



## Biscuit Bantou

### **Ingrédients (8 personnes) :**

265 g de farine

1/2 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de levure chimique

225 g de sucre

6 jaunes d'œufs

extrait de vanille

6 blancs d'œufs battus en neige ferme

60 g de raisins secs trempés 10 minutes dans 4 cuillères à soupe de xérès doux (non utilisé en classe ;-)

### **Préparation de la recette:**

Chauffer le four à 180°C et huiler ou beurrer un moule (soit carré de 20 cm, soit rond comme le mien). Fariner le moule.

Tamiser la farine, le sel et la levure chimique dans une terrine moyenne.

Dans une grande terrine, battre ensemble le sucre et les jaunes d'œufs avec un fouet en fil de fer ou un batteur jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux. Incorporer la vanille.

Avec une cuillère en métal, incorporer délicatement la farine aux jaunes d'œufs, puis les raisins et leur vin de trempage.

Incorporer de la même façon les blancs d'œufs en neige.

Transférer la pâte dans le moule.

Cuire 1h15 minutes au milieu du four ou jusqu'à ce qu'un couteau ressorte propre.

Sortir le moule du four et faire refroidir 10 minutes avant de démouler sur une grille.

*Se mange tiède, coupé en tranches et tartiné de beurre à la cannelle, ou bien froid.  
Parfait pour un petit déjeuner de fête, la texture est proche de celle de la brioche.*