

# TARTE AUX RAISINS

## INGRÉDIENTS

### Une pâte sablée (pour 2 moules de 20 cm)

- 250 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes ou de noisettes
- 100 g de sucre
- 130 g de beurre
- 1 œuf

### Pour la garniture

- Raisins en quantité suffisante pour garnir la tarte
- 20 cl de crème liquide
- 1 gros œuf + 1 jaune
- 30 g de sucre
- 1 c à soupe de rhum ou autre parfum

## PREPARATION

### Confectionner la pâte sablée :

- 1) au robot : mélanger rapidement tous les ingrédients et réserver au frais 30 minutes.
- 2) à la main : mélanger rapidement le beurre et la farine du bout des doigts pour réaliser un sable, puis faire un puit et incorporer l'œuf, le sucre et la poudre d'amandes sans trop la travailler. Laisser reposer 30 minutes.

Puis fonder le moule et piquer la pâte à la fourchette pour éviter quelle ne gonfle et pré-cuire à blanc à 180°C 15 minutes.

### Pendant ce temps, **préparer la garniture** :

- 1) fouetter les œufs avec le sucre puis incorporer la crème et le parfum de votre choix.
- 2) sortir la tarte et garnir de raisins.
- 3) verser la préparation sur les raisins et saupoudrer de noisettes ou d'amandes concassées.
- 4) enfourner pour 30 minutes environ.

Enfin, régalez vous !!!

**Rappel de l'astuce du chef** : pour la confection de la pâte sablée, utiliser du **sucre glace** afin de mieux la travailler ! La passer minimum 30 mn au réfrigérateur, puis l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, fonder le moule et le mettre environ 30 mn au réfrigérateur. Puis l'enfourner dans le four préchauffé environ 10 mn.