TARTE CRUE AUX COINGS ET KAKIS

Une tarte d'automne pour faire suite au dessert automne avec presque les mêmes ingrédients sous forme de tarte.

Base de pâte crue

60 gr noix de cajou
30 gr graines de lin
50 gr raisins secs
60 gr chataîgnes

Crème de garniture

250 gr coings
5 cl lait d'amande

Garniture

3 petits kakis

30 minutes
4 portions

1. Faire tremper les raisins secs

2. Mixer les noix de cajou

3. Ajouter les graines de lin

4. Ajouter les châtaignes

5. Mixer le tout

6. Ajouter les raisins secs égouttés et mixer

7. Faire une boule de cette pâte collante, filmer et réserver

8. Prélever des coings déjà préparés - voir dans la recette dessert automne

9. Mixer les coings

10. Si difficulté à mixer, aider avec un peu de lait d'amande

11. On obtient une crème épaisse

12. Reprendre la boule de pâte filmée et l'étaler entre deux films étirables

13. Retirer le film du dessus, y placer un plat ou une assiette et la retourner

14. Retirer l'autre film à présent dessus et former à la main un rebord autour de la pâte

15. Y verser les coings mixés

16. Étaler la crème épaisse de coings régulièrement

17. Laver et éplucher les kakis

18. Trancher les kakis épluchés

19. Disposer les tranches de kaki sur la pâte, découper et servir.