

# FICHE DE RECETTE

## Faljack aux raisins secs Damien Poncelet du Zelf.cooking

Les desserts, collations et en-cas maison sains et gourmands

Type de recette	collation
Nombre de portions	15
Temps de préparation	20
Temps de cuisson	30
Temps de refroidissement	10
Coût matières total (HT) :	4,00 €
Coefficient multiplicateur :	15
Prix / Portion (HT) :	0,2667 €

### INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Flocons d'avoine fin	g	300		
Raisins secs sultana	g	150		
Sirop (100 g sucre et 50 g d'eau)	ml	120		
Beurre fondu	g	100		
Oeuf	unité	1		
Sel	g	4		
Cannelle	g	4		
<b>TOTAL</b>				

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Préchauffer four à 170°C
2. Hacher raisins secs grossièrement. Créer votre sirop et laisser tiédir.
3. Mélanger tous les ingrédients afin d'avoir un mélange homogène.
5. Disposer cet appareil dans une platine chemisée d'une feuille de papier sulfurisé.
6. Enfourner jusqu'à avoir une belle couleur dorée (+30 minutes).
7. Laisser refroidir quelques instants. Pré-découper quand la préparation est encore tiède sans essayer de séparer les morceaux.
8. Laisser refroidir à cœur puis séparer les morceaux.

#### Remarques

- Variation multiple
- Moins gras et moins de sucre (peut utiliser du sirop de blé, riz, agave, ...)

