

# GÂTEAU À LA RAISINÉE (AVEC FÉCULE ET OEUFS)

**Ingrédients :** pour une plaque d'environ 30 cm de diamètre

- 1       pâte Brisée
- 1 dl     de raisinée
- 50 g    de sucre
- 3       œufs entiers
- 2 dl     de crème
- 1 c. c.  de fécule

**Préparation :**

- Foncer la plaque
- Piquer le fond de la pâte avec la fourchette.
- Cuire à blanc environ 10 min
- Préparer la masse avec l'ensemble des ingrédients dans une casserole.
- Fouetter à feu doux jusqu'à épaississement.
- Verser la masse sur le fond précuit.
- Glisser au four à 150°, avec une lame de couteau pour maintenir la porte entr'ouverte.
- Laisser au four 3 min environ.