



# *les bonnes recettes de Marithé*

## **Gateaux aux raisins SANS OEUFS**

THERMOSTAT : 7

PRÉPARATION : 20 mn

CUISSON : 25 mn

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé,
- 50 g de sucre,
- 150 g de beurre,
- 100 g de raisins de Corinthe,
- 100 g de sucre glace,
- 1 jus de citron non traité,
- 15 g de beurre,
- 4 g de sel,
- un peu de lait

### INSTRUCTIONS

- Travailler la farine avec 100 g de beurre, 50 g de sucre, le sel, en mouillant avec le lait.
- Etendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, en rectangle sur le plan de travail.
- Napper la pâte de 50 g de beurre fondu à l'aide d'un pinceau (facultatif).
- Battre au fouet électrique le sucre glace avec une cuillerée à café d'eau et une cuillerée à café de citron non traité afin d'obtenir un nappage dont vous recouvrirez la pâte.
- Parsemer le rectangle avec les raisins de Corinthe.
- Rouler la pâte dans le sens de la longueur.
- Couper en tranches de 1 cm d'épaisseur et faire cuire sur une plaque beurrée à four chaud.

Recette élaborée par  
Mme Marie-Thérèse ROTH



Service de  
Médecine Interne,  
Immunologie Clinique  
et Allergologie  
Hôpital Central  
29, Av. de Lattre de Tassigny  
54035 NANCY Cedex