



Ingredients

pour 6 à 8 personnes :

*1 fond de pâte brisée
1 grosse grappe de
raisins blancs
6 marrons confits
6 cl de muscat
(environ 3 cuillères à
soupe)*

*Ingredients pour la
sauce*

*3 œufs
90 grammes de sucre
45 grammes de poudre
d'amandes*

Tarte vigneronne

Au muscat de Saint-Jean de Minervois et marrons confits

Préparation

Mettre la pâte brisée dans un moule à tarte beurré.

Couper en deux et épépiner les raisins ; les disposer ensuite dans la tarte avec les marrons coupés en quatre.

Réaliser la sauce :

Mélanger les œufs, le sucre et la poudre d'amandes. Verser le tout sur la garniture.

Cuire environ 40 mn dans un four préchauffé à 190°/200°.

A la sortie du four, arroser copieusement de muscat et laisser refroidir avant de déguster.