

MELKTERT : TARTE AU LAIT ET RAISINS SECS


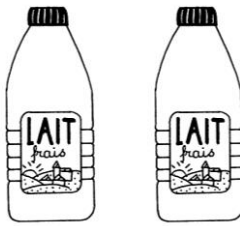



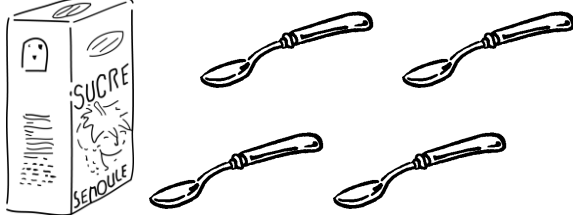


Une recette tirée du livre "La cuisine d'Afrique noire", de Florence Jessica et Didier Nliba, Aedis Editions (environ 4 euros).

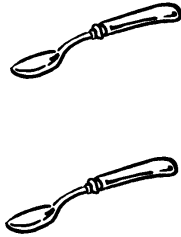
Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients : Pour 6 personnes :

<p>Un rouleau de pâte brisée</p> 	<p>2 litres de lait</p> 
<p>4 œufs</p> 	<p>50 g beurre</p> 
<p>50 g raisins secs</p> 	<p>4 c à s sucre</p> 

2 c à s maïzena

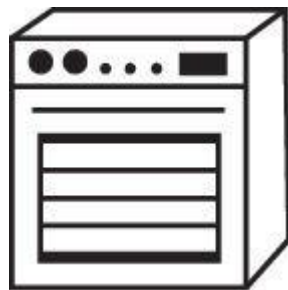


1 bâton de cannelle



Les étapes de la recette pour faire cette recette :

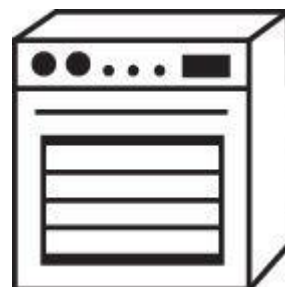
Faire chauffer le four à thermostat 6 (180°)



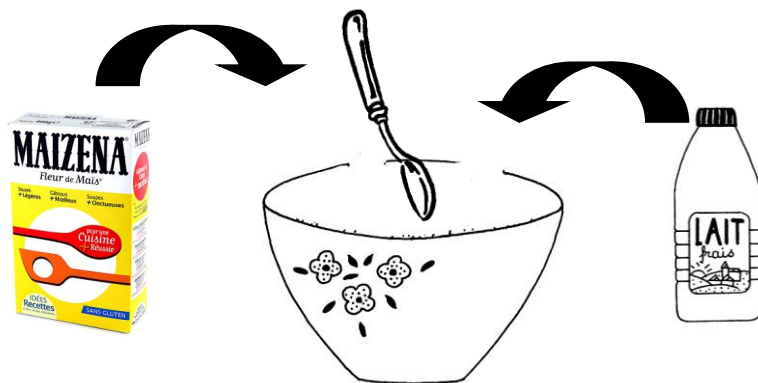
Mettre la pâte dans un plat à tarte et piquer la pâte avec une fourchette.



Cuire la pâte brisée à blanc, 1/4 d'heure environ.



Pendant que la pâte cuit, délayer la maïzena dans un bol de lait.



Faire bouillir le reste du lait avec e sucre et la cannelle.



Ajouter le beurre.



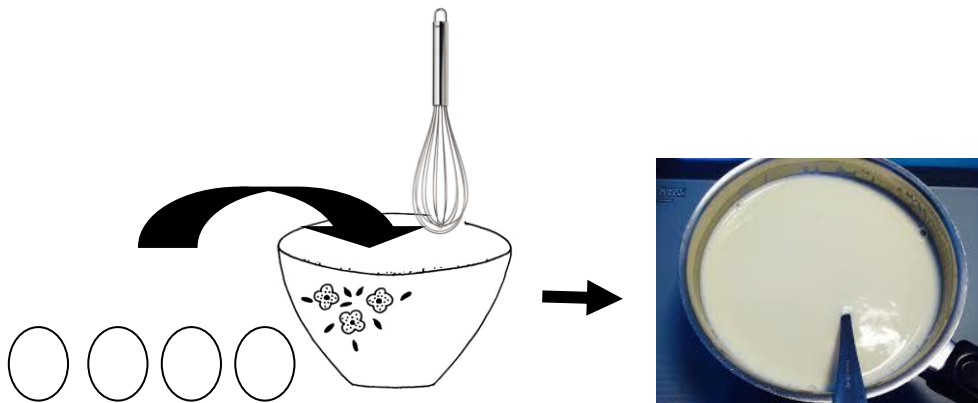
Mettre ensuite la maïzena délayée.



Porter le tout à ébullition.



Pendant ce temps, battre les œufs et les ajouter au mélange refroidi.



Verser le tout dans la pâte et ajouter les raisins secs.



Remettre au four environ 25 mn.

