


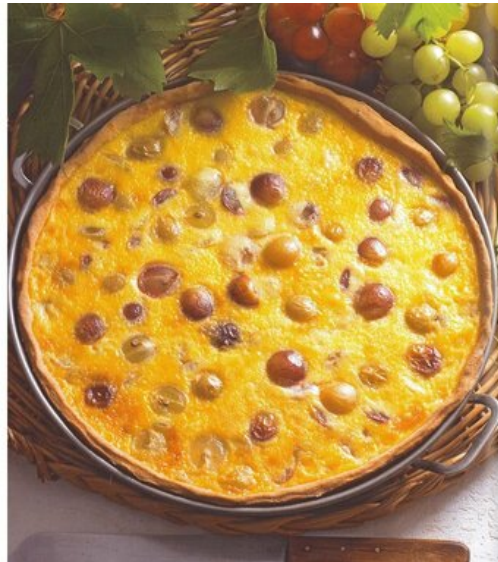
Tarte vigneronne

Le raisin, c'est l'ami des gratins et des clafoutis...Si on l'accommodait différemment ?

environ 6 - 8 parts

 Débutant

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 28 cm de Ø

Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé

2 c. à c. de Levure de Boulangerie
Dr.Oetker

50 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

100 ml de lait tiède

50 gr. de beurre pomade (mou)

Pour la garniture:

250 gr. de raisin (rouge et blanc)

Pour la crème:

100 ml de crème fraîche liquide

2 jaunes d'oeufs

1 c. à c. de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

- 1 Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, la levure de boulangerie, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le lait et le beurre. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique pendant env. 5 min. d'abord à vitesse lente quelques instants puis à vitesse rapide jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- 3 Couvrez et laissez reposer la pâte env. 20 min. dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.

- 4 Lavez les raisins, essuyez-les dans du papier absorbant. Egrappez les raisins, coupez les baies en deux et épépinez-les. Beurrez et farinez le moule.



- 5 Saupoudrez la pâte et le plan de travail d'un peu de farine. Pétrissez rapidement la pâte puis abaissez-la en un disque d'env. 34 cm. Posez la pâte dans le moule et pressez-la sur les contours.
- 6 Répartissez les baies de raisin sur la pâte. Couvrez et laissez lever la pâte dans le moule env. 20 min. supplémentaires.

7 Préparation de la crème :

Mélangez deux jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et la crème fraîche. Versez sur les fruits.

- 8 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 9 Sortez la tarte du four, posez sur une grille et laissez refroidir.

