

Eric Kayser
Photographies de Christian Larit

LES TARTES d'Eric Kayser



Flammarion

Sommaire

Je fais des tartes de boulanger... 7

Mes pâtes préférées 8

Quelques infos utiles 10

Pâte sablée 11

Pâte sablée aux amandes 12

Pâte « sablé breton » 12

Pâte sablée au chocolat 13

Pâte feuilletée 14

Pâte dacquoise pistache 16

Pâte viennoise 16

Pâte à croissant 17

Pâte à brioche 18

Pâte brisée salée 20

Pâte à fougasse 21

Cuisson à blanc 22

Mes secrets 24

Sélectionner une bonne farine 26

Choisir des ingrédients très frais et de qualité 26

Prendre son temps 26

Avoir le bon geste 27

Mes quiches et tartes salées 30

Mes tartes aux fruits 72

Mes tartes au chocolat 124

Mes tartes aux friandises 146

Remerciements 159

Je fais des tartes de boulanger...

Parce que je suis boulanger. Toucher la pâte, la pétrir, foncer un moule, alourdir ses flancs d'une crème légère, semer fruits ou légumes, guetter au coin du four, voir naître une promesse de bonheur, la partager. Je ne connais rien de plus évident, de plus satisfaisant. Comme le bon pain. J'ai eu le bonheur de naître dans une famille de boulangers, de me réveiller dans les odeurs sucrées et dorées de viennoiseries, de m'endormir au-dessus de la chaleur bienveillante du fournil de mon père. Petit, à Lure, mon coin de Franche-Comté, j'ai adoré éparpiller les premières myrtilles de la saison sur de fragiles feuilletages, ranger en tirant la langue des tranches de pommes mûres sur la pâte fraîche, les voir disparaître dans le four à pain, attendre qu'elles surgissent à la boutique, géantes et brillantes comme des astres.

Ma vocation est née là, en nettoyant les plaques de mon père, en respirant l'odeur blanche de la farine, en tâtant les parfums des saisons. Je savais dès l'âge de sept ans que je ferais du bon, de l'essentiel, du pain.

Les tartes sont venues après, naturellement, à ma manière : de la très bonne pâte croustillante qui séduit au premier regard et quelque chose de délicieux dessus. J'aime les tartes que l'on dit « rustiques », celles que l'on comprend tout de suite, qui ne trichent pas, ne cachent rien. En manger une, mordre le fruit juteux, croquer la pâte dorée. Bonheur simple et vrai. Je vous invite au fil de ces pages à y goûter, à mettre la main à la pâte, à faire naître la gourmandise. Vous verrez, le bonheur, ça s'écrit avec un « T » comme tendresse.

Quelques infos utiles

- * Les recettes de pâtes qui suivent permettent de réaliser 3 tartes carrées de 24 x 24 cm ou rondes de 26 cm de diamètre. Prélevez un tiers de la pâte pour faire une tarte le jour même et filmez le reste en deux parts égales à réserver au congélateur pour une utilisation ultérieure.
- * Lorsque vous en avez besoin, placez la pâte congelée au réfrigérateur la veille pour la laisser décongeler en douceur. Sortez-la du réfrigérateur 15 minutes avant utilisation.
- * La levure boulangère est en vente chez les boulangers et dans certaines grandes surfaces.



Pâte sablée

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingédients

300 g de beurre ramolli

60 g de sucre en poudre

125 g de sucre glace

5 g de sel

2 œufs entiers

560 g de farine

 À préparer la veille

Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade.
Mélangez le sucre en poudre, le sucre glace et le sel.

Incorporez les œufs un à un.
Versez la farine et mélangez bien le tout.

Roulez en boule, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.



Tarte aux coings
et à l'hydromiel
→ p. 102



Tarte au chocolat
blanc et
aux framboises
→ p. 142



Tarte aux figes et
aux noix de pécan
→ p. 156



Pâte sablée aux amandes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingrédients

300 g de beurre ramolli
60 g de sucre en poudre
125 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
5 g de sel
2 œufs entiers
500 g de farine

🕒 À préparer la veille

Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade.
Mêlez le sucre en poudre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel.

Incorporez les œufs un à un.
Versez la farine et mélangez bien le tout.

