



*Patrick Pradier*

*Disciple d'Auguste Escoffier (Prix 2005)*

*(Ancien de la Présidence de la République)*



Disciples Escoffier International  
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

## CAKE AUX RAISINS

### Ingrédients :

125 gr de sucre  
125 gr de beurre fondu  
3 œufs  
200 gr de farine  
1 sachet de levure  
Un bol de raisin + rhum

---

Faire fondre le beurre puis le verser sur le sucre dans le bol mixer jusqu'à obtention d'un ruban.  
Ajouter les œufs un par un.  
Ajouter la farine et la levure, bien lisser.  
Ajouter les raisins tremper dans le rhum avec le jus puis faire tourner assez longtemps pour que les raisins collent bien à la pâte.

Cuire à four 180° pendant 50 minutes en position gâteau-brioche (sole)

