



PITTA CALABRAISE TARTELETTES ÉNERGÉTIQUES



Pour une vingtaine de tartelettes - plus ou moins selon leur taille en fait- : 200 gr de figes sèches bio si possible, 50 gr d'amandes torréfiées entières, 100 gr de raisins secs, 20 gr de sucre blond de canne, 30 cl de moût de raisin, une tasse d'expresso, 15 gr de chocolat noir de couverture, une bonne pincée de cannelle, deux clous de girofle mixés, le zeste d'une orange et d'un citron*, le zeste d'une demie mandarine*, 150 gr de cerneaux de noix.

Pâte sucrée : faire votre pâte sucrée préférée, par exemple : 140g de beurre doux à T°, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel, ¼ gousse de vanille grattée, 1 œuf moyen à T° ambiante et légèrement battu, 250g de farine.

Crémer à la feuille au robot le beurre et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, le sel, les graines de vanille, l'œuf, et enfin la farine sans trop travailler le tout. Aplatir la pâte, et l'étaler entre 2 feuilles guitare. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Foncer les cercles à tartelettes et remettre 30min au frais avant la cuisson.

L'appareil à pitta calabraise : Réunir tous les ingrédients dans une sauteuse à fond épais et cuire 3 min à feu moyen sans cesser de mélanger. Quand le chocolat est fondu et que les arômes se sont bien mélangés, mixer grossièrement le tout pour obtenir un appareil assez lisse mais sans plus.

La finition et cuisson : déposer une belle cuillère de farce dans les fonds de tartelettes, découper à l'emporte-pièce de petites formes pour le décor, les dorer à l'œuf, les placer au centre et enfourner à 210° 10 à 12 min en surveillant la cuisson.