Roulez en boule, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.



Tarte aux poires
et aux
pampelmousses
→ p. 74



Tarte
aux quetsches
à la cannelle
→ p. 82



Tarte au chocolat
noir et aux noisettes
→ p. 126

Pâte «sablé breton»

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingrédients

180 g de beurre ramolli
160 g de sucre en poudre
4 g de sel
2 œufs entiers
240 g de farine
12 g de levure chimique

🕒 À préparer la veille

Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade.
Ajoutez le sucre en poudre et le sel. Mélangez.

Incorporez les œufs un à un. Versez la farine et la levure.
Mélangez bien le tout.

Roulez en boule, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.



Tarte «sablé
breton» aux
fraises des bois
→ p. 113

Pâte sablée au chocolat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

 À préparer la veille

Dans le bol d'un robot, malaxez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre glace, la poudre de noisettes et la cannelle. Mélangez.

Ingédients

250 g de beurre ramolli
150 g de sucre glace
50 g de poudre de noisettes
5 g de cannelle
2 œufs entiers
400 g de farine
10 g de levure chimique
10 g de cacao

Incorporez les œufs un à un.

Versez la farine, la levure et le cacao. Mélangez bien le tout.

Roulez en boule, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.



Tarte au chocolat
noir et au piment
d'Espelette
→ p. 132



Tarte aux
3 chocolats
→ p. 136



Tarte aux marrons
→ p. 152



Pâte feuilletée

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 4 heures

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

 Peut se préparer la veille

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, 100 g de beurre fondu, 20 cl d'eau froide et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Ingrédients

500 g de farine

480 g de beurre

10 g de sel



Tarte aux
pommes et aux
raisins secs
→ p. 121



1. Étalez la pâte au rouleau en un rectangle, posez 380 g de beurre ramolli au centre.



2. Rabattez les bords de la pâte dessus. Étalez en une fine bande de 6 mm d'épaisseur.



3. Pliez en 3, étalez à nouveau en une fine bande de 6 mm d'épaisseur. Repliez en 3.



4. Laissez reposer 1 heure à température ambiante.



5. Recommencez l'opération deux fois en laissant reposer la pâte 1 heure à chaque fois.



6. Étalez en rectangle sur une plaque, filmez et gardez au réfrigérateur.

Pâte dacquoise pistache

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingrédients

6 blancs d'œufs

160 g de sucre glace

24 g de pâte de pistache

140 g de poudre d'amandes

60 g de sucre semoule

32 g de pistaches nature broyées

Beurre pour le moule

* À utiliser le jour même, ne supporte la congélation qu'une fois cuite

Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sucre glace.

Mêlez la pâte de pistache avec 1 cuillerée à soupe de blancs en neige et ajoutez au reste des blancs.

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre semoule et les pistaches nature broyées en poudre. Incorporez délicatement aux blancs.

Beurrez un moule et abaissez la pâte. Enfournez 20 minutes à 160 °C (th. 5-6). Laissez refroidir avant de garnir.



Tarte aux fraises
sur dacquoise
pistache
→ p. 88

Pâte viennoise

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 h 15

Temps de cuisson : 15 minutes

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingrédients

500 g de farine boulangère

type 45 ou 55

11 g de sel

70 g de sucre semoule

50 g de lait en poudre

15 g de levure boulangère

150 g de beurre ramolli

Fruits secs, épices ou graines

(facultatif)

Dans un robot, versez la farine, le sel, le sucre, le lait en poudre, la levure et le beurre. Versez 25 cl d'eau froide et pétrissez 15 minutes.

Ajoutez au besoin fruits secs, épices ou graines.

Laissez lever à température ambiante 15 minutes.

Étalez, foncez un moule et laissez lever à nouveau 1 heure à température ambiante. Faites cuire 15 minutes à 180 °C (th. 6).

Pâte à croissant

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de réfrigération : 1 heure

Temps de repos : 1 heure

Pour 4 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre
ou encore 20 croissants

Ingrédients

300 g de farine type 55

250 g de farine type 45

17 g de levure boulangère

70 g de sucre semoule

1 œuf

225 g de beurre ramolli

10 g de sel

Dans le bol d'un robot, mélangez les farines avec la levure, le sucre, l'œuf, 20 cl d'eau, 25 g de beurre ramolli et le sel. Pétrissez pendant 10 minutes.

