

Pavés aux raisins et amandes de Marie-Claude

Cuisson: 20mn à 175/200°

Pâte :

- 150g de fromage blanc ou de yaourt
- 6 cuil. à soupe de lait
- 6 cuil. à soupe d'huile
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75g de raisins de Corinthe

Pour garnir:

- 50/60g de beurre bien ramolli
- 50g d'amandes effilées
- 75g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Travailler le fromage blanc avec le lait, l'huile, le sucre, le sucre vanillé et le sel.

Incorporer le mélange tamisé farine -levure, puis les raisins.

On obtient une pâte épaisse qu'on étale sur une plaque beurrée.

Badigeonner avec du beurre bien ramolli, puis saupoudrer d'amandes effilées, puis du mélange sucre-sucre vanillé.

Mettre au four.

Cuisson: 20mn à 175/200°

Couper le gâteau encore chaud en parts régulières (30 pavés environ avec ces quantités)

Bon appétit !