



## Savarin aux deux raisins

### Mise en place et préparation:

env. 1 h

**Levage:** env. 1½ h

**Cuisson au four:** env. 25 min

Pour 8 petits moules à savarin  
d'env. 1 dl, graissés

**200 g de farine**  
**¼ de c. c. de sel**  
**3 c. s. de sucre**  
**⅓ de cube de levure**  
(env. 15 g), émiettée  
**50 g de beurre**, fondu  
**1¼ dl de lait**, tiède  
**1 œuf**, battu

**3 dl de Rimuss** ou de jus  
de raisin blanc  
**2 c. s. de cognac**  
**1 c. s. de sucre**  
**2 c. s. de miel d'acacia**

**100 g de raisins blancs et  
autant de noirs**

**1** — Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients jusqu'à la levure comprise. Ajouter beurre, lait et œuf, mélanger avec une cuillère en bois et battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse et fasse des bulles. Laisser doubler de volume env. 1 h à couvert à température ambiante. Remplir

les moules graissés, les tapoter sur un linge, laisser lever encore env. 30 min à température ambiante presque à hauteur du bord.

**2 — Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler en retournant sur une grille. Rincer les moules.

**3** — Porter le Rimuss à ébullition avec le cognac et le sucre, baisser le feu, laisser bouillonner env. 5 minutes. Ajouter le miel, remuer, laisser tiédir un peu. Tourner rapidement les savarins encore tièdes dans le sirop, verser 2 c. à soupe de sirop dans chaque moule, remettre les savarins dans les moules. Piquer le dessus plusieurs fois avec une brochette, arroser d'un peu de sirop, laisser macérer jusqu'à ce que tout le sirop soit absorbé.

**4** — Démouler les savarins en les retournant sur des assiettes, mélanger le reste du sirop avec les raisins, répartir dessus.

**Suggestion:** remplacer les moules à savarin par les petits moules «Gourmet».

**Portion:** 247 kcal, lip 5 g, glu 39 g, pro 7 g