



Recettes à base de raisinée

Tranches à la raisinée/cannelle

2 oeufs	300gr de farine
250 gr de sucre	1cc poudre à lever
3 dl de crème	1cc de cannelle
3 cs de kirsch	4 cs de raisinée

Glacage : 2 cc de sucre glace + 1.5 dl d'eau + kirsch

Battez en mousse les œufs et le sucre. Ajouter la crème, la cannelle, le kirsch et la raisinée et bien mélanger. Ajouter la farine et la poudre à lever à la masse. Cuire dans une plaque rectangulaire (évent. garnie de papier sulfurisé) 25 min. à 180°

Parfait glacé au vin cuit

4 œufs	3 dl de crème 35%
130gr de sucre	15 ml vin cuit (selon goût)



- 1) Partager les œufs a) jaune b) blanc
- 2) Ajouter 120 gr de sucre au jaune et monter en masse blanche pendant 5-6 min.
- 3) Ajouter le vin cuit à la masse jaune d'œuf + sucre
- 4) Monter la crème
- 5) Monter le blanc d'œuf avec le restant de sucre (10gr)
- 6) Mélanger le blanc d'œuf à la crème
- 7) Mélanger la masse jaune d'œuf + masse crème
- 8) Couler le tout dans un moule à cake
- 9) Laisser au congélateur minimum 24 heures

Cake à la raisinée

250 gr. de sucre	5 œufs
150 gr. de beurre/ou margarine fondu	5 cs de raisinée
250 gr de farine	2 cc de poudre à lever



Mélanger tous les ingrédients dans une terrine avec un fouet. Beurrez et farinez un moule à cake de 30 cm. et faites cuire 45 minutes à 180°

Gâteau à la raisinée

pour une plaque de 30 cm Ø

Env. 300 gr. de pâte brisée	3.5 dl de crème entière
1 pincée de sel	4-5 cs. de raisinée
3 cs de sucre	1 œuf

Cuire la pâte à blanc dans un four à 200° avec une simple feuille d'aluminium en guise de noyaux. Il est important de la laisser refroidir. Dans un grand bol, brasser la crème, le sucre et le sel. Ajouter le vin cuit et continuer à mélanger. Contrôler le goût du vin cuit, car celui-ci peut être plus ou moins sucré ou amer selon le fournisseur; adapter la quantité d'après ce critère. Ajouter l'œuf entier en dernier lieu et brasser le tout. Vous obtenez une masse assez épaisse. Verser cette masse sur la pâte cuite à blanc et enfourner dans un four préchauffé à 150-180°. Cuisson environ 25 minutes.