

# TARTELETTE CRUE AUX CORNOUILLES



## Ingrédients pour 6 Personnes

Ingrédient	Quantité
Noisettes	1 Tasse
Amandes blanchies	1 Tasse
Graines de chanvre décortiquées	4 C à S
Extrait de vanille	0.50 C à c
Sel de l'Himalaya	1 Pointe
Dattes de Medjoul dénoyautées	6
Huile de coco vierge	2 C à s
Purée d'amandes	2 C à s
Cornouilles	700 Gr
eau	50 Gr
Agar-agar	2 Gr
Poivre du Kivu	1 Pincée (Facultatif)
graines de chia	3 C à s
Sirop d'érable	2 C à s
Jus de pomme	2 C à s

## Préparation

1. FOND DE TARTE: mixer au robot tous les ingrédients et déposer 1 c à s ou plus de pâte au fond d'un moule à tartelettes. Écraser la pâte avec les doigts pour obtenir un fond de tartelette de 1/2 cm. Mettre au congélateur 1h

2. GELÉE DE CORNOUILLES: à l'aide d'une étamine ou d'un chinois, extraire le jus des cornouilles. Mettre

les ingrédients( jus+ eau+agar agar) chauffer pendant 5 minutes. Verser sur une plaque métallique et mettre au frais, le temps que la gelée prenne.

---

3. CONFITURE CRUE DE CORNOUILLES: extraire la pulpe de cornouilles au tamis ou avec une étamine. Y ajouter les graines de chia, le sirop d'érable et le jus de pomme. Bien mélanger et mettre de côté le temps de préparer les tartelettes.
- 

4. Disposer un disque de gelée de cornouilles, coupé à l'emporte pièce sur le fond de tarte. Réaliser deux quenelles de confiture crue de cornouilles et les déposer sur la gelée, garnir avec des fruits frais que vous aurez réservés au préalable. Terminer par un tour de poivre de Kivu( facultatif)
- 

5. PS: cette recette pourrait être réalisée avec n'importe quelle baie sauvage, la gelée pourrait être à base de baies de sureau, la confiture crue, à base de mûres, nèfles....
-