

MATÉRIEL 

- Cul-de-poule
- Fouet
- Louche
- Moule à cake

- Papier sulfurisé
- Plaque cuisson
- Russe

INGRÉDIENTS 

Pour 12 personnes

- QS Fruit confit
- 750 g Lait entier
- 275 g Œuf (entier)
- QS Parure génoise (ou autre biscuit)
- QS Raisin sec
- 150 g Sucre semoule
- ½ P Vanille gousse



1 Réaliser l'appareil à crème prise sucrée en **fouettant** les ingrédients dans une calotte en inox.



2 **Chemiser** un moule avec du beurre fondu, puis disposer dans le fond et sur les bords une bande de papier sulfurisé découpée à la taille du moule.



3 **Parer** légèrement les biscuits et remplir le fond du moule.



4 **Garnir** les moules, puis ajouter un peu de fruits confits et quelques morceaux de biscuits.

