

PALAIS AUX RAISINS

Pour 6 personnes



Gateau

- farine, 125g (4 cuillerées à soupe très pleines)
- raisins de Corinthe, 75g
- beurre, 125g + 1 noisette
- sucre en poudre, 125g (7 cuillerées à soupe)
- oeufs, 2
- rhum, 1 cuillerée à soupe

1- Lavez les raisins, puis faites-les gonfler dans du rhum tiède.

2- Dans un saladier, mettez 125g de beurre ramolli en crème et le sucre en poudre. Travaillez avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez-y ensuite les oeufs entiers, un à un, la farine et les raisins.

Allumez le bas du four.

3- Beurrez un grand moule à tarte ou la plaque du four et farinez-le légèrement. Déposez dessus des petites noix de pâte, en les espaçant de 2 ou 3 centimètres car elles vont s'étaler en cuisant. Faites-les cuire à four chaud (thermostat 6/7) une dizaine de min.

Décollez-les encore chaudes au sortir du four.