

GATEAU AUX RAISINS

Ingrédients

125g de beurre

125g de sucre

2 oeufs

200g de farine

2 c à café de levure

500g de raisins noirs

amandes effilées

sucre glace

Préparation

Travailler le beurre avec le sucre, les oeufs, la farine et la levure.

Versez la pâte dans un moule à charnière de 24cm d diamètre, graissé et fariné.

Laver, sécher le raisin. Répartir sur la pâte.

Saupoudrer d'amandes.

Enfourner à four préchauffé à 180° pendant environ 45 minutes en surveillant.

Bien laisser refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace. Dégustez!



Les Saveurs de Ilysa