



Les recettes de Martine...

Tarte au Raisiné (vin cuit)

Pour une plaque de 33 cm

Ingrédients :

- 3 dl de crème entière
- 4 cs de raisiné
- Diluer 1 cc de maïzena dans un peu d'eau
- (3cs de sucre)

Préparation :

1. Mélanger le tout.
2. Cuire à feu doux (200°).

Attention à ce que la masse ne déborde pas aux bulles !