



# TARTELETTES INSPIRÉES DE LA RENONCULE

## POUR UN FLIRT GOURMAND

Saviez-vous que les renoncules symbolisaient le charme ? Offrir une botte de renoncules, revient avouer à quelqu'un qu'il ou elle vous plaît. Une fleur qui a donc parfaitement sa place dans la phase de flirt... et qui tout naturellement inspire de belles créations gourmandes. Laissez-vous inspirer par la riche palette de couleurs de la renoncule et servez cette tartelette filo à la betterave Chioggia, caramel de cardamome et anis.

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

4 betteraves Chioggia de taille moyenne  
8 grandes feuilles de pâte filo  
50 g de beurre, fondu  
4 fèves de cardamome  
2 cuillerées à café de graine d'anis  
6 cuillerées à café de sucre en poudre fin  
Zeste d'une moitié d'orange (bio)  
1 barquette de mascarpone  
1-2 cuillerées à soupe (froide) de jus de betterave en brique ou bouteille  
4 moules à four bas de 8 à 10 cm de Ø graissés, avec papier cuisson au fond

## COMMENT PROCÉDER

Faites bouillir ou cuire les betteraves à la vapeur 10 à 12 minutes. Déposez une feuille de pâte filo sur le plan de travail (conservez les autres sous un torchon) et badigeonnez-la de beurre fondu. Déposez une nouvelle feuille et répétez l'opération. Continuez ainsi à empiler 4 feuilles. Faites encore une pile de 4 feuilles badigeonnées de beurre fondu.

Coupez les deux piles par le milieu en quatre rectangles. Coupez les bords en rond pour obtenir 4 ovales. Déposez les ovales dans les moules en les froissant pour qu'elles ressemblent à des fleurs.

Faites préchauffer le four à 190 °C. Pilez ensuite les fèves de cardamome avec les graines d'anis dans un mortier et retirez les cosses vertes.

Laissez le sucre fondre et caraméliser dans une casserole préchauffée. Ajoutez les épices, le zeste d'orange et la moitié du mascarpone. Laissez cuire 2 à 4 minutes, jusqu'à obtenir un ensemble lisse. Ajoutez du sel de mer selon votre goût et retirez du feu. Passez les plaques de betterave dans le caramel et déposez-les en cercle dans les moules avec la pâte filo. Ajoutez encore environ 2 cuillerées à soupe de caramel. Faites dorer et cuire les tartelettes au four pendant 30 à 35 minutes. Laissez refroidir quelques instants, démoulez les tartelettes servez-les dans les assiettes.

Mélangez le reste du mascarpone avec 1 ou 2 cuillerées de jus de betterave et servez-le avec les tartelettes. Pour compléter le tableur, vous pouvez les saupoudrer éventuellement de pétales de rose comestibles\*.

Bon appétit !

\*N'oubliez pas : ne mordez jamais dans une fleur (coupée) ou une plante et n'utilisez que les fleurs comestibles achetées chez un fournisseur spécialisé qui les cultive pour la consommation.

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

LA JOIE DES FLEURS .FR