Roulez la pâte en boule, filmez-la et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étalez la pâte au rouleau. Posez 200 g de beurre au centre, rabattez les côtés dessus. Étalez à nouveau en une bande. Pliez-la en deux. Renouvelez la même opération à deux reprises.

Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante.

Abaissez un morceau de pâte selon son utilisation et filmez le reste pour le garder au congélateur.



Tarte tatin
à la mangue
→ p. 98



Pâte à brioche

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 12 heures

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

🕒 À préparer la veille

Ingrédients

500 g de farine

6 œufs entiers

50 g de sucre semoule

10 g de sel

20 g de levure boulangère

350 g de beurre ramolli



Tarte aux
pralines roses
→ p. 155



1. Versez la farine dans un saladier
ou sur votre plan de travail.



2. Creusez un puits au milieu, versez les œufs
battus.



3. Ajoutez le sucre, le sel et la levure.



4. Intégrez le beurre ramolli.



5. Pétrissez pendant 15 minutes.



6. Roulez en boule, filmez et gardez au réfrigérateur une nuit.

Pâte brisée salée

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : 30 minutes

Temps de repos : 15 minutes

**Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre**

Ingrédients

210 g de farine + un peu pour le plan
de travail

5 g de sel

100 g de beurre ramolli

Tamisez la farine et le sel dans une passoire fine au-dessus d'un saladier. Faites un puits au centre de la farine et ajoutez le beurre coupé en morceaux. Malaxez le tout.

Faites à nouveau un puits avec les doigts dans le mélange obtenu. Versez-y 75 ml d'eau. Pétrissez la pâte rapidement du bout des doigts pour obtenir une boule de pâte ferme.

Farinez légèrement le plan de travail, écrasez la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. Remettez-la en boule. Répétez l'opération une nouvelle fois. Enveloppez la boule de pâte dans un film alimentaire.

Placez-la au réfrigérateur 30 minutes environ puis laissez-la reposer à température ambiante pendant 15 minutes avant de l'étaler avec un rouleau à pâtisserie fariné. Foncez le moule.

Gardez au réfrigérateur, sortez 15 minutes avant la cuisson.



Tarte au
curcuma, truite
fumée et fenouil
à l'orange
→ p. 32



Tarte
au poulet,
aubergines
et lait de coco
→ p. 38



Quiche aux
artichauts, tapenade
et parmesan
→ p. 66



Pâte à fougasse

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure

Pour 3 tartes carrées de 24 x 24 cm
ou rondes de 26 cm de diamètre

Ingrédients

500 g de farine

25 cl d'huile d'olive

12 g de sel

10 g de levure boulangère

10 g d'herbes de Provence

5 g de sucre en poudre

Placez tous les ingrédients et 5 cl d'eau dans le bol d'un robot.
Pétrissez 10 minutes.

Étalez au rouleau sur une épaisseur de 2 cm sur une plaque de cuisson
recouverte d'une feuille de cuisson et laissez lever 1 heure à température
ambiante.



Tarte au saumon
mariné et à la
mozzarella
→ p. 54



Quiche aux
pieurotes,
lardons
et cerfeuilade
→ p. 62



Tarte aux Saint-
Jacques
et courgettes grillées
→ p. 70



Cuisson à blanc

Cuire à blanc consiste à précuire la pâte avant d'ajouter la garniture.

Piquez légèrement la pâte sur toute sa surface à l'aide d'une fourchette. Tapissez la pâte d'une feuille de papier de cuisson.

Couvrez la feuille de légumes secs (haricots ou lentilles par exemple) pour empêcher la pâte de gonfler.

Laissez cuire 20 minutes à four préchauffé à 180 °C (th. 6).





