

Gâteau des Carmélites de Séville

Ce gâteau est élaboré selon une recette très ancienne, la légende disait que la personne qui t'offrait un verre avec la "masse-mère" te souhaitait chance et santé. Il faut 10 jours pour son élaboration, sans batteur, sans réfrigérateur, ni autres appareils modernes.

Surtout ne pas mettre au frigo tout au long de la préparation.

La tradition veut que l'on reçoive de quelqu'un la "masse-mère" et qu'il faille commencer le gâteau le **jeudi** pour qu'il soit prêt le samedi de la semaine suivante.

Si vous voulez commencer la chaine du gâteau

Mélangez 200ml de lait avec 125g de farine et 100g de sucre.

Bien homogénéisez le tout puis placer ce "levain", couvert, à l'abri des courants d'air pendant 1 journée. Un placard, le coin d'un plan de travail, mais surtout pas au réfrigérateur.

Ensuite ou lorsque vous recevez 1 verre de "masse-mère"

Jeudi

Verser le contenu du verre (masse mère) dans un saladier et ajouter 1 verre de sucre et 1 verre de farine. NE PAS MELANGER ! Le petit plus de Morgane, selon votre goût bien entendu : vous pouvez utiliser du sucre de canne complet (cassonade).

Vendredi

Mélanger bien avec une cuillère, couvrir de film alimentaire, et laisser de côté. (pas au frigo!)

Samedi et Dimanche

NE PAS TOUCHER

Lundi

Pas d'inquiétude si le mélange à durcit!

Ajoutez 1 verre de lait, 1 verre de sucre, 1 verre de farine. NE PAS MELANGER !

Mardi

Bien mélanger à la cuillère

Mercredi, Jeudi et Vendredi

NE PAS TOUCHER

Samedi

Séparer 3 verres de la "masse mère" et les donner à 3 personnes en leur souhaitant chance et santé.

Sur la "masse mère" restante ajouter : 2 verres de farine et 1 verre (ou 1/2 à votre goût) de sucre 1 verre de lait et 1/2 verre d'huile

2 œufs, 1 sachet de levure et 1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de cannelle (idem selon votre goût vous pouvez en mettre même 1 cuillère à café) et 1 pincée de sel

1 verre de noix, amandes ou noisettes concassées

La poudre d'amandes ou de noisettes donne un très bon résultat.

1 verre de raisins secs farinés

Le fait de les fariner évite qu'ils ne tombent tous au fond du moule durant la cuisson

1 pomme en petits morceaux

1 zeste d'orange

Le zeste confit donne aussi de très bons résultats

Mélanger bien le tout avec une cuillère et cuire 45 min à 1H au four préchauffé à 180° .

Peut-être que mes verres et donc mes gâteaux sont très gros mais pour moi la cuisson oscille entre 1H et 1H15 donc cuisson à vérifier et à adapter.

Cela dépend aussi de la forme du moule. Certains le font dans un moule à cake, d'autres un moule à savarin, au choix et selon ce que vous avez de disponible.

A vos fourneaux!