

## Gâteau au raisiné

pour une plaque à gâteau de Ø 28 à 30 cm avec un bord de 2 ½ cm, graissée

### Pâte sablée

300 g de farine  
1 c. à soupe de sucre  
½ c. à café de sel

mélanger dans une terrine

150 g de beurre ou de margarine froids

ajouter, couper en morceaux, sabler du bout des doigts

1 œuf  
4 c. à soupe de crème

mélanger, ajouter, rassembler la masse avec la corne, pétrir rapidement. Aplatir la pâte, la couvrir et la garder au frais 1 heure env. Foncer la plaque, piquer le fond à la fourchette. Garder au frais encore ½ heure

### Garniture

1 litre de jus de pomme ou de poire

réduire à 1 ½ dl, laisser refroidir, réserver (raisiné)

1 ½ dl de crème

1 ½ dl de lait

2 c. à soupe de farine

mélanger au fouet dans une casserole, porter à ébullition en remuant

1 c. à soupe de beurre ou de margarine

ajouter, laisser refroidir

1 ½ dl de raisiné

2 œufs

mélanger le tout, verser sur la pâte

**Cuisson:** 30 min env. au milieu du four préchauffé à 200 °C. Pendant la cuisson, piquer les bulles éventuelles avec une fourchette. Sortir du four, laisser refroidir légèrement sur une grille, puis sortir soigneusement de la plaque.

**Préparation:** la veille, préparer la pâte et foncer la plaque, préparer aussi la garniture sans y ajouter le raisiné et les œufs. Couvrir les deux préparations, les garder au réfrigérateur.

### **Conseils**

- Remplacer le raisiné par 1 dl de concentré de poire mélangé à 2 c. à soupe de jus de citron.
- Le gâteau est meilleur tiède.

**Boissons proposées:** vin blanc léger, pétillant. Selon la saison évent. du vin nouveau. Le soir, évent. un Johannisberg ou une malvoisie.

