

Tatin de Kakis

Bonjour à toutes et tous,

Avant tout, une pensée et un soutien pour les lecteurs du Pas-de-Calais victimes des inondations.

Avec le défilement de perturbations des derniers jours (semaines ?), j'ai plus de temps que prévu pour « Au Fil du Thym ». Alors que diriez vous d'une recette imprévue et de saison ?

Pour l'anecdote, nous avons profité des vacances d'automne et de quelques jours de congés pour rendre visite aux grands-parents. Les retrouvailles ont été joyeuses et les quelques jours emplis de balade en forêts et de grillades de châtaigne. Lors de ce temps, impossible de ne pas passer dans leur verger pour finir la cueillette de pommes, de poires et de (*non pas les scoubidous ^^*) de [kaki](#). Ces jolis petits fruits étaient dans certaines zones de l'arbre bien prêts.



Kakis du verger

Le kaki laissant un peu dubitatif les grands parents, j'ai alors proposé de cuisiner un dessert aperçu plusieurs fois sur le net : une tatin. Même la découpe des fruits un peu trop mou a été « sportive », j'ai fini par obtenir un visuel assez appréciable. A la dégustation, la tarte a vraiment plu à toute la tablée. La tarte est généreuse, les saveurs sont originales, la petite pointe de sucre vanillé donne de la douceur et la note de poivre ([association piquée ici](#)) contrebalance le sucre. Petits comme grands y on trouvé leur compte. Depuis, j'en connais qui ont hâte de voir les plaqueminiers du jardin faire des fruits. ☐

Je voulais vous proposer l'idée de cette tatin kaki, si vous avez un plaqueminier ou si vous cherchez un dessert original et de saison pour ce week-end. J'espère que cela vous plaira. Bon week-end !



- TATIN DE KAKIS -

Recette : Tatin de Kaki

Saison de la recette : Novembre à Janvier

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 3 kakis persimmons « de marché » ou 5 à 6 petits kakis de jardin
- 1 pâte feuilletée
- 80 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- (facultatif) 4-5 grains de poivre du Sichuan (cf. 1)

Réalisation

- Beurrez un moule à manqué. Saupoudrez des deux tiers du sucre et du sucre vanillé.
- Lavez les kakis, pelez-les, retirez le pédoncule et coupez-les en 4 ou 8. Disposez-les joliment dans le moule à manqué. (2)
- Répartissez le restant de sucre sur les kakis. Si les saveurs originales vous tente, concassez grossièrement les grains de poivre et répartissez sur les kakis.
- Récupérez votre pâte sablée, étalez la, puis placez la sur les kaki Appuyez légèrement sur l'extérieur pour bien couvrir les bords, et repliez l'excédent de pâte.
- Enfournez pour 40 minutes à 180°C

Servez cette tatin de kakis tiède ou fraîche.

Astuces :

- (1) Le poivre n'est pas indispensable mais cela contrebalance bien le sucre de la tarte.
- (2) la découpe des kaki va dépendre de leur fermeté. S'ils sont du jardin et un peu (beaucoup) mou faites ce que vous pouvez ^



© Au Fil du Thym