Tarte
aux 3 poivrons
grillés et jambon
fumé
→ p. 42



Quiche aux
patates douces,
gorgonzola
et noix
→ p. 46



Tarte au jambon
de Parme et poires
au thym citron
et noisettes
→ p. 48



Tarte aux
oignons,
beaujolais et
rosette de Lyon
→ p. 58



Tarte aux
3 tomates
→ p. 64



Tarte aux foies
de volaille, carottes
et sésame noir
→ p. 68



Tarte mirilton
aux mandarines
→ p. 96



Tarte au fromage
blanc et aux
fruits rouges
→ p. 101



Tarte aux pêches
blanches
et vin rouge
→ p. 110



Tarte aux
2 raisins
→ p. 114



Tarte au melon
et à la menthe
→ p. 118



Tarte au citron
→ p. 122



Tarte
au chocolat noir
et à la noix
de coco
→ p. 128



Tarte au chocolat
au lait
et au caramel
→ p. 131



Tarte de pain
d'épice au chocolat
→ p. 134



Tarte
chococrumble
→ p. 138



Tarte au chocolat
et crème
brûlée au café
→ p. 144



Tarte au caramel
au beurre salé
→ p. 148

Mes secrets

Le seul vrai secret des bonnes tartes c'est le temps.

Il faut laisser respirer les pâtes, leur permettre de se détendre, les protéger.

L'idéal est de les préparer la veille.



Pour que votre tarte soit bonne et belle, il faut prendre soin de sa pâte. C'est elle qui fait s'exclamer : « Oh la belle tarte ! » Cela demande un peu d'attention et de la minutie. Rien de compliqué...

1. Sélectionner une bonne farine

Elle est essentielle. Difficile de se procurer les farines des professionnels, mais préférez une farine de type 55, sans adjuvants ni poudre à lever, pour réaliser les pâtes sucrées. En revanche, pour faire les pâtes levées (brioche, fougasse, viennoise, croissant) qui ont besoin de plus d'élasticité, préférez une farine boulangère de type 45, plus dense.

2. Choisir des ingrédients très frais et de qualité

De bons œufs du jour, des gros de préférence. Du beurre de Normandie si doux et si onctueux. Variez les sucres selon les recettes, plus il est fin, plus il fond rapidement et permet de ne pas trop travailler les préparations : sucre semoule, cassonade, sucre glace. Du lait entier, exclusivement, évidemment. De la crème fraîche liquide pour les tartes sucrées et de la crème fraîche épaisse pour les tartes salées, car elle est moins suave.

Des fruits et des légumes frais de saison, mais aussi des fruits cuits au sirop, car ils rendent peu de jus et donc ne détrempent pas la pâte. Attention aux fruits surgelés : ils sont pleins d'eau, il faut leur faire perdre avant de les poser sur la pâte.

3. Prendre son temps

Pour que la pâte soit au mieux de sa forme, souple mais pas trop élastique, il est préférable de la préparer la veille. Il ne faut pas trop tripoter la pâte en la travaillant mais il faut lui accorder le temps de repos nécessaire à sa bonne tenue. Gardez-la au réfrigérateur au minimum 3 heures après pétrissage, l'idéal étant une nuit. Attendez 15 minutes avant de l'étaler afin qu'elle ne soit pas trop dure. Après avoir foncé le moule, remettez-la à nouveau 30 minutes au réfrigérateur. Sinon, vous risquez de la voir se rétracter vilainement à la cuisson. N'hésitez pas à la cuire à blanc la veille et à terminer sa cuisson le lendemain, la pâte n'en sera que plus dense, plus croustillante.





4 Avoir le bon geste

Pétrir

Le moins longtemps possible, au robot de préférence. Ensuite, filmez la pâte et réservez-la au frais. Pour la pâte à croissant, il faut tourer la pâte, lui faire faire plusieurs tours après l'avoir garnie de beurre.



Pointer

Laisser lever la pâte à température ambiante en deux temps. Valable pour toutes les pâtes qui contiennent de la levure boulangère (brioche, viennoise, fougasse, croissant).



Fleurer la farine

Farinez légèrement votre plan de travail pour que la pâte n'adhère pas mais ne farinez pas trop non plus, cela risque de l'alourdir. Le plan de travail en marbre est idéal car étant frais, il maintient la pâte à bonne température. Farinez également très légèrement le rouleau à pâtisserie.

