



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

TARTE DES « VENDANGES »

INGREDIENTS:

Pâte Sablée

250 g de raisins blancs
250 g de raisins rouges
4 œufs
100 g de crème liquide
50 g de sucre semoule
50 g de cassonade

4 cl de Rhum « Vieux »

METHODE :

La Tarte des « Vendanges » est très facile à réaliser. Du raisin, rien que du raisin...et une petite goutte de rhum ! Voilà un dessert plein de « bouquet » qui nous fera vivre au rythme des vigneron et de leur terroir...

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 28 centimètres de diamètre environ.

Pour cela utilisez de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être " cuit à blanc ".

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 10 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Lavez et essuyez les raisins blancs et rouges et dispersez-les sur toute la pâte.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre semoule et la cassonade, puis blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Ajoutez la crème liquide, puis mélangez le tout.

Pour finir, incorporez le Rhum. Versez cette préparation sur les raisins, et enfournez la tarte des « Vendanges » dans votre four chaud.

Laissez cuire pendant 35 minutes environ, puis sortez la tarte du four.

Une fois démoulée, laissez la tarte refroidir sur une grille.

Accompagnez ce dessert d'un petit vin pétillant et servez vos amis. Cette tarte surprendra votre entourage car il n'est pas commun de savourer le raisin sous cette forme...mais le résultat est là, et c'est bien là l'essentiel pour les plus gourmands !