



Tarte au yaourt et compotée de raisin de table de nos régions et poivre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 250 g de spéculoos
- 100 g de beurre

Pour la crème

- 600 g de yaourt grec nature au lait entier
- 30 g de sucre glace
- 6 g de gélatine
- 3 cl de lait entier
- 1 citron bio

Pour la compotée

- 1 grappe de raisin de table de nos régions
- 75 g de sucre
- 1/2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 pincée de sel

1. La pâte : faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Laissez tiédir. Mixez les biscuits dans la cuve d'un robot. Versez le beurre fondu, mixez quelques secondes supplémentaires.

2. Tapissez le fond et les côtés d'un moule à tarte du mélange, en tassant bien. Réservez au moins 1 heure au frais.
3. Râpez finement le zeste du citron, puis pressez son jus. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, fouettez le yaourt grec avec le sucre glace et le zeste. Essorez la gélatine et remettez-la dans le bol. Ajoutez le lait et faites chauffer 30 secondes au micro-ondes. Versez le mélange dans la préparation au yaourt, mélangez.
4. Versez le mélange au yaourt dans le fond de tarte. Lissez la surface. Réservez au moins 2 heures au frais.
5. Pendant ce temps, lavez les raisins et égrappez-les. Mettez-les dans une poêle avec le sucre, le jus de citron, le poivre et le sel. Portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 8 à 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les raisins éclatent et que le mélange soit sirupeux. Laissez refroidir.
6. Au dernier moment, répartissez la compote de raisins sur la tarte et servez.