

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
TARTE PANNACOTTA AU COULIS DE KIWIS

Préparation : 45 min, Cuisson : 45min, Repos : 12h, Pour : 4 /6 personnes

Il vous faut :

Pour la pâte : 250g de farine semi-complète, 140g de beurre + un peu pour le moule, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, 1 œuf.

Pour la pannacotta : 50cl de crème liquide, 1 gousse de vanille, 6g de gélatine en feuille, 60g de sucre
Pour la décoration: 3 kiwis, 3 cuillères à soupe rases de sucre, 30g d'amandes entières.

Ustensiles : billes de cuisson les billes de cuisson sont parfaites pour cuire vos pâtes maison et les empêcher de gonfler.

La veille, réalisez la pâte, Dans la cuve du robot (ou dans un saladier), travaillez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et l'œuf. Terminez par la farine. Lorsque vous obtenez une pâte homogène, formez une galette, filmez-la et réservez au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffez le four à 160°C. Etalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 mn. Foncez un moule à tarte préalablement beurré. Recouvrez la pâte de billes de cuisson et enfournez pour 30 min. Sortez du four. Retirez les billes de cuisson et laissez la pâte complètement refroidir.

Pendant ce temps-là, préparez la pannacotta. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. À l'aide d'un petit couteau, ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide du plat du couteau, récupérez les graines de vanille. Versez la crème liquide dans une casserole, avec le sucre et les graines de vanille. Portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement essorée. Mélangez bien. Versez la pannacotta sur le fond de tarte. Laissez tiédir puis prendre au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Épluchez les kiwis, coupez-en un en petits dés et mixez les deux autres avec une cuillère à soupe de sucre.

Dans une poêle chaude ajoutez les amandes grossièrement concassées et 2 cuillères à soupe de sucre. Laissez caraméliser et débarrassez-les sur une feuille de papier cuisson. Lorsque la pannacotta est prise, versez le coulis de kiwis sur la tarte et parsemez d'amandes caramélisées.

Servez Rapidement