



LA TARTE A LA RAISINEE DE PATRICIA

Ingrédients

250 g de pâte brisée

3 dl de crème

1 dl de raisinée

1 c.s de maïzena

1 œuf

3 c.s de sucre.

Préparation

Préchauffer le four sur 200°.

Étaler la pâte sur une plaque de 30 cm.

Remplir de noyaux de cerises ou graines de courges..... et cuire 20 minutes au four.

Mélanger le reste des ingrédients dans une casserole et cuire en remuant jusqu'à que le mélange épaisse.

Sortir la pâte du four et enlever les noyaux ou autres.

Verser le mélange sur la pâte et remettre quelques minutes au four.

Laisser, refroidir.

Le secret de Patricia

Délicieuse avec de la crème fouettée !