

# *Les recettes du mas d'Issoire*

## *Tarte aux raisins*

### *Ingrédients:*

*3 œufs  
60 gr de sucre  
25 cl de crème fraîche ou de crème de soja  
3 c à s de poudre d'amandes*

### *Préparation:*

*De belles grappes de raisin blanc (chasselas) et (ou) noir (muscat)  
Faire une pâte brisée, l'étaler sur un plat à tarte et la recouvrir des grains de raisin, serrés.  
Mélanger les œufs, le sucre, bien battre et rajouter la crème de soja et la poudre d'amande  
Verser sur les raisins et enfourner 30-35 minutes à 180 °, elle doit avoir une belle teinte dorée.*