

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 15 minutes + 20 minutes environ

Préparation

Faire macérer les raisins dans le rhum, ou du calvados pour les faire gonfler.
Démoulez la pâte dans un moule de 28 cm de diamètre, en conservant la feuille de cuisson.
Découpez la feuille de papier sulfurisé qui dépasse.
Piquez le bord et le fond de tarte avec une fourchette afin d'éviter que la pâte ne gonfle trop.
Réservez au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante).
Pelez et épépinez les pommes, les découpez en fines tranches.
Déposez les lamelles de pommes sur la pâte en les serrant bien, saupoudrez de 3 cuillerées à soupe de sucre.
Mettez au four 15 minutes.
Fouettez vivement les oeufs avec la crème, le sucre, la farine, ajoutez les raisins égouttés et le gingembre frais râpé.
Sortir la tarte du four, et versez cette préparation sur les pommes.
Remettre au four pour environ 20 minutes, (surveillez la cuisson, elle doit avoir une belle couleur dorée).
Servir tiède ou froide.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Si vous n'aimez pas le rhum, ou le calvados faites tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant environ 20 minutes.
Pour des salades de fruits, des entremets, des mousses etc !!! faites tremper les raisins secs dans du jus de raisin, d'oranges, de pommes avant de les incorporer à votre préparation.
Cette tarte est succulente et le gingembre possède un parfum très frais, légèrement piquant et poivré qui ravira vos papilles et celles de vos invités.
Bonne dégustation!!!!

Ajouter un commentaire



TARTE AUX POMMES ET RAISINS

SECS



Ingrédients

1 pâte feuilletée
4 pommes golden
ou autres
80 g de raisins secs
de corinthe
rhum
3 cuillerées à soupe de
Blonvillier en poudre
Béghin Say
(blond de canne)
2 oeufs
40 g de sucre Blonvillier
25 cl de crème fraîche
épaisse 15% de MG
15 g de farine
gingembre frais râpé

