

Tarte Amandine aux Raisins et Muscat de Beaumes de Venise

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- AMANDES HACHÉES	125g
- SUCRE SEMOULE	75g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- OEUF(S)	3
- VIN BLANC DOUX	1 verre (Muscat de Beaumes de Venise)
- RAISIN(S) NOIR(S)	2 grappes (Muscat)

Recette:

- Mélangez les œufs dans un plat creux avec les sucres (semoule et vanillé), les amandes hachées, la crème fraîche et le verre de Muscat afin d'obtenir une pâte lisse.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Otez les pépins de tous les raisins en les coupant en 2.
- Incorporez-les à la pâte.
- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur un papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette.
- Versez-y la pâte aux raisins et enfournez pour 30-35 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Conservez au frais avant dégustation.

