes*



## **Ingrédients :**

1 sachet de levure  
1 gousse de vanille  
4 oeufs  
50 g de raisins secs  
75 g de farine de seigle  
75 g de farine d'épeautre  
125 g de sucre roux  
125 g d'amandes  
150 g de beurre  
150 g de farine de blé  
du miel (3 à 4 cuillères à soupe), du Muscat et un peu d'eau.

## **Préparation :** 15 mn. **Cuisson :** 45 mn.

- Préchauffer votre four à 180°
- Faire macérer les raisins secs dans le muscat, le temps qu'ils s'imprègnent bien de ses saveurs.
- Mélanger les différentes farines et ajouter le sachet de levure.
- Gratter la gousse de vanille et mélanger les petits copeaux avec le sucre roux et le beurre. Ajouter les œufs un à un en prenant bien soin de mélanger correctement.
- Ajouter ensuite le miel et incorporer les farines.
- Ajouter enfin les amandes effilées et les raisins.
- Beurrer un moule à manquer, verser le tout dans le moule et parsemer le dessus avec quelques amandes. Passer au four.
- Laisser cuire environ 45 minutes, en surveillant la cuisson. Sortir quand le gâteau est pris (facile à voir avec le fameux test de la lame de couteau), puis laisser refroidir avant de démouler.