

VEGAN TARTE TATIN DI MELE GLUTEN FREE RIVISITATA CON CREMA DI KAKI MELA



 **VEGAN TARTE TATIN DI MELE GLUTEN FREE
RIVISITATA CON CREMA DI KAKI MELA**



Viaggi&AssaggiFelici



**VEGAN TARTE TATIN DI MELE GLUTEN FREE
RIVISITATA CON CREMA DI KAKI MELA**

3° DESSERT DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE DI
[Viaggi&AssaggiFelici](https://www.viaggiassaggiFelici.it)



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

MENU DELLE FESTE 2021



ANTIPASTI

- SUSHI CRUDISTA VEGANO
- RICOTTA DI SESAMO
- INSALATA RUSSA CRUDISTA
- PATÉ CRUDISTA DI SEMI
- GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

PRIMI PIATTI

- ♣ QUICHE LORRAINE CRUDISTA DI FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE
- ♣ LASAGNE CON RAGÙ DI JACHFRUIT CON CREPES DI MAIS E BESCIAPELLA DI YOGURT DI SOIA
- ♣ CREPPELLE DI CASTAGNE RIPIENE DI RAGÙ DI CARCIOFI
- ♣ GNOCCHI DI RISO
- ♣ LASAGNE BIANCHE DI PANE CARASAU CON SUGO DI BROCCOLI E FUNGHI CHAMPIGNON CON BESCIAPELLA DI VERDURE

SECONDI PIATTI

- STROGANOV VEGANO CON JACHFRUIT
- ARROSTO DI JACHFRUIT E CECI CON SALSA AI FUNGHI
- STOCCAFISSE MANTECATO VEGANO (SOIAFISSE)
- OSSOBUCO VEGAN ALLA MILANESE
- ROTOLO DI POLLO VEG .RIPIENO DI AFFETTATO .UVETTA E PISTACCHI

INSALATE E CONTORNI

- ♣ INSALATA BERGERA DELLE LANGHE CON ROBIOLA AUTOPRODOTTA
- ♣ INSALATA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA CON FIORI EDULI DI ROSA, FIORDALISO E CALENDULA
- ♣ TRIS DI PURÉ (GIALLO DI PATATE, VERDE DI PISELLI, ARANCIONE DI CAROTE)

DOLCI

- CHRISTMAS CAKE BRITANNICA VEGANA (TORTA DI NATALE BRITANNICA IN VERSIONE VEGANA)
- TRONCHETTO DI CAPODANNO
- VEGAN TARTE TATIN RIVISITATA CON CREMA DI HAHU CRUDISTA
- CIOCCOLATINI RIPIENI MISTI

PANE , CRACKERS E GRISSINI

- CRACKERS ALL'ORIGANO CRUDISTI
- GRISSINI CRUDISTI AL ROSMARINO

VINI

- BIANCO: PIEVALTA, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC (BIO, E CERTIFICATO VEGAN)
- ROSSO: AVIGNONESI, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (BIO E CERTIFICATO VEGAN)

SPUMANTE

- SANTA TRESA IL GRILLO VINO SPUMANTE BRUT (BIO E VEGAN)

New Year
New Me!



Viaggie Assaggifelici 2021

<https://viaggieassaggifelici.blog/2021/12/22/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-natalizie-con-le-ricette-di->



*Un dolce classico della tradizione francese ma la **Tarte Tatin** è famosa in tutto il mondo.*

Propongo questo dolce in versione vegan e con qualche nota esotica...e con una crema di kaki crudista , in nome del fatto che è bello giocare in cucina anche con la tradizione!

*Infatti questo dolce molto conosciuto nasce per errore dalle sorelle ,appunto, **Tatin** le quali nel realizzare per i clienti la classica torta di mele si dimenticarono, infornando, di mettere l'impasto e dunque l'aggiunsero all'ultimo sopra le mele realizzando un "dolce al contrario".*

Come spesso accade l'errore o un incidente di percorso possono diventare occasione di piacevole novità.. non solo in Cucina !!!

INGREDIENTI per uni stampo da 20 cm

- 4 mele Pink o Rosse non mature
- 75 gr di eritritolo + 75 gr di sciroppo di agave o acero
- 40gr di olio di cocco bio
- 200gr di acqua
- 1 cucchiaino di spezie miste zenzero, chiodi di garofano, cannella

Per l'impasto:

- 120gr di farina di riso
- 50gr di farina di mandorle
- 50gr di amido di mais o riso bio
- 50gr di olio evo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50gr di Sciroppo di Acero o agave
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 "uovo" di semi di lino – 1 cucchiaio di semi di lino macinati + 3 cucchiai di acqua

Per la Crema di Kaki crudista

- 1 kako mela
- 45 g di datteri frullati
- il succo di 4 mandarini o clementine
- 25 g di zenzero in polvere,
- cannella ,
- semi di una bacca di vaniglia .

Frullare tutti gli ingredienti in un frullatore.

PROCEDIMENTO TARTE TATIN

- Sbucciate le mele ed eliminate il torsolo. Tagliatele in 4 parti.
- In una pentola sciogliere l'olio di cocco e aggiungere i dolcificanti e l'acqua.
- Mescolare bene a fiamma dolce.
- Aggiungere le spezie .
- Poi aggiungere le mele fate cuocere per una ventina di minuti .
- In una tortiera dal diametro di 20-22cm foderarla con

- carta forno precedentemente bagnata così da portela far bene aderire alla superficie interna della tortiera.
- Adagiare piano piano i quarti di mela a raggiera fino al centro.
 - Poi versate la crema di kaki cospargendo in maniera uniforme.
 - **Prepariamo l'impasto:** in una ciotola versare le farina , amido di mais , sciroppo di acero o agave , l'uovo vegan , sale e olio.
 - Mescolare prima con la forchetta poi impastate con le mani fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea.
 - Ora vi consiglio di ungere la superficie di un tagliere e spianare il vostro impasto con un mattarello cercando di ottenere un sfoglia dal diametro della tortiera dunque di circa 20-22cm. Fatto questo portare la sfoglia con calma senza che si rompa sulle mele e crema che sono già sul fondo della tortiera.
 - Forate con un forchetta un po' tutta la superficie

COTTURA

- **IN FORNO** : infornare a forno già caldo a 220° per i primi 15 minuti poi a 180gradi altri 15 minuti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- **IN FRIGGITRICE AD ARIA:** a 180° per i primi 10 minuti poi a 160° altri 10 minuti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Appena fredda coprite la tortiera con un piatto leggermente più grande e rovesciate eliminando la carta forno.

Io con l'impasto rimasto ho fatto delle decorazioni ☐

Conserva la tarte tatin in frigorifero per 2/3 giorni , oppure in congelatore in un contenitore ermetico.

La tarte tatin è buona anche fredda, ma tiepida è davvero meravigliosa, quindi se la fate in anticipo io consiglio di metterla in forno caldo spento qualche minuto prima di servirla !!!

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!