

CROUSTILLANT DE RENOUÉE DU JAPON

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Renouée du Japon	230 gr (Pelée et taillée en dés)
Beurre	50 gr (pour la crème d'amande)
sucre	50 gr
Poudre d'amande	45 gr
Oeufs	1 pc
Feuilles de brick	4 pc
Beurre	20 gr (pour le croustillant)
Sucre glace	20 gr
farine	1 c. à. c.
eau	Quantité souhaitée

Préparation

1. Préparation la renouée du Japon : laver, et éponger les tiges. tailler en petits dés d'un demi-cm.

2. Préparer la crème d'amande : mélanger le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande et ajouter progressivement les œufs. Incorporer les tiges de renouée (pelées et coupées en gros morceaux) et mélanger.

3. Réaliser le croustillant : poser la pâte sur un morceau de feuille de brick et refermer hermétiquement (réaliser de petits triangles tels des samossas par exemple). Saupoudrer de sucre impalpable.

4. Cuisson : enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant environ 12 minutes pour obtenir une belle coloration blonde. Accompagner éventuellement de suprêmes d'agrumes et d'une boule de glace (voir aussi sur ce site la recette du sorbet de Renouée)

