

## Tarte aux deux raisins

Préparation : 25 mn, attente : 1 h, cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

300 g de raisin noir, 300 g de raisin blanc, 2 œufs, 2 c à soupe de crème, 3 c à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe de sucre glace.

Pour la pâte sablée : 200 g de farine + 50 g, 150 g de beurre ramolli, 40 g de poudre d'amandes, 60 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 c à soupe de rhum.

Préparer la pâte : mélanger du bout des doigts la farine, le beurre ramolli, la poudre d'amandes et le sucre, puis les jaunes d'œufs et le rhum. Si la pâte est trop dure, incorporer 1 ou 2 c d'eau. Envelopper la pâte dans du film plastique et la laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

Rincer les grappes de raisin. Détacher les grains. Les égoutter, puis les envelopper dans du papier absorbant pour les sécher.

Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C).

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné et en garnir un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Inciser les bords à intervalles réguliers pour les décorer. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Glisser le moule au four et laisser précuire pendant 15 mn. Laisser le fond de tarte refroidir.

Dans un bol, mélanger les œufs, la crème et les deux sucres. Étaler cette préparation sur le fond de tarte.

Disposer les grains de raisin en rayons en partant du centre et en alternant les couleurs. Remettre la tarte au four et la laisser cuire 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Saupoudrer de sucre glace et servir tiède.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.