



Gâteau de Pâques

<p>1 pâte brisée (<i>sucrée</i>)</p>	<p>→ Mettre sur une plaque à gâteau et piquer avec une fourchette</p>
<p>4 cs de raisins secs 2 cs d'amandes moulues</p>	<p>→ Couper les raisins secs en deux → Répartir les raisins secs et les amandes sur le fond de pâte</p>
<p>4 dl de crème 3 œufs 5 cs de sucre Le zeste d'1/2 citron 2 cs de farine</p>	<p>→ Mélanger tous les ingrédients dans un bol</p>
<p>1 gousse de vanille</p>	<p>→ Couper la gousse en deux et gratter les grains noirs à l'intérieur → Ajouter au reste des ingrédients, mélanger et verser sur le fond de pâte</p>

Cuisson : env. 35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200° C.

Laisser le gâteau tiédir un moment, sortir de la plaque, laisser refroidir sur une grille. Décorer selon votre envie avec du sucre glace ou des petits œufs en sucre.

