

## Tarte salée raisin jambon cru

### Le raisin

Il faut du raisin type « dattier du Liban » sans pépin (ou si peu)

### Ingrédients :

Pâte à tarte  
Jambon cru italien  
Parmesan  
Raisin  
Moutarde  
Poivre

Préchauffer le four à 7.

Etaler la pâte à tarte sur un plat allant au four.  
La couvrir de moutarde (étaler).  
Disposer les morceaux de parmesan sur la moutarde.  
Puis 2 ou 3 tranches de jambon cru.  
Puis les raisins.  
Poivrer avec du « bon » poivre.

Enfourner pour 30 mn à 7

### Au moment de servir

Si besoin arroser d'un filet d'huile d'olive.

