

Pour 6 personnes

Avec 4 œufs, un sachet de levure chimique , 200 grammes de farine, 20g de sucre , une pincée de sel ,des graines de raisins ou d'albottes macérées dans du marc de Touraine et 300 grammes de rillettes de Touraine ramolies .

Fouettez sucre et œufs , les faire blanchir, ajoutez la farine et la levure et sel , en dernier incorporez les rillettes de Touraine.

Remplissez un moule aux deux tiers, mettez au four à bonne température 200 degrés .

Après 30 minutes de cuisson suivant la four , démoulez sur une grille et dégustez tiède ou froid en apéritif.

Un Restigné serait le vin le plus judicieux ou un Montlouis demi-sec sera aussi pertinent .