

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Tarte aux raisins



Pour 6 personnes :

- 800 g. de raisins
- 300 g. de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 125 g. de beurre
- 3 œufs
- 210 g. de sucre en poudre
- 125 g. d'amandes en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Laver le raisin, le sécher et l'égrainer.

Mélanger 250 g de farine avec une pincée de sel, le sachet de levure et 60 g de sucre en poudre.

Incorporez 125 g de beurre puis les 3 jaunes d'œufs. Bien mélanger le tout.

Mettre cette pâte dans un moule beurré et l'étaler à la main afin qu'elle recouvre tout le fond du moule.

Battre en neige les 3 blancs d'œufs, ajouter 150 g. de sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé, la poudre d'amandes, 50 g. de farine ainsi que les grains de raisins.

Verser la totalité de cette préparation sur la pâte.

Laisser cuire environ 65 min th. 6 (180°C).