

TARTELETTE REINE DES PRÉS, ORANGE ET CAROTTE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
farine complète	150 gr
amande en poudre	50 gr
Sucre de coco	2 c. à s.
sel	1 pincée
huile de coco désodorisée	50 gr
eau	50 gr
lait d'amande	750 ml
sucre	80 gr
Jaunes d'oeufs	3 pcs
Maizena	45 gr
Reine des prés	10 pcs
jeunes carottes	6 pcs
carottes	5 pcs
Orange	1 pc
Beurre	15 gr
fleurs de reine des prés	Q.S.
oranges	2 pcs (suprêmes)

Préparation

1. Mélanger la farine avec les amandes en poudre, le sucre et le sel. Ajouter l'huile fondue, puis l'eau.

2. Mélanger à la main. Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche ou de la farine si elle est trop collante.

3. Former une boule et la réserver au frigo 30 minutes.

4. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé (pas trop épais) et détailler des ronds à l'emporte-pièce.

5. Cuire 15 minutes à 200°C.

Crèmeux reine des prés

1. Porter le lait à ébullition et verser sur les fleurs de reine des prés (en ne gardant que les fleurs et en retirant un maximum de tiges). Laisser infuser 30 minutes à couvert. Filtrer et porter à nouveau à ébullition.

2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un ruban. Incorporer la maïzena et fouetter énergiquement.

3. Verser le lait bouillant sur la préparation, bien fouetter et reverser dans la casserole.

4. Faire épaissir sur feu doux. Débarrasser et réserver au frais.

Carottes confites

1. Passer les 5 carottes au JazzMaxx et presser l'orange.

2. Peler les jeunes carottes et les faire cuire dans le jus de carotte, d'orange, quelques feuilles de reine des prés et une noix de beurre. Débarrasser et réserver au frais.

Dressage

1. Sur un fond de tartelette, dresser un peu de crèmeux à la reine des prés. Positionner quelques suprêmes

d'orange et quelques morceaux de carotte. Finir le dressage par quelques fleurs de reine des prés pour la déco.