Foncer un moule

Le rond ou carré de pâte doit toujours être plus grand que le moule. Enroulez la pâte autour du rouleau et déroulez-la délicatement sur le moule. Soulevez le bord de la pâte d'une main et pressez doucement du bout des doigts de l'autre main pour bien tapisser le bord et le fond du moule.



Ébarber la pâte

Couper l'excédent de pâte proprement, pas en passant en force avec le rouleau. Prenez un petit couteau tranchant, appliquez-le sur le bord du moule et faites tourner le moule entre vos doigts sans bouger le couteau.

Mes quiches et tartes salées

L'hiver, j'adore les quiches tendres et fumantes.

L'été, je préfère les tartes croquantes généreusement garnies de légumes fondants.

La fraîcheur d'une salade les escorte toujours.

TARTE AU CURCUMA, TRUITE FUMÉE ET FENOUIL À L'ORANGE

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée [voir recette p. 20]
5 g de curcuma en poudre
5 gros œufs entiers
30 cl de crème fraîche
30 cl de lait entier
Jus de 1 citron
Jus de 2 oranges
1 botte de ciboulette
800 g de bulbes de fenouil
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 concombres
250 g de filets de truite fumée
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte en ajoutant le curcuma à la farine. Filmez et placez au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait.
Ajoutez le jus du citron et celui d'une orange puis la ciboulette ciselée.
Salez, poivrez et réservez au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Lavez les bulbes de fenouil, coupez-les en lamelles. Faites-les rôtir au four avec le jus de la deuxième orange et l'huile d'olive pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Coupez les concombres en huit dans le sens de la longueur. Réservez-les au frais.

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes [voir p. 22].

Versez l'appareil sur la pâte précuite et enfournez 25 minutes à 180 °C (th. 6).

Placez les tranches de fenouil sur la tarte puis les concombres et les filets de truite.



servez froid avec une salade verte à la vinaigrette d'orange.



QUICHE AUX ROSÉS, FETA ET TOMATES-CERISES

Ingédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
1 bouquet de menthe fraîche finement hachée
4 œufs entiers
25 cl de lait entier
250 g de crème fraîche
250 g de feta
500 g de rosés-des-près
Huile d'olive
500 g de tomates-cerises
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte en ajoutant 40 g de menthe fraîche hachée.
Filmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le lait et la crème fraîche.
Salez, poivrez puis ajoutez la feta en miettes et 50 g de menthe fraîche hachée.
Couvrez et réservez au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Lavez, essuyez et coupez les champignons en quatre.
Faites-les sauter dans un peu d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une légère coloration dorée, puis mélangez-les à l'appareil réservé.

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil avec les champignons sur la pâte précuite.
Coupez en deux les tomates-cerises et disposez-les sur la tarte.

Enfournez 25 minutes.



Servez chaud avec une salade romaine à la menthe fraîche.



QUICHE AU CONFIT DE POIREAUX, ANCHOIS ET TAPENADE

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
10 g d'herbes de Provence
4 gros œufs entiers
25 cl de lait entier
25 cl de crème fraîche
100 g de tapenade d'olives vertes
1 kg de jeunes poireaux
Huile d'olive
100 g d'anchois à l'huile
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte en ajoutant les herbes de Provence dans la farine. Filmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Ajoutez la tapenade d'olives vertes, salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Lavez et essuyez les poireaux. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Rangez-les dans un plat à feu et faites cuire avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes, jusqu'à une légère coloration dorée.

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Placez les poireaux sur la pâte précuite puis versez l'appareil. Enfournez 25 minutes.

Égouttez les anchois et répartissez-les sur la tarte.



Servez tiède avec une roquette au basilic.



TARTE AU POULET, AUBERGINES ET LAIT DE COCO

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
5 g de pâte de curry vert
3 gros œufs entiers
20 cl de crème fraîche
40 cl de lait de coco
2 cl de sauce soja
1 citron vert (jus et zeste)
500 g de filets de blancs de poulet crus
3 aubergines
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1/2 botte de basilic thaï
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en incorporant la pâte de curry vert. Filmez et placez au réfrigérateur.
Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait de coco. Ajoutez la sauce soja, le jus et le zeste du citron vert. Salez, poivrez. Réservez au réfrigérateur une nuit.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Coupez les blancs de poulet en cubes et ajoutez-les à l'appareil réservé.

