

Tarte à la compote de kaki vanillée

Ingrédients :

. Pour la pâte sablée

- 250 grs de farine
- 100 grs de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf entier
- 125 grs de beurre mou

. Pour la garniture

- 6 kakis
- 75 grs de sucre en poudre
- 3 cm de gingembre frais
- 1 gousse de vanille
- Sucre glace

Préparation :

Préparez la pâte sablée en mettant tous les ingrédients dans le bol d'un batteur.

Faites tourner jusqu'à ce que la pâte colle au fouet.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au frigo.

Après le temps de repos, étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et foncez-la dans un moule à tarte.

Avec les chutes de pâte, faites des rubans.

Préchauffez le four à 180° C.

Pelez et coupez la chair des kakis en dés.

Placez-les dans une casserole avec le sucre en poudre, le gingembre pelé et râpé et la gousse de vanille fendue.

Versez également deux cuillères à soupe d'eau.

Couvrez et laissez compoter 10 minutes.

Ôtez le couvercle et poursuivez la cuisson 10 minutes en remuant.

Laissez refroidir.

Garnissez le fond de tarte de compote en pensant à ôter la vanille et décorez de rubans de pâte.

Faites cuire 40 minutes au four.

Servez tiède ou froid en poudrant de sucre glace.