



Tarte aux raisins et aux amandes

Réalisation

- **Temps de préparation :** 25 min
- **Temps de cuisson :** 35 min
- **Difficulté :** Facile

Ingrédients

pour 6 personnes

- 1 grappe de gros raisins blancs
- Pour la pâte sablée :
 - 250 g de farine
 - 125 g de sucre en poudre
 - 1 jaune d'œuf
 - 125 g de beurre
 - Sel
- Pour la garniture :
 - 1 œuf entier + 1 jaune
 - 100 g de sucre semoule
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 100 g de poudre d'amandes
 - 70 g de beurre mou + 20 g pour le moule
 - 1 c. à sucre de cassonade

Préparation de la recette

Préparez la pâte sablée : versez la farine dans un saladier et creusez un puits au centre. Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf, le beurre en parcelles et une pincée de sel. Malaxez du bout des doigts en récupérant la farine sur les bords du saladier jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faites-en une boule et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure couverte d'un torchon.

Préparez la garniture : battez l'œuf entier et le jaune au fouet avec les sucres dans un saladier, ajoutez la poudre d'amandes et le beurre. Mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Beurrez un moule à tarte. Étalez la pâte sablée sur le plan de travail fariné et placez-la dans le moule. Piquez-la avec une fourchette.

Égrainez, lavez et séchez les raisins. Préchauffez le four à th 6 (180°C). Versez la crème aux amandes dans le fond de tarte et enfoncez légèrement les grains de raisin. Enfournez et faites cuire 35 minutes. Laissez tiédir avant de démouler la tarte et de la servir légèrement tiède ou froide.