**RECETTES : Sucrées**

Papet (Pierre Feaud)

Pour un tarte

3 CS de farine

5 CS de sucre

3 œufs entiers

½ litre de lait

20 cl de crème

Sel (peu)

2 CS de rhum

Faire épaissir tout les ingrédients ensembles

Bien brasser

Etaler sur la pate

Cuire 30 minutes à 180°

Le cake

Fouettez 125 g de beurre bien mou, avec 125 g de sucre semoule

Ajoutez :

 3 œufs

150 g de farine

 1 grosse pincée de levure et 1 petite pincée de sel

100g de fruits confits et 100 g de raisins imbibés de du rhum

Mélangez bien et mettre dans un moule

Cuire à 190° pendant 10 minutes

Fendre le dessus du cake et cuire à 170 ° pendant 30 minutes

Christmas pudding

1 kilo de raisins et de fruits confits - 100g de pruneaux

2 oranges et 2 citrons pressés - 2 carottes en rondelles

250 g de margarine

½ paquet d’épices à pudding - ½ cuillère à café de muscade râpée

10 g de cannelle - 250 g de vergeoise

250 g de mie de pain

150 g de farine

4 œufs battus

2 pommes hachées

Mélanger tous les ingrédients

 Si la pate n’est pas assez moelleuse, ajouter un peu d’eau ou de lait

Faire reposer jusqu’au lendemain

Mélanger de nouveau avec 1 verre de rhum

Verser dans un bol à pudding et fermer d’un tissu bien ficelé

Cuire à la vapeur 4 heures

Avant de le servir cuire de nouveau 1 heure à la vapeur