

- ⇒ 250 g de pain de seigle valaisan, coupé en fines tranches
- ⇒ 4 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
- ⇒ 1 dl de sirop de sureau (1/2 dl seulement en cas d'utilisation de jus de raisin)
- ⇒ 100 g de raisins secs
- ⇒ 20 g de beurre, liquide
- ⇒ 2 dl de crème, fouettée
- ⇒ raisins secs pour décorer

**POUR 4 PERS**

**Recette à partager**  
**Sii (dessert valaisan)**



Recette extraite du site : [https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312\\_37\\_c/sii-dessert-valaisan/](https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312_37_c/sii-dessert-valaisan/)

**février 2020**

1. **Tremper** le pain toute une nuit dans 3,5 dl de vin rouge ou de jus de raisin. Mariner les raisins secs dans le reste du vin/jus de raisin.
2. **Le lendemain**, réduire le pain en purée, mélanger avec le sirop de sureau et le beurre, incorporer les raisins secs et la marinade.
3. **Dresser** dans des verres ou des coupelles, garnir de crème et de raisins secs.

**Par portion:**

Énergie: 2131kJ / 509kcal, lipides: 18g, glucides: 66g, protéines: 7g

**La collation sympa des jours de froid !  
Et veggie...**

- ⇒ 250 g de pain de seigle valaisan, coupé en fines tranches
- ⇒ 4 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
- ⇒ 1 dl de sirop de sureau (1/2 dl seulement en cas d'utilisation de jus de raisin)
- ⇒ 100 g de raisins secs
- ⇒ 20 g de beurre, liquide
- ⇒ 2 dl de crème, fouettée
- ⇒ raisins secs pour décorer

**POUR 4 PERS**

**Recette à partager**  
**Sii (dessert valaisan)**



Recette extraite du site : [https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312\\_37\\_c/sii-dessert-valaisan/](https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312_37_c/sii-dessert-valaisan/)

**février 2020**

1. **Tremper** le pain toute une nuit dans 3,5 dl de vin rouge ou de jus de raisin. Mariner les raisins secs dans le reste du vin/jus de raisin.
2. **Le lendemain**, réduire le pain en purée, mélanger avec le sirop de sureau et le beurre, incorporer les raisins secs et la marinade.
3. **Dresser** dans des verres ou des coupelles, garnir de crème et de raisins secs.

**Par portion:**

Énergie: 2131kJ / 509kcal, lipides: 18g, glucides: 66g, protéines: 7g

**La collation sympa des jours de froid !  
Et veggie...**

- ⇒ 250 g de pain de seigle valaisan, coupé en fines tranches
- ⇒ 4 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
- ⇒ 1 dl de sirop de sureau (1/2 dl seulement en cas d'utilisation de jus de raisin)
- ⇒ 100 g de raisins secs
- ⇒ 20 g de beurre, liquide
- ⇒ 2 dl de crème, fouettée
- ⇒ raisins secs pour décorer

**POUR 4 PERS**

**Recette à partager**  
**Sii (dessert valaisan)**



Recette extraite du site : [https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312\\_37\\_c/sii-dessert-valaisan/](https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312_37_c/sii-dessert-valaisan/)

**février 2020**

1. **Tremper** le pain toute une nuit dans 3,5 dl de vin rouge ou de jus de raisin. Mariner les raisins secs dans le reste du vin/jus de raisin.
2. **Le lendemain**, réduire le pain en purée, mélanger avec le sirop de sureau et le beurre, incorporer les raisins secs et la marinade.
3. **Dresser** dans des verres ou des coupelles, garnir de crème et de raisins secs.

**Par portion:**

Énergie: 2131kJ / 509kcal, lipides: 18g, glucides: 66g, protéines: 7g

**La collation sympa des jours de froid !  
Et veggie...**

- ⇒ 250 g de pain de seigle valaisan, coupé en fines tranches
- ⇒ 4 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
- ⇒ 1 dl de sirop de sureau (1/2 dl seulement en cas d'utilisation de jus de raisin)
- ⇒ 100 g de raisins secs
- ⇒ 20 g de beurre, liquide
- ⇒ 2 dl de crème, fouettée
- ⇒ raisins secs pour décorer

**POUR 4 PERS**

**Recette à partager**  
**Sii (dessert valaisan)**



Recette extraite du site : [https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312\\_37\\_c/sii-dessert-valaisan/](https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200312_37_c/sii-dessert-valaisan/)

**février 2020**

1. **Tremper** le pain toute une nuit dans 3,5 dl de vin rouge ou de jus de raisin. Mariner les raisins secs dans le reste du vin/jus de raisin.
2. **Le lendemain**, réduire le pain en purée, mélanger avec le sirop de sureau et le beurre, incorporer les raisins secs et la marinade.
3. **Dresser** dans des verres ou des coupelles, garnir de crème et de raisins secs.

**Par portion:**

Énergie: 2131kJ / 509kcal, lipides: 18g, glucides: 66g, protéines: 7g

**La collation sympa des jours de froid !  
Et veggie...**