

## Tartelettes aux pickles à froid

Par le Cheffe Chloé Charles

### LES ETAPES DE LA RECETTE

#### Pour les pickles :

Mélanger 1 volume de sucre avec 2 volumes de vinaigre et 3 volumes d'eau.

Éplucher et tailler les légumes finement.

Privilégier des légumes que l'on pourrait manger cru, puisque nous cuisinons ici avec la méthode à froid.

Mettre dans un bocal avec des graines de moutarde jaune, cela ajoutera un côté croquant.

Laisser fermenter 48h avant de les utiliser pour vos plats.

#### Pour les tartelettes :

Mélanger la farine, l'huile d'olive, le sel et le paprika fumé.

Rajouter les œufs puis terminer avec l'eau et pétrir 3min.

Débarrasser la pâte entre deux feuilles et étaler en conservant 2mm d'épaisseur.

Réserver au frais. Lancer en cuisson à 170° pendant 12min, en posant un poids sur la pâte pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.

Sur un fond de tarte salée, déposer une purée de légumes ou un yaourt façon labneh aux herbes, puis quelques pickles, quelques légumes crus et une ou deux herbes.

Plus il y a de couleurs, plus c'est beau !

### INGREDIENTS POUR 15 TARTELETTES

#### Pour un bocal de 75cl de pickles

1 tasse à café de sucre

1 tasse à café de vinaigre

1 tasse à café d'eau

Légumes racine de saison, pour l'été des carottes, radis, chou rave.

Graines de moutarde

Épices au choix : cardamome, poivre, cannelle ou même des algues

#### Pour les tartelettes

100g de farine

15g d'huile d'olive

1/2 œuf

1 pincée de sel

2 pincées de paprika fumé

30g d'eau

#### L'astuce du Chef

*Pour garnir les tartelettes Chloé Charles vous donne son insert à tartelette préféré : la crème de noisette acidulée. Ajouter un peu de vinaigre à votre crème de noisette du Piémont pour obtenir une texture plus ferme.*

@printemps

@chlocharlescuisine

Avec la participation de SABRE, KAI et VICTORINOX