

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

 CUISINE SAUVAGE

## 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.

---

---