

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## Tarte crémeuse aux raisins blancs caramélisés



Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée prête à dérouler
- 500 g de raisins blanc
- 100 g sucre semoule
- 36 cl de lait
- 40 g de farine
- 1 œuf +1 jaune
- 12 morceaux de sucre

Saupoudrez les raisins avec 50 g de sucre semoule.

Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquez-la à la fourchette et faites cuire 25 min au four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, travaillez la farine avec l'œuf et le jaune et le reste de sucre. Chauffez le lait sans le faire bouillir. Versez le lait chaud en fouettant dans le saladier, remettez le tout dans la casserole et faites épaissir à feux doux en remuant sans cesse.

Étalez la crème refroidie sur le fond de tarte, disposez les grains de raisins.

Mettez les morceaux de sucre et 2 cuillères d'eau dans une casserole. Faites cuire jusqu'à une légère coloration blonde et versez ce caramel sur les raisins.

Laissez refroidir et réservez au frais jusqu'au service.