

# Tarte au raisiné

## Ingrédients

Pour 1 tarte de 22 à 24 cm de diamètre

- 250g pâte brisée
- 10g beurre

## Appareil

- 2dl lait
- 1 œuf
- 15g farine fleur
- 40g sucre brut
- 1dl crème 35%
- 2dl raisiné

## Mise en place

Beurrer une forme à tarte

Mélanger tous les ingrédients de l'appareil

## Préparation

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur

Foncer la forme à tarte et piquer la pâte

Verser l'appareil

Cuire au four à 210°C, environ 25 minutes

Servir froid

## Remarques

La quantité de sucre peut varier selon la qualité du vin cuit/raisiné

On peut cuire la pâte à blanc : mettre des noyaux de cerises ou des haricots secs sur la pâte et cuire au four pendant 8 à 10 minutes à environ 220°C.

Retirer les noyaux ou les haricots et verser l'appareil, puis cuire à environ 170°C, pendant 25 minutes.

**Une recette proposée par l'ADAJE, Association des Amis du jardin botanique et de l'Ermitage**  
**[www.adaje.ch](http://www.adaje.ch)**