

# *Tarte aux raisins*

*Recette de Cécile*

## *Ingrédients :*

- *2 tasses de raisins secs*
- *1 c. à soupe de farine ou de 'arrow-root' délayée dans un peu d'eau*
- *1 tasse d'eau*

## *Préparation :*

*Mélanger les raisins et l'eau dans une casserole et amener à ébullition.*

*Laisser mijoter quelques minutes jusqu'à ce que les raisins soient gonflés.*

*Ajouter la farine délayée.*

*Verser dans une croûte de tarte maison non cuite et mettre une croûte non cuite sur le dessus.*

*Cuire 30 minutes à 350 degrés F.*