



Dessert

# Gâteau de Pâques à la crème

Mise en place et préparation: env. 35 min

Mise au frais: 30 min

Cuisson au four: 35 min

Énergie Pièce (1/8):

310 kcal/ lip 17 g/ glu 32 g/ pro 6 g végétarien

Pour 8 parts

Pour un moule en tôle Ø env. 30 cm, graissé et fariné

- 200 g de farine blanche
- 2 c. s. de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre, froid
- 1 citron bio
- ½ dl d'eau
- 50 g de raisins sultanes
- 4 dl de crème entière
- 3 œufs
- 50 g de sucre

Voici comment faire:

- 1 Pâte:** mélanger farine, sucre et sel dans un grand bol. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à consistance uniformément grumeleuse. Râper le zeste du citron, en incorporer un peu, réserver le reste. Presser le jus, l'ajouter avec l'eau, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, mettre env. 30 min à couvert au frais.
- 2 Façonnage:** préchauffer le four à 220° C. Abaisser la pâte en rond (Ø env. 30 cm) sur un peu de farine, foncer le moule préparé, façonner le bord. Piquer la pâte à la fourchette. Répartir les raisins sultanes sur le fond de pâte.
- 3 Garniture:** bien mélanger crème, œufs et sucre, incorporer le zeste de citron réservé, répartir sur le fond de pâte.
- 4 Cuisson:** 10 min dans la moitié inférieure du four. Abaisser la température à 200° C, poursuivre la cuisson env. 25 minutes. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

**Suggestion:** décorer le gâteau de Pâques de dragées ou de petits œufs en sucre. Plus rapide: utiliser une abaisse de pâte à gâteau (Ø env. 32 cm).



Conseil d'achat  
 Vous trouverez  
 ces ingrédients  
 au Coop Pronto.

