

# Raisin rôti au four et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous

Je « cours » tellement souvent entre mon travail et mes activités perso, que bien souvent mes plats vont vers le « simple et efficace ». C'est le cas pour les légumes où je commence à user (voir ab-user) du concept des légumes rôtis au four. C'est simple, rapide et permet tellement de se régaler. Mais à force de rôtir des légumes, j'ai commencé à déborder sur les fruits « oubliés » dans le bac à légumes et qu'il faut utiliser vite... comme le raisin il y a peu.

Vous allez sourire, mais figurez vous que c'est délicieux : les saveurs du fruit se renforcent et le raisin libère du jus format un sirop. Avec une branche de romarin pour parfumer, c'est excellent... et idéal en accompagnement d'un bon fromage blanc ou faisselle.

Alors que la saison du raisin bat son plein, je voulais partager l'idée avec vous de ce raisin rôti et fromage blanc. J'espère que cela vous plaira.



- RAISIN RÔTI AU ROMARIN -  
& FROMAGE BLANC



Raisin rôti au four et fromage blanc

---

# **Recette : Raisin rôti au four et fromage blanc**

**Saison de la recette : Septembre-Octobre**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

---

## **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 2 belles grappes de raisin

- Une 10-12 feuilles de romarin
- 3 cuillerées à soupe de sucre (1)
- 500 g de fromage blanc ou de faisselle
- (facultatif) 30g de sucre (2)

## Réalisation

- Lavez le raisin puis égrenez-les grappes. Disposez les grains dans un plat à gratin large de manière à ce qu'ils se chevauchent le moins possibles.
- Lavez le romarin, détachez les feuilles, et répartissez les sur les raisins. Ajoutez 4-5 cuillerées à soupe d'eau soupe d'eau puis saupoudrez des 3 cuillerées de sucre.
- Enfournez pour 25 minutes à 180°C.
- A l'issue de la cuisson, un petit jus devrait s'être formé en dessous des raisins. Selon les cas (ie les raisins):
  - S'il n'y a pas de jus retirez les raisins, ajoutez un fond d'eau puis remettez au four quelques minutes que les sucs se décollent.

- S'il y a beaucoup de jus, disposez le dans une petite casserole puis faites réduire jusqu'à ce qu'il prenne un début de texture sirupeuse.

- Laissez refroidir jus et raisins puis conservez au frais

## **Le service**

- Au besoin, sucrez le fromage blanc avec 30g de sucre. Disposez le dans des verrines.
- Accompagnez des raisins rôtis avec un peu de jus.

---

## **Astuces :**

- (1) le sucre sur les raisins n'est pas indispensable si vos raisins sont bien sucrés. N'hésitez pas à les goûter avant et ajuster. Avec un excellent raisin de producteur vous devriez ne pas en avoir besoin.
- (2) de même, le sucre dans le fromage blanc est à convenance (je ne sucre pas le mien, mon mari le fait..)

- Vous pouvez rôti tout type de raisin : noir, blanc, muscat, italien,...
-