

## TARTE AUX RAISINS



FACILE

PREPARATION : 30 MIN

CUISSON : 45 MIN

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 pâte brisée ; 500g de raisin ; 3 œufs ; 50g de sucre en poudre ; 10cl de crème fraîche ; 3 c.à.s. de rhum

### PREPARATION :

-Faites cuire la pâte étalée dans un moule à tarte et piquée à la fourchette environ 10 min au four à 180°C (thermostat 6)

-Lavez et égrenez les raisins, séchez-les puis disposez-les sur le fond de tarte précuit.

-Travaillez les œufs avec le sucre, la crème et le rhum.

-Versez cette préparation sur les raisins et remettez au four à 200°C (thermostat 6-7).

-Laissez cuire 35 min.

**BONNE DEGUSTATION !**