

## **R'çatte di toétché à bandà**

**Pâte** (plaque de 30 cm de diamètre)

- 300 gr de farine
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 dl de lait tiède
- 15 gr de levure en cube
- préparer/pétrir la pâte
- laisser lever à température ambiante durant environ 1 h

**Bandà** (avec environ 1'200 gr de pommes)

- préparer les pommes et les réduire en purée
- laisser refroidir
- ajouter environ 40 gr de raisins secs et mélanger avec la purée
- étendre la pâte
- dorer le bord du gâteau avec un jaune d'œuf
- étaler la purée de pommes avec les raisins sur la pâte
- ajouter un peu de demi-crème mélangée avec un jaune d'œuf sur la purée de pommes
- cuire environ durant 15 mn à 240/250°