



Tarte granola au yaourt de brebis au citron

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 5 yaourts brassés au lait de brebis citron soignon
- 1 barquette de menthe
- 100 g de flocons d'avoine (ou mélange muesli floconneux)
- 30 g de beurre
- 20 g de miel

1. Commencer par faire la crème de yaourt au brebis citron. Préparer un chinois ou un grand tamiseur avec un filtre à café. Y verser les yaourts et laisser égoutter au moins 5 heures, de préférence toute une nuit et au frais.

2. On obtient une crème au citron bien épaisse pour garnir les tartelettes.
3. Faites fondre le beurre sur feux doux avec le miel.
4. Mélangez aux flocons d'avoine. Préparez une feuille de papier sulfurisé dans un grand moule. Placez le mélange dessus et tassez avec le dos d'une cuillère.
5. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 10 minutes. L'avoine doit être coloré. Laissez refroidir complètement.
6. Au moment de servir, sortir le fond de tarte du moule et garnir avec la crème de yaourt au citron. Décorer la tarte avec quelques tranches de citron, des zestes et un peu de menthe.

© Soignon