

Cake au vin cuit

Ingrédients :

- 3 c. s. de raisinée
- 3 oeufs
- 250 g de sucre
- 300 g de farine
- 3/4 d'un paquet de poudre à lever
- 3 c. s. de Kirsch
- 1 c. c. de cannelle

Préparation :

- Mélanger le tout
- Ajouter 4 dl de crème fraîche
- Placer dans un moule à cake
- Mettre au four à 180° environ 50 min
- Couper des tranches de 2 cm d'épaisseur et garnir avec de la crème Chantilly.