

"P'tit Nègre"

<ul style="list-style-type: none"> • 3 œufs • 1 tasse de sucre • 1 tasse de crème entière • 2 tasses de farine • 2 c.s. de vin cuit (raisiné de poire ou pomme) • 2 c.c. de poudre à lever • Sucre de glace • Un petit verre de kirsch 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Eier • 1 Tasse Zucker • 1 Tasse Vollrahm • 2 Tassen Mehl • 2 EL vin cuit (Biresaassa) • 2 KL Backpulver • Puderzucker • 1 kleines Glas Kirsch
--	--

Bien mélanger les ingrédients avec 1^{1/2} tasse et de farine dans un bol. Rajouter le reste de la farine pour que la consistance soit ferme mais pas trop - les sillons doivent se refermer lentement !

Mettre dans une plaque graissée et 20-25 minutes au four **pas trop chaud** (180°). Après refroidissement, délayer le sucre de glace avec du kirsch et glacer le dessus.

1^{1/2} Tasse Mehl und alle anderen Zutaten gut mischen. Den Rest des Mehls hinzufügen, damit die Konsistenz fest, aber nicht zu fest ist - die Rillen sollen sich langsam schließen!

In eine gefettete Kuchenform geben und 20-25 Minuten bei 180° backen. Nach dem Abkühlen den Puderzucker mit Kirschwasser verrühren und die Oberseite glasieren.

Merci à **Michel et Christiane** pour ce succulent gâteau, que nous avons goûté lors de notre rencontre ACSB pour fêter le 1^{er} août 2024

Le vin cuit ou la raisinée

Le vin cuit ou raisinée, est un jus concentré à 1/10 de poires ou de pommes, un jus épais et de couleur brun foncé. Dans le canton de Fribourg et plus spécialement dans la Broye, on utilise la poire à *Botzi* – une petite poire, ronde et pas vraiment mangeable crue. Dans le canton de Vaud on utilise la poire *Lavaux* ou *Channe*, mais également des pommes d'arbres à haute tige ou un mélange des deux.



Pour plus de renseignements :

<https://www.patrimoineculinaire.ch/Produit/Raisinee-Vin-cuit-Cougnarde-Biresaassa/102>

<https://stephanedecotterd.com/2014/09/25/la-petite-histoire-du-vin-cuit-ou-raisinee/>