

■  
 La possession d'un vignoble était autrefois un signe de richesse, plus exactement d'un minimum d'aisance. Pour en conserver les fruits, on ne se limitait pas à la seule vinification. Les grains de raisin étaient également séchés pour entrer dans la confection de délicieuses spécialités. La «tätere» sans doute dérivée du mot français «tarte» en est la meilleure preuve. Il s'agit, en effet, d'une tarte au raisin nappée d'une liaison à la crème.



**1** Pour la pâte, frotter la farine entre les doigts avec le sel et le beurre jusqu'à formation de grumeaux. Ajouter l'eau et travailler rapidement jusqu'à consistance lisse et homogène sans pétrir. Entreposer au frais à couvert durant 20 minutes.

**2** Abaisser la pâte en une rondelle d'environ 2 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et en foncer la plaque chemisée de papier de cuisson. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et entreposer au frais.

**3** Garnir le fond de pâte de raisins secs.

**4** Pour la liaison, battre au fouet tous les ingrédients prévus et en napper les raisins secs.

**5** Cuire durant 30–40 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 °C.

**6** Couper en portions avant de servir.

Pour 1 plaque à pâtisserie  
 de 22 cm Ø

Papier de cuisson pour la plaque

Pâte:

250 g de farine

1 cc de sel

100 g de beurre froid, coupé en parcelles

env. 1 dl d'eau

150 g de raisins secs ramollis  
 dans de l'eau, égouttés

Liaison:

3 dl de crème entière

1 cc de farine

3 cs de sucre

2 œufs