

La raisinée

Ingrédients:

Pour une tarte
(4-5 personnes):

400 g de pâte Brisée

3 jaunes d'œufs

1 œuf entier

½ litre de crème

1 dl de raisinée (vin cuit) de poires à Botsy

1 poignée de sucre

Cuire à sec le fond de tarte en pâte Brisée jusqu'à coloration.

Mélanger et battre au fouet tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Verser le mélange dans le fond de tarte et cuire ¾ d'heure à four tiède (70 degrés environ).

Laisser refroidir avant de servir.