



## Tarte aux raisins

19/09/2017 à 10h17

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 grappe de raisin
- une pâte sablée
- 2 œufs

### Préparation :

- Mélangez les œufs, le sucre en poudre, la poudre d'amande, et la crème fraîche ;
- Lavez les raisins, coupez et enlevez les pépins ;
- Incorporez au mélange ;
- Mettez la pâte dans une tourtière et incorporez la préparation ;
- Faites cuire 30 mn environ à 180°C.