

Tarte vanillée de kakis

Ingrédients (pour 1 tarte d'un moule rectangulaire de 27 cm sur 15 cm)

Pâte brisée

- 80 g farine de sarrasin
- 170 g farine de riz complet
- 30 g de sucre de coco
- 1 cas de graines de chia moulues
- 20 g de purée d'amandes blanches
- 40 g de beurre de cacao (j'ai utilisé celle de Sol Semilla)
- 10 ml d'eau de source (à ajuster selon la consistance)

Crème vanillée

- 300 ml lait végétal de riz ou avoine
- 200 ml de crème végétal riz ou avoine
- 2,5 g d'agar-agar
- 80 g de sirop de riz (ou autre sucrant liquide)
- 1 gousse de vanille givrée de Madagascar (j'ai utilisé celle de l'Épicerie de Bruno)

Autres

- 1 à 2 kaki(s) hachiya (variété PCA - astringent)
- beurre de cacao cru râpé
- 1 kaki sharon (variété PCNA - non astringent)

Préparation

1. Pâte brisée : faites fondre le beurre de cacao (au bain-marie, ou le passant quelques minutes au four à la température minimale - 80°C).
2. Si vous avez un Vitamix : mixez le sarrasin, le riz complet, le sucre, les graines de chia.
Si vous n'avez pas de Vitamix : utilisez de la farine de sarrasin + farine de riz complet, et ajoutez du sucre de coco (non mixé), et les graines de chia.
3. Dans un grand saladier, versez tous les ingrédients de la pâte brisée + beurre de cacao fondu.
4. Mélangez jusqu'à obtenir une boule homogène qui se détache bien des parois.
5. Etalez un peu de beurre de cacao au fond de votre moule à tarte, puis versez quelques pincées de farines (ceci afin d'éviter que la pâte ne colle de trop).
6. Etalez votre pâte brisée dans votre moule, en veillant à façonner des rebords hauts (pour soutenir toutes les jolies couches !).
7. Faites cuire votre pâte à tarte pendant environ 25 minutes au four préchauffé à 180°C.
8. Crème vanillée : dans une casserole, versez tous les ingrédients de la crème vanillée sauf la crème d'avoine et le sirop de riz.
9. Allumez le feu (vif), et amenez le mélange à ébullition. Veillez à continuer à remuer à l'aide d'une cuillère (afin que le fond ne brûle pas).
10. Dès que le mélange commence à bouillir : éteignez le feu, continuez à remuer, et versez le sirop de riz + crème d'avoine.
11. Versez la crème vanillée sur votre fond de tarte.
12. Compotée (crue) de kakis hachiya : avec la pointe d'un couteau, percez délicatement votre kaki. Versez son contenu dans un petit bol. Ouvrez un peu plus votre kaki. Veillez à bien vider votre kaki (vous pouvez vous aider d'une petite cuillère pour racler l'intérieur... Et vous pouvez vous lécher les doigts, aussi. Juste au cas où vous vous en mettez partout.)
13. Finition : râpez le beurre de cacao sur le dessus à l'aide d'une petite râpe.
14. Découpez un kaki (variété non astringente) horizontalement en fines tranches. Disposez vos rondelles étoilées sur le dessus de la tarte.