

JULIE ANDRIEU MET SON GRAIN DE SEL



Osez les légumes dans les desserts!

Au printemps, les légumes s'invitent volontiers dans nos recettes, même sucrées! Aux États-Unis, cette tendance existe depuis longtemps avec le fameux gâteau à la carotte (*carrot cake*) ou la tarte au potimarron (*pumpkin pie*). Au Japon, les *azuki*, des haricots rouges, sont utilisés depuis des siècles pour confectionner une pâte sucrée qui vient garnir les *mochi*, de délicieux gâteaux à la farine de riz. Au Portugal, les pois chiches, réduits en purée et enrichis de cannelle, constituent la farce de savoureux chaussons appelés *azevias*. Chez nous, les légumes n'ont

pas la vedette en dessert, à l'exception de la tourte aux blettes niçoise enrichie de raisins secs, de pommes et de pignons ou encore de la tomate confite aux douze saveurs, l'un des desserts emblématiques du chef Alain Passard. Pourtant, l'aubergine ne demande qu'à remplacer les pommes de la tatin, le fenouil à se couvrir de crumble, la pâte sucrée à s'alléger grâce à une râpée de courgettes et les muffins à rougir de plaisir en côtoyant la betterave. Des desserts vitaminés, comment ne pas adhérer?