

## TARTE À LA CRÈME

### Proportions pour 10 personnes

500 g de pâte Brisée  
(ou selon convenance, de pâte feuilletée  
ou de pâte à pain),  
25 g de beurre,  
400 g de crème épaisse,  
150 g de sucre semoule,  
4 œufs,  
50 g de raisins secs,  
5 cl de rhum,  
30 g de maïzena,  
1 pincée de cannelle en poudre.

- 
- Mettre les raisins à tremper dans de l'eau tiède.
  - Beurrer grassement des moules à tarte, les fonder avec la pâte abaissée finement.
  - Egoutter les raisins, les mettre à macérer dans le rhum.
  - Dans une terrine, mélanger la crème, 125 g de sucre, les œufs entiers et la maïzena ; ajouter les raisins avec le rhum.
  - Garnir la pâte avec cet appareil.
  - Cuire au four préchauffé à 220°C (th. 7) jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.
  - Dès la sortie du four, saupoudrer du reste de sucre mélangé à la cannelle. Servir sans attendre.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas  
Strasbourg-Illkirch*