## TARTELETTE REINE DES PRÉS, ORANGE ET CAROTTE X CUISINE SAUVAGE

## 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
Maïzena	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	0 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.
Crém	eux 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.
Carot	tes 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

**Dressage** 

d'orange et la déco.	quelques morceaux de	carotte. Finir le dress	age par quelques fle	eurs de reine des prés