

2019

mes carnets gourmands FÉLINE

Pour 4 personnes :

Pâte du Chausson.

160g Farine

80g Beurre

120g pâte d'Amande 50%

1 demi-gousse Vanille d'Ouganda.

Sauce Yaourt.1 yaourt + 2 cuillères à café Miel d'Acacia
+ 1/4 de gousse de Vanille d'Ouganda.Garniture du Chausson.

4 Figues noires du Var

8 Pastilles de Chocolat noir
66% Mexique

1. Réaliser la pâte du Chausson :

Bien mélanger à la main Farine + beurre + grains de la gousse de Vanille grattée, jusqu'à ce que la pâte forme une boule, puis l'aplatir à la main pour ajouter ensuite la pâte d'Amande aplatie en mélangeant toujours à la main.

2. Diviser en quatre boules de même taille.

Puis aplatir chacune entre deux feuilles sulfurisées et étaler au rouleau jusqu'à obtenir un cercle de 3mm d'épaisseur. Conserver au frais.

3. Laver les Figues les couper en deux (pédoncule retiré)

4. Placer une pastille de chocolat dans chaque demi-figue.

5. Placer 2 demis-Figues dans chaque moitié de cercle de chausson puis replier le cercle pour former le chausson.

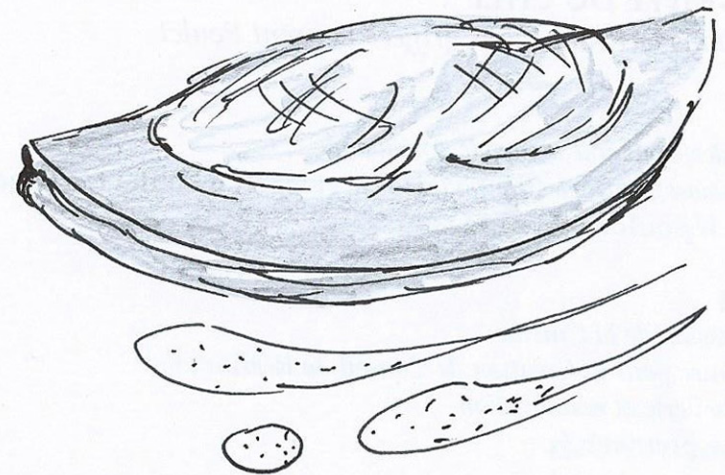
6. Mettre au four à 220° pendant 5 à 8 min.

7. Servir le Chausson tiède avec un filet de miel d'Acacia dessus + la Sauce Yaourt autour.

LE dessin de la Recette

Chausson Amande - Vanille

garni d'une Figue noire de Solliès
au Chocolat noir 66% du Mexique,
Sauce Yaourt au Miel d'Acacia et
à la Vanille d'Ouganda.



Laurent Poulet. $\frac{7}{8}$ Margins.
2019.