

TUILES AUX AMANDES, MOUSSE DE RICOTTA ET FROMAGE FRAIS À LA RENOUÉE DU JAPON



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Jeunes tiges de Renouée du Japon	250 gr
Sucre de canne bio	75 gr (Pour la compote de renouée)
Sucre de canne bio	50 gr (Pour les tuiles aux amandes)
Ricotta	200 gr
Fromage frais	100 gr
beurre salé	70 gr
Blancs d'oeufs	3 pcs
Farine ou poudre d'amandes	120 gr
Fécule de maïs	70 gr
sel	1 pincée
Amandes effilées	(Pour le dressage)
Zeste de citron bio	

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Réaliser l'appareil pour les tuiles aux amandes : dans un plat, battre les blancs d'œufs avec le sucre au fouet. Mélanger le beurre ramolli avec la farine d'amande et la fécule de maïs puis y ajouter le mélange blanc d'œuf/sucre et une pincée de sel. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 15 min au frigo.

3. Préparer la compote de Renouée du Japon : couper les tiges de renouée en morceaux de 2 cm et les mettre avec 75gr de sucre dans une casserole. Cuire à feu doux et laisser compoter quelques minutes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Laisser refroidir.
-

4. Réaliser les tuiles aux amandes : à l'aide d'une cuillère à soupe, disposer la préparation pour les tuiles sur une plaque recouverte de papier cuisson de façon à réaliser 12 ellipses. Cuire à 180°C pendant 10 min. Dès la sortie du four, disposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée. (Il faudra déposer la mousse dedans).
-

5. Préparer la farce (mousse) en mélangeant la ricotta, le fromage frais et la compote de Renouée du Japon (la quantité de compote à ajouter est selon le goût souhaité). Vous pouvez rajouter du miel si nécessaire et quelques zestes de citron.
-

6. Pour le dressage : Farcir les tuiles de la mousse à la ricotta et à la Renouée du Japon et parsemer d'amandes effilées grillées.
-