

Tourte noisettes et crème aux Lentilles Vertes du Puy

Une tourte originale aux Lentilles Vertes du Puy, crème, noisettes et parfum de verveine du Velay. Une recette sucrée raffinée et gourmande.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

Pour la tourte :

- [ ] 200g farine
- [ ] 150g de beurre fin
- [ ] 100g de sucre glace
- [ ] 50g de poudre de noisettes
- [ ] 50g jaunes d'œufs
- [ ] 1g de vanille Bourbon

Pour la crème aux lentilles vertes du Puy :

- [ ] 200g de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote »

Préparation

La pâte sucrée noisette :

1. Tempérez le beurre au batteur.
2. Ajoutez le sucre, la vanille et les jaunes puis mélangez.
3. Ajoutez la farine, la poudre de noisettes et le sel puis mélangez.
4. Lorsque la pâte est formée, filmez-la et placez-la au réfrigérateur.

La crème aux lentilles :

5. Faites cuire les lentilles 25 minutes dans une casserole d'eau en départ eau froide.
6. Égouttez-les bien.

- [ ] 110g de cassonade
- [ ] 1 gousse de vanille bourbon
- [ ] Quelques gouttes d'extrait de vanille
- [ ] 1 jus de clémentine
- [ ] Quelques zestes d'orange et le jus d'une orange
- [ ] 2 œufs + 1 jaune pour dorer
- [ ] Cannelle
- [ ] Liqueur de verveine du Velay
- [ ] 3 c.s de crème fraîche épaisse

7. Mixez ensemble les œufs, la crème, la cassonade, 1 pincée de cannelle, les gousses de vanille, les zestes d'orange avec le jus d'orange et les lentilles cuites.
8. Parfumez à la verveine.

Le montage de la tarte :

9. Étalez la pâte dans un plat à tarte.
10. Piquez le fond avec une fourchette.
11. Versez dessus le mélange de crème aux lentilles.
12. Couvrez avec la deuxième moitié de pâte.
13. Soudez bien les 2 bords des pâtes en pinçant.
14. Faites cuire au four 30 minutes à 180°C.