

TARTELETTES AUX KUMQUATS

Dimanche 17

Février 2019

Pour changer des oranges :

Tartelettes aux

kumquats : 6 tartelettes et 3pp-4sp par part

-140 g de farine

-1 petit suisse 20 %

-30 g de beurre à 41 %

-1 pincée de sel

-1/2 sachet de levure alsacienne

-450 g de kumquats *

-1 cuillère à soupe de marmelade d'oranges

-3 cuillères à soupe de sirop d'agrumes sans sucre

-1/2 feuille de gélatine

-6 cuillères à café de sucralose

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixeur la farine, la levure, le sel. Mixer rapidement puis rajouter le petit suisse et le beurre froid coupé en petits morceaux. Mixer à nouveau en rajoutant 50 à 75 ml d'eau froide pour obtenir une boule bien lisse de pâte à laisser reposer au frais au moins 1 heure

Pendant ce temps, passer les kumquats sous l'eau, les couper en deux et ôter les pépins

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Sur un tapis en silicone, étaler la pâte et foncer 6 moules carrés antiadhésifs

Les garnir de demi kumquats et saupoudrer chaque tartelette d'une cuillerée à café de sucralose

Les enfourner 25 minutes

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide minimum 10 minutes

Verser dans une petite casserole la marmelade d'oranges et le sirop. Chauffer à petit feu en remuant pour obtenir une sorte de sirop.

Hors feu, rajouter la gélatine essorée et bien mélanger

A la sortie du four, démouler les tartelettes et les napper au pinceau de la préparation précédente

Laisser les tartelettes refroidir



Les kumquats sont plus amers, plus acides que les oranges d'où la nécessité d'un nappage pour les adoucir. Personnellement j'aime beaucoup ce petit agrume que je cuisine aussi avec du poisson ou de la volaille

Si votre nappage est trop compact, trop épais, rajouter un peu d'eau

Pour le repas : mousse avocat citron (3pp-4sp) -sole en papillote et ses légumes (5pp-4spl-recette du15 01 2017) – tartelette aux kumquats (3pp-4sp). Total : 11pp-12sp

Très beau dimanche sous le soleil du moins chez moi et j'espère chez vous aussi

Lilou3158 :

blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

**Tous droits
réservés**