

TARTE SOUFLÉE A LA CHÂTAIGNE

Une recette inspirée de Jacques Marcon? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/208/thumbnails/18 Jacques M.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/208/thumbnails/18_Jacques M.jpg)

? Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 30 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (8 personnes) :??

- 1 pâte sablée prête à l'emploi?
- 60 g de boulgour d'amandes?
- 80 g de beurre demi-sel ?
- 150 g de pâte de châtaignes?
- 40 g de sucre semoule?
- 2 jaunes d'œufs ?
- 1 œuf entier de taille moyenne ?
- 2 c à soupe de sucre glace?
- ?

Préparation : ?

Précuire la pâte à tarte à blanc à 180°C durant 20 min

Pendant ce temps, monter les jaunes, l'œuf et le sucre dans un batteur à froid jusqu'à ce que le mélange prenne du volume. Réserver.

Placer le beurre et la crème de châtaignes dans un plat en verre

Passer 30 sec au four à micro-ondes à pleine puissance pour ramollir et tiédir

Mélanger au fouet

Incorporer cette préparation au mélange d'œuf dans le bol du batteur et continuer de mélanger délicatement

Laisser refroidir l'ensemble

Sortir la tarte du four, répartir le boulgour d'amande sur toute la surface de la pâte et étaler la préparation de châtaignes ?

Finir de cuire 8 à 10 min à 180 °C

Le milieu de la tarte doit être tout juste cuit

Laisser refroidir?

Décorer de sucre glace une fois la tarte tiède