

Gâteau à la raisinée

(Pour un gâteau de 32 cm de diamètre)

Une portion de pâte Brisée que vous trouverez sur notre site sous :

<https://www.vert-pomme.com/recettes-vert-pomme/categories/boulangerie-et-pates>

3,5 dl de crème entière
2 dl de raisinée "non raisonnée"
1,5 cs de fécule de maïs
2 oeufs
3 cs de sucre

Noyaux de cerise et papier sulfurisé pour la cuisson de la pâte

Préchauffer le four en mode convection naturelle (haut-bas) à 200C°. Durant la montée à température, sortir du frigidaire la pâte préalablement réalisée (ICI).

Beurrer une plaque à gâteau et foncer la pâte. Couvrir la pâte d'un papier sulfurisé et déposer des noyaux de cerise sur toute la surface. Enfourner 25 minutes.

Durant la cuisson de la pâte, préparer l'appareil comme suit.

Dans un récipient gradué, verser la crème, la raisinée, et le sucre. Mélanger le tout de manière à avoir une couleur brune unie. Ajouter les oeufs et faire de même. Puis tamiser la fécule de maïs et mélanger. Réserver quelques minutes au réfrigérateur. Lorsque qu'il reste 5 minutes de cuisson à la pâte, verser l'appareil crème-raisinée dans une casserole et porter à ébullition en fouettant pour que la masse ne se colle pas à la casserole. Cuire ainsi quelques minutes.

Sortir la pâte du four, enlever le papier sulfurisé et les noyaux et verser l'appareil sur la pâte. Enfourner pour 10 minutes maximum (attention aux débordements!).

Attendre que le tout ait bien refroidi. Le gâteau est encore meilleur le lendemain ! Un vrai régal !