



## TARTE A LA RAISINEE

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 200g pâte feuilletée
- 1 dl raisinée
- 1 cs farine ou maïzena
- 1 oeuf bien frais
- 2.5 dl crème entière
- 3 cs sucre

### Recette :

1. Préchauffer le four à 200°
2. Laisser brunir la pâte (piquée à la fourchette) sur la plaque pendant un quart d'heure. Surveiller pour éviter que ça brûle.
3. Mélanger les ingrédients dans une casserole et porter tranquillement à ébullition en remuant constamment. Laisser mijoter pendant 3 min. Le mélange s'épaissit un tant soit peu.
4. Verser sur la pâte et enfourner pour quelques minutes, toujours à 200°. Ne laisser pas bouillir cette superbe mixture brune. C'est fini après 2 ou 3 min.
5. Cette tarte fabuleuse se consomme tiède ou froide, de préférence accompagnée d'une topette de Malvoisie ou de Muscat du Valais.

Novembre 2009 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger