



GÂTEAU AU CASSIS À LA CRÈME DE CASSIS BRIOTTET

Ingrédients

- Baies de cassis - 400 g
- Beurre - 70 g
- Poivre au cassis
- Farine - 100 g
- Sucre - 200 g
- Crème liquide - 15 cl
- Oeufs - 6
- Poudre d'amande - 70 g

Préparation

Mettre en chauffe les baies de cassis et le beurre. Ajouter la crème de Cassis Briottet. Ajouter une pincée de poivre au cassis et 50g de sucre pour enlever l'acidité du cassis.

Dans un saladier mélanger la farine, le reste de sucre (150g), la poudre d'amande, la crème et les œufs.

Mélanger l'appareillage de cassis à votre mélange.
Verser dans un moule. Faire cuire 35 minutes à 180°C.

Pour le dressage:

Soupoudrer une assiette de cacao et de sucre glace, déposer la part de gâteau et ajouter une boule de sorbet cassis.

Régalez vous !

José, le patron du restaurant Le Goret à Beaune nous a reçu dans ses cuisines pour nous confier quelques recettes. **Un gâteau au cassis à la Crème de Cassis Briottet** (à retrouver ci-dessous) et un granité pommes et champignons à la Liqueur de Châtaigne Briottet. À vos fourneaux !! Recette pour 6 personnes

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr