

Petits Ramequins aux Raisins Blancs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RAISIN(S) BLANC(S)	20 - 25 grains
- SUCRE SEMOULE	50 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	1
- FARINE	40 g
- MAIZENA	40 g (blanche)
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- YAOURT	130 g nature
- BEURRE	50 g
- SUCRE IMPALPABLE	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde (500 W) pendant 1 minute.
- Dans un saladier, fouettez l'œuf avec les sucres puis rajoutez le beurre fondu.
- Incorporez au fouet le mélange de farine, maïzéna et levure. Ajoutez encore le yaourt.
- Beurrez légèrement les bords des ramequins.
- Coupez les raisins en 2 et remplissez le fond de chaque ramequin avec ceux-ci.
- Versez la pâte par-dessus et enfournez pendant 25 minutes.
- Laissez refroidir et dégustez à température ambiante saupoudré de sucre impalpable.