



TARTE AU KAKI

MIEL ET CANNELLE

SABLÉ : 250g de farine - 125g de beurre - 50g de sucre glace - 1 jaune d'œuf - 30g d'eau froide - 1 pincée de sel
KAKIS RÔTIS : 2 kakis - 1 noix de beurre - 1 cuillère à soupe de miel - Cannelle
CHANTILLY : 20cl de crème fluide entière - 2 cuillères à soupe de sucre glace - extrait de vanille

1) Entre vos mains, sablez la farine et le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à ce qu'il soit absorbé par la farine. Rajoutez le sucre glace, le jaune d'œuf, l'eau froide et le sel. Malaxez. Dès que la pâte se forme, arrêtez afin qu'elle ne devienne pas trop élastique. Emballez dans du papier film et mettez au froid pendant 30 minutes. Préchauffez votre four à 180°C.

2) Sortez la pâte et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. Réalisez des disques. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez vos disques avec des billes d'argile ou du riz afin de cuire à blanc. Enfournez pendant 15 minutes. Réservez.

3) Pendant la cuisson des sablés, coupez vos kakis en une grosse tranche épaisse. Faites-les revenir dans une grosse noix de beurre environ 1 minute de chaque côté. Réservez. Dans la même poêle, ajoutez le miel, la cannelle et faites mijoter quelques secondes.

4) Dans le bol d'un robot bien froid, versez la crème, le sucre glace et la vanille. Fouettez jusqu'à obtenir une crème fouettée. Dressez.