



Tarte aux raisins

- Par vision-plaisir

La tarte aux raisins est la tarte qui dérouté le palet et stimule la curiosité.

Ingrédients:

- Une pâte sucrée de 350 g
- 1.5 kg à 2.00 kg de raisins rouges avec peu de pépins (astuce le goûter avant d'acheter).
- 50g de maïzena
- 50g de sucre en poudre
- Sucre glace pour la décoration



Réalisation:

Confectionnez la pâte sucrée . Lavez égoutter les raisins rouges. Les couper en deux pour les plus gros. Mélanger la maïzena avec le sucre en poudre et mettre cette préparation au fond de la tarte. La maïzena et le sucre forme une barrière et absorbent le jus des raisins et évite de détremper la pâte. Disposer les raisins et cuire la tarte four chaud à 200°C pendant environ 40 minutes. Vérifier la cuisson de la pâte.

