

TARTE VEGAN AUX PÊCHES


BY JULIE JAGER



À partir de ce numéro, nous collaborons avec Julie Jager, experte en création de délicieuses pâtisseries. Après avoir étudié le tourisme à Aix-en-Provence sa carrière professionnelle l'a menée à Paris, puis à Luxembourg. Ici, elle a ouvert son propre petit restaurant à Bonnevoie, «Chez Julie», restaurant dont nombre de nos lecteurs se souviendront certainement avec plaisir. Après un congé parental, elle décide de se consacrer entièrement à sa passion, la pâtisserie. Aujourd'hui, elle est co-gérante de la boulangerie biologique BAKHAUS à Munsbach. Dans ce numéro voici sa version végétalienne de la tarte aux fruits estivale.

bio-bäcker.lu

 8 tartelettes / 1 tarte

 1 heure

 35 minutes



Pour la crème d'amandes

- › 35 g de sucre de canne blond
- › 8 g de fécule de pomme de terre ou de fécule de maïs
- › 95 g de lait de soja vanillé
- › 20 g d'huile végétale
- › 50 g de poudre d'amandes complète

Pour la pâte sucrée

- › 55 g d'huile végétale
- › 160 g de farine de blé T55
- › 20 g de poudre d'amandes complète
- › 50 g de sucre glace
- › 1.25 g de levure chimique
- › ½ c. à c. de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- › 35 g d'eau froide
- › 1 g de fleur de sel

Pour la crème pâtissière

- › 125 g de lait de soja vanillé
- › 25 g de sucre de canne blond
- › 15 g de fécule de maïs
- › Vanille
- › 30 g de margarine végétale

Pour la garniture

- › 300 g de pêches bio coupées en quartier
- › Quelques feuilles de verveine



La crème d'amandes

- 1 Délayer fécule, lait de soja et sucre et chauffer dans une petite casserole jusqu'à épaississement.
- 2 Hors du feu, incorporer l'huile et ensuite la poudre d'amandes.

La pâte sucrée

- 1 Mélanger l'huile et la farine à la feuille. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 2 Mélanger eau et vinaigre et verser en filet sur la farine. Ajouter la levure et la fleur de sel. La pâte doit être homogène sans être trop travaillée.
- 3 Laisser reposer au frais 20 min puis abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler, piquer.

Pocher sur le fond de tarte la crème d'amandes. Cuire pendant 35 min dans un four préchauffé à 180°C.

La crème pâtissière

- 1 Mélanger lait de soja, sucre de canne, fécule de maïs, vanille et porter à ébullition.
- 2 Hors du feu ajouter la margarine végétale puis mixer. Filmer au contact et laisser refroidir.
- 3 Pocher ensuite sur le fond de tarte refroidi.
- 4 Et ajouter les fruits en méli-mélo. En décoration quelques feuilles de verveine fraîche en décoration des Paniers de Sandrine, éclats de pistaches torréfiées.

ASTUCES

- › Le choix des ingrédients de base est déterminant pour le goût de la préparation finale. Notre boulangerie-pâtisserie étant certifiée bio, nous utilisons uniquement des produits issus de l'agriculture biologique.
- › J'ai un coup de cœur pour l'huile biologique de pépins de colza de la marque Die kleine Mühle dont le goût rappelle le beurre.
- › Je tamise toujours farine, sucre glace et poudres.
- › Pour une version rapide, il est possible de ne pas faire de crème d'amandes. Faites cuire votre fond de tarte à blanc et pocher ensuite la crème pâtissière. Le nappage est facultatif, si vous en souhaitez un, chauffez un peu de gelée de coings ou d'abricots et lustrez les fruits au pinceau. Les recettes sont adaptées de celles de Linda Vongdara, formatrice et cheffe en pâtisserie végétale.

