



**Tarte raisin fenouil**

### **Ingrédients**

- 600 g de raisins
- 150 g de cassonade
- 120 g farine
- 4 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 c à soupe de crème fraîche
- 80g beurre
- 2 c à soupe graines de fenouil

**Préchauffer le four T6 (180°)**

**Beurrer un moule à tarte de 30 cm de diamètre**

**Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.**

**chauffer le lait et y faire fondre le beurre en remuant, laisser tièdir.**

**Dans un autre saladier, fouetter les oeufs et la crème, ajouter la farine sucrée et le lait en mélangeant bien.**

**Disposer les raisins dans le moule beurré, verser l'appareil dessus et saupoudrer de graines de fenouil.**

**Enfourner pour environ 45 minutes.**

**Sortir la tarte et saupoudrer de cassonade.**

**Se déguste tiède ou froid avec un bon vin blanc moelleux.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>