

Recettes Pitaya

essential
COSTA
RICA



Gâteau à la pitaya

TEMPS DE PRÉPARATION : **45 MINUTES**

PORTIONS : **12**



Ingrédients

- 4 pitayas, pelées, évidées et coupées en tranches fines
- 100 g de sucre cristallisé
- Jus d'un demi-citron
- 1 pincée de noix de muscade
- 4 cuillères à soupe de beurre coupé en petits dés
- 1 feuille de pâte feuilletée, décongelée selon les instructions de l'emballage
- 1 gros œuf, légèrement battu
- 3 cuillères de confiture de pitaya
- 2 cuillères à café de Grand Marnier ou de rhum noir (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Dans un grand bol, mélangez les pitayas avec le sucre, le jus de citron et une généreuse pincée de noix de muscade.
2. Placez la pâte feuilletée sur la plaque préparée et la piquez toute la surface à l'aide d'une fourchette, en laissant une bordure de 1,27 cm tout autour. Faites cuire au four pendant 15 minutes.
3. Avec précaution, disposez les tranches de pitaya sur la pâte partiellement cuite, de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement, en veillant à ne pas recouvrir les bords de la pâte. Déposez de petits dés de beurre sur les pitayas. Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'œuf battu.
4. Remettez la tarte au four et poursuivez la cuisson de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés.
5. Dans un petit bol adapté au micro-ondes, faites chauffer la confiture jusqu'à ce qu'elle soit fondue et liquide. Ajoutez le Grand Marnier ou le rhum. Badigeonnez les pitayas de ce mélange tant qu'elles sont encore chaudes.

essential
COSTA
RICA