

Recette offerte par Erika Ramseyer

Table régionale du

vendredi 20 janvier 2017

Tarte à la raisinée (pour 1 plaque à tartes)

- 3/4 de tasse de sucre
- 3 dl de crème entière
- 2 œufs
- 1 cs de farine
- 1 bonne cs de raisinée (goûter et rajouter si nécessaire)
- pâte brisée (pour une plaque Ø de 28 à 30 cm)

Préchauffer le four sur 200°. Mélanger les ingrédients susmentionnés. Piquer à la fourchette la pâte brisée dans la plaque. Mettre le mélange obtenu sur la pâte et enfourner sur la deuxième glissière du four pendant 25 minutes.

Il ne reste plus qu'à vous régaler!

