



## *Gâteau au vin cuit (raisinée)*

- 1 portion de pâte brisée
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf (ou 2 œufs entiers)
- 1 à 2 dl de vin cuit
- 2-3 cuillères à soupe de sucre
- 1 à 2 dl de crème

Etendre la pâte, foncer une plaque à gâteau (25-30 cm de diamètre).  
Saupoudrer le fond de pâte avec un peu de farine.  
Mélanger tous les ingrédients.

Verser le mélange sur la pâte.

Cuire au four à 200°C pendant 20 mn