

# GÂTEAU AUX RAISINS

Simone Baudat, Romanel

Pâte brisée:

500 gr. de farine  
250 gr. de matières grasses  
env. 1 dl d'eau  
1 c. à café de sel

Garniture:

2 c. à soupe de farine  
1-2 grappes de raisin  
4 c. à soupe de cassonade  
2-3 c. à soupe de crème

Pâte brisée:

Mettre la farine dans un bol. Ajouter la matière grasse et travailler pour obtenir une «semoule». Disposer le mélange en fontaine. Ajouter l'eau dans laquelle on aura délayé le sel et pétrir rapidement. Laisser reposer une heure.

Abaisser la pâte et fonder une plaque (env. 25- 30 cm Ø). Saupoudrer de farine. Egrener les grappes de raisins et parsemer sur la pâte; celle-ci ne doit pas être entièrement recouverte.

Saupoudrer largement de cassonade. Ajouter la crème et cuire à four moyen pendant environ 1/2 heure.

