



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTE AUX RAISINS ET AUX NOIX

INGREDIENTS:

Pâte Sablée

1 kg de raisin blanc
150 g de cassonade
100 g de noix en poudre
2 œufs
30 g de sucre semoule
3 petits suisses
10 cl de lait

METHODE :

Alors que le raisin et les noix fleurissent sur les étals des commerçants au même moment, il paraît évident qu'ils sont fait l'un pour l'autre ! Il ne manque plus qu'un petit rayon de soleil et un verre de cidre pour affiner le tableau...

Commencez par réaliser un fond de tarte en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 mm environ.

Levez les grains de raisins et réservez la moitié pour la fin de la recette. Mixez la moitié des raisins restants, et laissez égoutter pour récupérer tout le jus. Mettez ce jus obtenu dans une casserole avec la cassonade, portez le tout à ébullition et laissez réduire à feu doux pour obtenir un sirop épais légèrement caramélisé.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez les noix en poudre et le sucre semoule. Mélangez à l'aide d'un fouet, puis incorporez les petits suisses et le lait pour terminer.

Versez ce mélange dans le fond de tarte, puis cuire pendant 25 à 30 mn dans un four à 180 °C (Th. 6).

A la sortie du four, laissez refroidir et débarrassez cette tarte sur un plat à servir.

Garnissez la tarte avec le raisin mis de côté en début de recette puis nappez le tout avec le sirop épais obtenu lors de la cuisson du jus de raisin.

Les grains de raisin légèrement croquants sous une légère note caramélisée, le tout sagement déposé sur un lit fondant aux noix...n'est-il pas vrai que l'automne a de belles couleurs ! Savourez cet instant sans restriction.