



Tartelett

med kaffesump, karamelliserat
äpple och kaffe-crème fraichefla

Det här vegetariska receptet är ett smaskigt litet "snack" som har sötman från äpple och syran från crème fraiche och sherryvinäger, vilket blir en fin avvägning med kaffets beska. Det är också ett hållbarhetstänk att testa att använda kaffesump. Det tycker jag är bra att ha med sig.

RECEPT AV MATILDA EWALDH

Tartelett

165 g mjölk
35 g ljus sirap
200 g grahamsmjöl
130 g vetemjöl
80 g kaffesump
90 g florsocker
10 g salt

Kaffe-crème fraiche

2,5 dl crème fraiche
30 g Arvid Nordquist
Highland Nature, kaffebönor
salt

Äppelkompott:

0,5 dl socker
3 st röda svenska äpplen
2 msk sherryvinäger
Salt

1. Lägg crème fraich i en skål och blanda i kaffebönorna, plasta och lägg in i kylan i ca två timmar.
2. Sila sedan bort kaffebönorna, vispa crème fraich och tillsätt en nypa salt. Lägg upp i sprits.
3. Blanda alla ingredienserna till tarteletten i en matberedare och kör till en jämn deg. Rulla ihop degen till en boll och plasta, och lägg i kyl i 15 min.
4. Använd en pastamaskin eller en kavel och baka ut degen tunt (ca 3 mm). Mjöla degen lite innan utkavlande.
5. Använd valfri tartelett-form (ca 3 cm i diameter), tryck ut degen i formen och sätt sedan en form ovanpå. Baka av i ugn på 150 grader varmluft i ca 30–35 minuter under press.
6. Skala och skär ner äpplena i 5x5 mm och lägg i vatten, så att de inte blir bruna.
7. Ta sockret till äppelkompotten och lägg i en kastrull, sätt på spisen på mellanvärme och gör en karamell.
8. När karamellen börjar bli brun släcker vi den med äpplena och till sist sherryvinäger. Låt koka tills äpplena blir mjuka och dra sedan av från spisen.
9. Lägg äppelkompotten i en form som rymmer ca 1 matsked, och stoppa i frysen. Ploppa ur formen vid läggning.

Montering

1. Pensla kanten på tarteletten med lite rapsolja och doppa i nymalet kaffe.
2. Lägg crème fraichen i botten på tarteletten.
3. På med äppelkompotten i mitten och toppa med till exempel gräslöklblommor, oxalis eller löktrav.

