



A table

# Tarte aux raisinets

En collaboration avec l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) | [www.paysannes.ch](http://www.paysannes.ch)

## Ingrédients

Pour un moule à charnière de 24 cm

50 g de sucre | 700 g de raisinets  
(surgelés ou autres fruits de saison) |  
1 larme de liqueur ou d'eau-de-vie  
à base de fruits) | 1 cc rase de fécule  
de maïs (dissoute dans un peu d'eau) |  
400 g de mélange d'œufs et  
de beurre (2 œufs à compléter avec  
du beurre pour atteindre 400 g) |  
200 g de sucre | 600 g de farine

## Préparation

Faire chauffer le sucre de manière homogène dans une grande casserole en la remuant, sans utiliser de spatule. Lorsqu'un caramel clair s'est formé, ajouter les baies, porter à ébullition et brasser. Ajouter la liqueur et la fécule de maïs, puis laisser refroidir. Faire fondre le beurre (sans le cuire), le battre en mousse avec les œufs et le sucre puis ajouter la farine. Travailler la préparation à la main pour former une pâte à crumble.

Chemiser le fond du moule à charnière de papier sulfurisé et beurrer les bords. Eta-

ler la moitié de la pâte sur le fond et le bord du moule, bien appuyer et piquer à l'aide d'une fourchette.

Répartir les fruits refroidis sur le fond de pâte et émietter le reste de la pâte sur les fruits. Faire dorer la tarte env. 35 minutes dans le four préchauffé à 185 C (chaleur traditionnelle). La tarte crumble est particulièrement délicieuse dégustée légèrement tiède. A savourer accompagnée de crème fouettée, de glace ou d'une compote de fruits. ■

## Notre paysanne



**Nadine Perren**  
Zermatt (VS)

Nadine a hérité la passion de la cuisine et de la pâtisserie de sa mère et de sa grand-mère. De son pays d'origine, l'Allemagne, elle a ramené en Valais quelques recettes. C'est à Zermatt qu'elle a rencontré son mari dans son restaurant de montagne, « Les Marmottes », qu'ils ont tenu ensemble ces 15 dernières années. En parallèle, le couple gère une exploitation comprenant des moutons, des chèvres et des poules. En été, ils s'occupent de l'alpage du Lac Noir, qui ac-

cueille des moutons et des chèvres. Désormais, Nadine, Robert et leurs deux enfants se consacrent entièrement à l'agriculture. Nadine a suivi des cours sur la conduite d'alpages sur la transformation du lait de chèvre et de brebis. Ils rêvent désormais d'ouvrir une fromagerie, une boucherie et un petit magasin à la ferme. Pendant son temps libre, Nadine aime se promener avec son chien, faire du vélo et a découvert depuis peu les joies du yodel.

Plus de recettes sur [www.revueufa.ch/recettes](http://www.revueufa.ch/recettes)