

GATEAU AUX RAISINS

RECETTE N°8709

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure en poudre
- une pincée de sel
- 1 oeuf battu
- 100 g de sucre
- 1 zeste de citron râpé
- 100 g de beurre
- 300 g de raisins blancs
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre
- 200 g de crème fraîche

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- fouet électrique
- râpe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Tamisez 250 g de farine avec 1 sachet de levure en poudre et une pincée de sel. Versez-la en fontaine.
02. Au centre, mettez 1 oeuf battu avec 100 g de sucre et 1 zeste de citron râpé. Mélangez et incorporez également 100 g de beurre ramolli.
03. Roulez la pâte obtenue en boule et posez-la au milieu d'un moule à manqué. Etalez-la avec les doigts et posez par-dessus 300 g de raisins blancs lavés et égrenés.
04. Travaillez 2 jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre, ajoutez 200 g de crème fraîche et les blancs battus en neige.
05. Versez sur les raisins et faites cuire 1 h à four moyen.

NOTES PERSONNELLES
