



Voici la recette du Tarte aux raisins d'antan, un savoureux tarte léger, facile et rapide à réaliser pour une collation légère.

Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Portions :8-10

Comment faire la tarte aux raisins d'antan

Ingrédients :

- 2 abaisses de pâte à tarte, non cuites
- 4 tasses (1 litre) de raisins secs
- 4 tasses (1 litre) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 5 c.à. soupe (75 ml) de fécule de maïs
- 1 c.à. thé (5 ml) de cannelle
- ½ c.à. thé (2,5 ml) de sel
- 2 c.à. thé (10 ml) de jus de citron
- 3 c.à. table (45 ml) de beurre
- 1 c.à. thé (5 ml) de vanille

Préchauffer le four à 225

Mélanger les raisins secs et de l'eau dans une casserole, porter à ébullition et faire cuire pendant 5 minutes. Incorporer la cassonade, la fécule de maïs, la cannelle et le sel. Remuer lentement. Cuire en remuant jusqu'à épaississement et que le sirop soit clair. Retirer du feu et ajouter le jus de citron, le beurre et la vanille. Laisser refroidir légèrement. Dans un plat à tarte.

foncer une abaisse et verser la garniture de raisins. Couvrir avec l'autre abaisse à tarte. Faites des petites fentes sur le dessus pour faire sortir la vapeur.

Cuire 30-35 minutes, couvrir de papier si nécessaire en cours de cuisson si la croûte devient trop brune avec une feuille de papier aluminium. Refroidir avant de servir. Servir avec de la crème glacée ou de crème fouettée.

ARTICLES SIMILAIRES



Brochettes de crevettes et pétoncles – recette facile de Noël



Moules gratinées – recette super facile et savoureuse