



Cuisine et
dépendances

Tarte sablée amandes et raisins



J'aime de plus en plus le raisin en cuisine. D'une contrainte au départ de trouver des recettes pour profiter du raisin de ma vigne, c'est devenu un plaisir de cuisiner de ce fruit d'automne qui est une bonne surprise lorsqu'il est cuit : son goût très sucré s'atténue dans une tarte, un clafoutis ou un gâteau. Les grains entiers gardent leur jus et n'humidifient pas trop la pâte. Un bon contraste avec une pâte sablée croustillante, une crème moelleuse et le jus frais et acidulé des raisins lorsqu'on croque dedans.

Ingrédients (un moule à tarte de 20 cm de diamètre) :

Pâte sablée:

- 150 g de farine de blé T55
- 50 g de farine 5 céréales (ou farine de blé T 150)
- 100 g de beurre (pour faire plus léger, je mets plutôt de l'huile - en général 30 ml, que je complète par de l'eau)
- 30 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

Garniture :

- 1 œuf
- 50 g de cassonade
- 100 ml de crème fraîche
- 50 g de poudre d'amandes
- 15 g de maïzena (ou de farine)
- une grosse grappe de raisin blanc
- une grosse grappe de raisin noir

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Réserver au frais pour que la pâte se raffermisse.

Détacher les grains de raisin de la grappe, les laver à grande eau et les sécher.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Étaler ensuite la pâte au rouleau sur un plan fariné. En garnir un moule à tarte à fond amovible. Piquer le fond avec une fourchette.

Fouetter l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la maïzena, la crème fraîche et les amandes en poudre. Verser cette crème sur le fond de tarte. Disposer les graines de raisin en cercle concentrique, en alternant les couleurs.

Enfourner et laisser cuire la tarte pendant 30 min, jusqu'à ce que la crème soit prise et la pâte dorée.

Laisser reposer une dizaine de minutes et démouler la tarte sur une grille.

A déguster tiède ou froid.

Le 8 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/08/22183605.html>