Les épices curieuses
*Explorateurs de saveurs étonnantes*

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

# Bouchées apéritives châtaigne & chèvre, glace clémentine-piment

Bouchées châtaigne chèvre : ces mini tartelettes chaudes marient la douceur veloutée de la purée de châtaigne et la fraîcheur crémeuse du chèvre frais, rehaussées d’une glaçage reduction clémentine-piment qui apporte une pointe d’acidité et un tempérament épicé. La texture est contrastée — une pâte croustillante, une garniture onctueuse et un laqué brillant qui colle légèrement au palais. Idéales pour un apéritif automnal entre amis ou pour une entrée conviviale, elles se préparent rapidement avec des ingrédients faciles à trouver. Quelques gouttes de sauce pimentée suffisent pour donner du caractère sans écraser les saveurs : précision et parcimonie sont la clé pour une dégustation réussie.

| P | T | C | D |
|---|---|---|---|
| PERSONNES | PRÉPARATION | CUISSON | DIFFICULTÉ |
| **4** | **40 min** | **30 min** | **facile** |

# Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler (≈250 g)
- 200 g de purée de châtaignes (ou châtaignes cuites mixées)
- 150 g de chèvre frais (bûche ou petit frais)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (acacia ou fleurs)
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- 1 petit oignon doux, finement émincé
- 1 jaune d’œuf pour dorer
- Le zeste fin et 1 cuillère à soupe de jus d’une clémentine
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 15 g de beurre
- Sel et poivre noir du moulin
- Quelques brins de thym frais ou de ciboulette pour servir
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE




Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml

Scanner pour voir le produit

# Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Découpe la pâte feuilletée en 12 cercles de 7–8 cm et fonce-les dans des moules à mini tartelettes beurrés ou chemisés. Pique légèrement les fonds avec une fourchette.

Prépare la garniture: fais chauffer l’huile d’olive et le beurre dans une petite poêle. Ajoute l’oignon émincé et fais-le fondre doucement 6–8 minutes jusqu’à ce qu’il soit translucide, sale et poivre.

Dans un bol, mélange la purée de châtaignes, le chèvre frais émietté, la crème fraîche, le miel et les oignons tièdes. Goûte et rectifie l’assaisonnement. La texture doit rester onctueuse et tartinable; ajoute un trait de crème si besoin.

Remplis les fonds de tarte avec la préparation châtaigne-chèvre (environ 1 grosse cuillère à soupe par tartelette). Lisse légèrement la surface. Dore les bords de pâte au jaune d’œuf badigeonné.

Enfourne 12–15 minutes jusqu’à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit chaude sans bouillir. Sors les tartelettes et laisse-les reposer 2 minutes hors du four.

Pendant la cuisson prépare la réduction clémentine-piment: dans une petite casserole, verse le jus de clémentine, le vinaigre de vin blanc, le zeste, et porte à frémissement. Laisse réduire à feu doux jusqu’à consistance nappante (environ 6–8 minutes).

Hors du feu, incorpore délicatement 6–8 gouttes (voir dosage) de Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine à la réduction. Mélange et goûte: l’idée est d’obtenir un équilibre agrume-piment où la clémentine reste présente.

Nappe chaque tartelette chaude d’un léger filet de réduction clémentine-piment à l’aide d’une cuillère. Tu peux aussi poser la réduction dans un petit bol pour laisser chacun ajuster le piquant.

Décore avec quelques brins de thym ou de ciboulette ciselée et, pour une touche fraîche, quelques zestes supplémentaires de clémentine.

Sers les tartelettes immédiatement, encore tièdes: la pâte croustillante et la garniture fondante se marient à la laque acidulée-épicée.

Astuce pour contrôler la chaleur: ajoute la sauce pimentée en deux étapes — d’abord dans la réduction (quantité minimale), puis quelques gouttes au service pour les amateurs de piquant.

Pour une version à emporter, conditionne la réduction séparément et nappe juste avant de servir afin de préserver le croustillant.

## Le conseil des Épices Curieuses

Utilise une purée de châtaignes de bonne qualité pour une texture lisse; le chèvre frais apporte crémeux et contrebalance le piment. Ajoute la sauce pimentée par petites doses et goûte souvent.