

## **PRÉPARATION:**

### **Ingrédients:**

#### **Quantité:**

½ kg de blettes lavées

2 dl d'huile

25 dag de sucre

2 bâtons de canelle

3 sachets de sucre vanillé

10 dag de raisins secs

Un peu de sel

#### **Pâte:**

40 dag de farine

4 cuillères d'huile

5 dag de beurre

15 dag de sucre

Sucre vanillé

Un peu de sel

L'eau

**Préparation:** pétrir la pâte puis la partager en deux boules et les laisser un peu reposer.

Couper les blettes le plus finement possible (3-4 mm), rajouter le sucre, la canelle, le sucre vanillé, le sel, l'huile et les raisins secs. Étaler finement la pâte, puis disposer une partie dans un plat, verser la préparation et recouvrir avec la deuxième pâte. Cuire à 180°C environ 30 mn. Saupoudrez le gâteau cuit de sucre en poudre.