

☞ *Les raisins sont des baies, couramment nommées grains. Ronds ou légèrement allongés, ces grains sont plus ou moins charnus. Ils sont regroupés en grappes plus ou moins grosses qui contiennent de 6 à 300 grains. Leur couleur est variable.*



Raisin

● Conseils

Le raisin est délicieux nature, cuit, déshydraté et en jus. On le mange tel quel ou incorporé aux salades de fruits, tartes, flans, confitures. Dans la pâtisserie, il peut remplacer les cerises ou les pommes.

● Stockage

Les raisins sèchent et fermentent s'ils sont stockés à la température de la pièce. Ils se conserveront quelques jours placés au réfrigérateur, enveloppés dans du papier absorbant et dans un sac de plastique perforé.

● Le saviez vous ?

C'est le deuxième fruit le plus cultivé au monde.

● Recette "Tarte aux raisins"

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 300 g de pâte feuilletée
- 500 g de raisins

- 100 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre

- ☞ Placer la pâte dans une tourtière bien beurrée.
- ☞ Dressez les raisins en les serrant convenablement les uns contre les autres sur le fond de la tarte.
- ☞ Saupoudrez avec 75 g de sucre et cuire dans un four préalablement chauffé 30 minutes.
- ☞ Au moment de servir saupoudrez de sucre restant.