

## Les recettes du



### Tarte aux raisinets

Les raisinets sont connus pour le pouvoir gélifiant des gelées de framboises, et pour la fameuse tarte meringuée. Ils sont également délicieux en tarte ou cake, 2 recettes que nous vous proposons

#### Ingrédients

Pâte brisée  
3 jaunes d'œuf  
200 gr sucre  
1 paquet sucre vanillé  
125 gr noisettes ou amandes  
400 gr raisinets  
3 blancs d'œuf battus

Battre jaunes d'œufs et sucre jusqu'au ruban.

Ajouter noisettes et raisinets, et terminer par les blancs d'œufs battus en neige ferme, en les incorporant délicatement.

Verser la masse dans la plaque graissée et cuire dans four préchauffé à 180° env. 20-30 min.

### Cake aux raisinets

Classique de Betty Bossy !

#### Ingrédients

200 gr beurre  
180 gr sucre  
1 paquet sucre vanillé  
3 œufs  
Sel  
1cs1/2 Kirsch  
2 gouttes arôme amandes amères  
250 gr farine  
75 gr noisettes moulues  
1 cc poudre à lever  
250 gr raisinets

Ramollir beurre, incorporer sel, œufs, sucre vanillé. Travailler la masse jusqu'à ce qu'elle blanchisse. Incorporer les autres ingrédients en mélangeant bien, les raisinets en dernier. Graisser un moule à cake d'env.30cm, y verser la masse et enfourner dans four préchauffé à 180° env. 1 heure