

RECETTE CONÇUE PAR LEÏLA TOUSSAINT.
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
ET DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE



La noix du Périgord

bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2002, couvrant les trois formes de présentation : noix fraîche, noix sèche et cerneau. La récolte des noix fraîches commence à partir de septembre, à l'optimum de sa maturité et de saveur. Elles sont écalées, lavées, triées et calibrées. Elles sont vendues fraîches ou « primeurs » jusqu'à la mi-octobre. Au-delà, les noix du Périgord font l'objet d'un séchage indépendant des conditions climatiques et sont commercialisées dans leur coquille.



Blondir : Colorer légèrement une substance en la faisant rissoler doucement dans un corps gras

Tarte tatin de pommes et de noix du Périgord

POUR 4 PERSONNES :

250 G DE NOIX DU PÉRIGORD AOC BROYÉES, 1 KG DE POMMES GOLDEN, 200 G PÂTE BRISÉE, 200 G DE SUCRE SEMOULE, 200 G DE BEURRE, 30 CL DE CRÈME FRAÎCHE, 30 G DE SUCRE GLACE, 1 C. À SOUPE DE RHUM, 2 C. À SOUPE DE JUS DE CITRON

Faire **blondir** 150 g de sucre et 150 g de beurre pour réaliser un caramel bien coloré. Napper avec cette préparation le fond des moules allant au four.

Éplucher et tailler les pommes en gros quartiers, les mettre dans les moules, recouvrir ensuite de la pâte brisée.

Cuire à four chaud (th. 7) 30 minutes.

Pendant la cuisson de la tarte tatin, fouetter 15 cl de crème fraîche et ajouter le sucre glace pour réaliser la chantilly.

Pour réaliser le caramel aux noix du Périgord, cuire le beurre restant et le sucre, ajouter le jus de citron, les noix, la crème fraîche restante et le rhum. Mélanger.

Pour dresser l'assiette, renverser le moule sur celle-ci, l'ôter. Disposer une quenelle de chantilly et décorer l'assiette avec des traits de sauce au caramel aux noix du Périgord.