Gâteau Moelleux au Cassis

Pour 8/10 personnes :

- **250 g de farine tamisée**
- **200 g de cassis (frais ou congelés ou encore groseilles, myrtilles…)**
- **150 g (ou 15 cl) de muscat ou de vin blanc moelleux (ici c'est un muscat de Frontignan)**
- **70 g de miel**
- **50 g de beurre**
- **50 g d'huile de tournesol**
- **50 g de sucre en poudre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, mettre le beurre avec le miel puis les faire fondre au micro-ondes.
3. Dans un saladier ou dans le bol du robot, battre énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter ensuite le mélange beurre/miel liquide puis l'huile et le muscat puis battre à nouveau.
5. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
6. Dans un moule à gâteau généreusement beurré, verser la pâte.
7. Disposer ensuite les cassis sur l'ensemble de la préparation.
8. Enfourner pour 45 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gâteau soit bien coloré : c'est prêt !

   Avant de le démouler et de le déguster, laissez le refroidir. Il sera même encore meilleur après avoir passé une nuit au réfrigérateur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !