

Tarte au raisin frais et aux noix

Bonjour à toutes et tous,

Belle Maman – grande collectionneuse de recette – ayant repéré que [le raisin \(frais\)](#) est de saison, m'a récemment conseillé de tenter une (vielle) recette de *tarte au raisin frais*. Connaissant la capacité de Belle-Maman à dénicher des pépites, j'ai bien regardé sa suggestion : une pâte sucrée, un peu de poudre de noisette, du raisin frais, du sucre, basta. La simplicité m'a déconcertée... et bien donné envie de tenter.

Elle ne s'est pas trompée dans sa recommandation. Sous ses airs simples cette tarte raisin frais est délicieuse, avec le croquant de la pâte, le sucre des raisins et leur jus qui donne un fond moelleux. J'y ajouté une petite touche personnelle avec des noix et une pâte au sarrasin, pour le côté rustique. Donc, du rustique, du fruité, du croquant, du moelleux : « what else ? » ... si ce n'est donner envie de recommencer.

En attendant de refaire cette tarte raisins frais et noix, je vous partage l'idée.. Et vous la recommande vraiment. Bonne journée



~ TARTE D'AUTOMNE ~
RAISIN FRAIS ET NOIX

Recette : Tarte au raisin frais et noix

Saison de la recette : Septembre – Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes : Pour 1 tarte familiale (4-6 personnes)

- 700-800 gr de raisin frais (idéal : chasselas)
- 10 cerneaux de noix
- 3 cuillères à soupe de poudre de noisette (1)
- 50 gr de sucre

Pour la pâte (si vous la faites maison):

- 175 gr de farine semi complète (2)
- 25 gr de farine de sarrasin
- 50 gr de sucre
- 80 gr de beurre
- 70 ml de lait ou lait végétal

Réalisation

Étape 1 : Réalisation de la pâte à tarte (10min, à faire 1 heure avant)

- Mettez ensemble (sur le plan de travail ou dans un cul de poule large) les deux farines, sucre et sel.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux, écrasez le en fines lamelles, puis travaillez la pâte pour la sabler.
- Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, ajoutez le lait

puis mélangez jusqu'à ce qu'elle soit amalgamée. Ecrasez 2-3 coups de la de la paume pour la rendre bien homogène.

- Étalez votre pâte en disque, filmez la et mettez là au frais pour au moins une heure.
- Étalez votre pâte avant de passer à l'étape 2

Étape 2 : Réalisation de la tarte

- Foncez votre moule à tarte avec votre pâte. Lavez le raisin puis séparez les grains. Concassez grossièrement les noix.
- Saupoudrez la poudre de noisette sur le fond de tarte, puis remplissez généreusement avec le raisin. Saupoudrez de sucre et parsemez de cerneaux
- Enfournez la tarte pour 40 minutes à 180°C environ. A l'issue de ce temps, la pâte doit être cuite et le raisin doit commencer à caraméliser.

Dégustez cette tarte raisin frais et noix à température ambiante.

Astuces :

- (1) La poudre de noisette peut être remplacée par de la poudre d'amande, un peu de semoule sèche ou encore une très fine couche de confiture. Ces ingrédients servent juste d'absorbants d'eau.
 - (2) Sur les farines : Pour apporter un côté rustique, j'ai choisi d'ajouter un peu de farine de sarrasin. Sa saveur légèrement amère s'associe bien au sucre du raisin. Si vous n'en disposez pas, remplacez par votre farine habituelle.
 - **Conservation** : 1/2 journée à température ambiante, puis il faudra la placer au réfrigérateur. Elle tiendra aisément 38h (mais la pâte perdra peut être d'un peu de croustillant)
 - **Plus de gourmandise** : Servez avec un peu de crème fouettée
-