

Gâteau aux raisinets (ou aux framboises)

(pâte feuilletée + masse au séré ou yaourt nature)

1x pâte feuilletée

Etendre, foncer une plaque de 26 cm diamètre, piquer

½ dl de lait

1 cs de farine

150 gr de séré à la crème (ou yaourt nature)

2 œufs

90 gr de sucre

1 cc de sucre vanillé

Mélanger le tout, verser sur la pâte

Cuire 30 min. au four préchauffé à 220° (moins si chaleur tournante)

Surveiller la cuisson et éventuellement piquer la farce en cour de cuisson

300 gr de raisinets (framboises)

50 gr. de sucre

2 cs d'eau

1 cs de maïzena

Mélanger, cuire comme une confiture en remuant sans cesse. Mixer.

Verser bouillant sur le gâteau sortant du four.

Variante:

Remplacer les raisinets par des framboises, des mûres, des myrtilles ou même par un mélange de petits fruits.

Remplacer la pâte feuilletée par une pâte brisée sucrée

Remarque:

Pour une plaque de 32 cm de diamètre = 1x ½ les proportions

Pour une plaque rectangulaire, 2x les proportions