
*Tartelette sablée à la poivre, faisselle parfumée au miel d'acacia,
sirop de raisin au poivre rouge de Kampot, éclats de noix caramélisés*

INGREDIENTS / Quantités pour 5 tartelettes

Sablé Breton

- 1 jaune d'œuf
- 40 g de beurre
- 30 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 g de poudre à lever
- 1 pincée de sel

Cuisson au four préchauffé à 180° pendant 10-12 minutes

Réalisation du sablé

A l'aide d'un fouet battre ensemble le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ensuite ajouter la farine, la poudre à lever, le sel, le beurre, puis mélanger les ingrédients à la main comme une pâte à tarte jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Diviser la pâte en 5, faire des boules dans le creux de la main et les écraser soit dans des petits cercles à tarte d'un diamètre de 8cm environ, soit directement sur une plaque.

Note : la pâte à sablée pourra être parfumée au choix avec des graines de gousse de vanille, de la cannelle, ...

La pâte pourra être préparée la veille, dans ce cas-là préparer les fonds de tartes pour qu'ils soient prêts à être mis en cuisson, enfourner les fonds de tartes dès la sortie du réfrigérateur.

***Sirop de raisin au
poivre de Kampot***

- ¼ de litre de jus de raison
- 3 tours de moulin de poivre rouge de Kampot

Réalisation du sirop

Verser le jus de raisin dans une casserole, ajouter le poivre et porter à ébullition jusqu'à ce que la texture du jus devienne sirupeuse (les bulles qui se forment à la surface du jus vont devenir de plus en plus petites, c'est à ce moment-là que le sirop est prêt, tenir compte que lorsque le sirop va refroidir il va s'épaissir un peu).

Note : si jamais vous aviez trop fait cuire votre sirop, il suffira d'ajouter un peu de jus de raisin et de refaire chauffer quelques secondes puis hors du feu remuer, à l'inverse si le sirop est trop liquide remettre en cuisson

Le sirop pourra être parfumé à votre convenance, avec un autre poivre, avec de la vanille, ou bien nature.

Dans le cas de l'utilisation de grains concassés, faire chauffer le jus de raisin + poivre concassé, éteindre le feu et laisser infuser 1/2heure, filtrer puis poursuivre la cuisson.

Le poivre rouge de Kampot vient du Cambodge dans la province de Kampot, c'est un poivre qui est arrivé à pleine maturité. Sa saveur s'accommode bien avec les desserts et les plats salés/sucrés.

Faisselle au miel d'acacia

- 5 cuillères à soupe de faisselle
- 1 belle cuillère à café de miel d'acacia

Réalisation du mélange faisselle / miel

Mettre la faisselle à égoutter dans une passoire fine pendant 15 à 30 minutes environ, ensuite dans un bol mélanger délicatement la faisselle et le miel.

Note : la faisselle pourra être parfumée : graines de gousses de vanille, poudre de thé vert matcha, cannelle, fleurs fraîches selon la saison (bleuet, soucis, fleurs de menthe, ...)

Poire au miel

- 3 poires
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- ½ jus de citron

Réalisation des poires poêlées

Laver les poires, les couper en 2 dans le sens de la hauteur, supprimer le cœur et éplucher chacune des moitiés. Couper chaque moitié en 5 quartiers.

Mettre à chauffer une poêle suffisamment grande, lorsque la poêle est chaude verser le miel puis ajouter les quartiers de poire, remuer de temps en temps, laisser caraméliser, verser le jus de citron, remuer puis débarrasser les poires dans une assiette et les laisser refroidir avant de les utiliser pour le montage des tartelettes.

Eclats de noix caramélisés

- 8 noix
- 1 cuillère à soupe rase de sucre

Réalisation des éclats de noix caramélisés

Casser les noix, récupérer les cerneaux les couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau (éviter l'utilisation d'un robot qui va réduire une partie des noix en poudre et le reste en gros morceaux).

Mettre les noix dans une poêle suffisamment grande et faire chauffer la poêle à feu doux, remuer de temps en temps jusqu'à ce que l'odeur de noix grillées commence à se faire sentir, débarrasser les noix grillées dans une assiette. Ne pas attendre que la poêle refroidisse et essuyer la poêle à l'aide d'un papier essuie main, verser le sucre en le répartir sur le fond de la poêle, mettre sur le feu, le sucre va commencer à fondre et le caramel se faire, retirer la poêle du feu et ajouter les noix grillées, remuer à l'aide d'une spatule et débarrasser dans une assiette. Avant que les noix ne soient complètement froides, séparer les morceaux à la main.

Note : les noix pourront être remplacées par des amandes, des noisettes, des pignons de pin, des pistaches, ...

Montage du dessert à l'assiette

Verser un filet du sirop de raisin au poivre, déposer un cercle de fond de tarte, ajouter au centre du fond de tarte une cuillère à soupe de faisselle au miel et l'étaler jusqu'à ½ cm du bord, disposer les poires sur le dessus de la faisselle en rosace, répartir quelques éclats de noix caramélisés, décorer avec quelques feuilles de menthe, des fleurs fraîches ou séchées, des feuilles de mélisse, selon votre inspiration ... Bonne dégustation !

Quelques exemples de recettes alternatives

En fonction de la saison ne pas hésiter à adapter la recette, quelques exemples d'associations :

- Abricot, sirop de jus de framboise, faisselle à la poudre de thé matcha, pignons de pin grillés
- Framboise, sirop de jus de raisin blanc, faisselle à la vanille, éclats de pistaches grillés caramélisés