Coupez les aubergines dans le sens de la longueur en 12 lamelles chacune. Huilez-les au pinceau et faites-les cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à une légère coloration dorée.

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Disposez les lamelles d'aubergines sur la pâte précuite. Versez l'appareil. Enfourez 25 minutes.

Décorez de petites feuilles de basilic thaï.



Servez tiède avec une salade de papaye verte au basilic thaï.





QUICHE AUX ASPERGES, CORIANDRE ET CURRY

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
 400 g d'asperges vertes
 3 gros œufs entiers
 25 cl de lait entier
 4 g de coriandre en poudre
 4 g de pâte de curry vert
 40 g de parmesan râpé
 6 tomates-cerises
 Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes
 Temps de cuisson : 45 minutes
 Temps de réfrigération : 1 nuit
 Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
 de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée, filmez et placez-la au réfrigérateur.

Blanchissez les asperges en les plongeant dans l'eau bouillante quelques minutes. Coupez la moitié en petits morceaux et réservez le reste pour le décor.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le lait, la coriandre et le curry. Ajoutez les morceaux d'asperges et le parmesan râpé. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur une nuit.



Le lendemain

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil sur la pâte précuite.

Alignez les asperges vertes entières sur la tarte, décorez de demi-tomates-cerises puis enfournez 25 minutes.



Servez tiède ou chaud avec une mâche à la coriandre fraîche.

TARTE AUX 3 POIVRONS GRILLÉS ET JAMBON FUMÉ

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
10 g d'herbes de Provence
5 gros œufs entiers
28 cl de crème fraîche
28 cl de lait entier
2 gousses d'ail finement hachées
200 g de jambon fumé finement haché
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en incorporant les herbes de Provence.
Filmez et placez au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait.
Ajoutez l'ail et le jambon fumé. Salez, poivrez.
Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Faites rôtir les poivrons entiers au four pendant 30 minutes.
Pelez-les, ôtez les graines et coupez-les en lanières.

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil sur la pâte précuite et enfournez 25 minutes à 180 °C (th. 6).

Disposez les poivrons rôtis sur la tarte en alternant rouges, jaunes et verts.



servez froid ou tiède avec un mesclun aux pignons grillés.



QUICHE AUX BROCOLIS ET À LA CRÈME DE BETTERAVE

Ingrédients

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
10 g de quatre-épices en poudre
3 gros œufs entiers
20 cl de crème fraîche
20 cl de lait entier
400 g de betterave cuite, écrasée en purée
350 g de bouquets de brocoli
Sel, poivre du moulin



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte en incorporant le quatre-épices. Filmez et placez au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez la purée de betterave. Salez, poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Blanchissez les brocolis quelques minutes en les plongeant dans une casserole d'eau bouillante. Ils doivent rester croquants.

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Disposez les fleurs de brocoli sur la pâte précuite puis versez l'appareil. Enfournez 25 minutes.



Servez chaud avec une trévise au balsamique.



QUICHE AUX PATATES DOUCES, GORGONZOLA ET NOIX

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)

5 g de curcuma en poudre

2 gros œufs entiers

15 cl de crème fraîche

15 cl de lait entier

200 g de gorgonzola

150 g de cerneaux de noix concassés

1 kg de patates douces

Poivre du moulin

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 h 20

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en incorporant le curcuma.
Filmez et placez au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait.
Ajoutez le gorgonzola en morceaux et les noix. Poivrez.
Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Rôtissez les patates douces dans le four 35 minutes. Écrasez-les en purée.

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc
20 minutes (voir p. 22).

Versez la purée de patates douces sur la pâte précuite puis l'appareil
sur la purée. Enfournez 25 minutes.



servez chaud, saupoudré de curcuma, avec une beignet à l'huile de noix.



TARTE AU JAMBON DE PARME ET POIRES AU THYM CITRON ET NOISETTES

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
4 gros œufs entiers
25 cl de crème fraîche
25 cl de lait entier
200 g de noisettes concassées
4 cl de vinaigre balsamique
600 g de poires
Huile d'olive
10 g de thym citron
200 g de jambon de Parme
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée, filmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait.
Ajoutez les noisettes concassées et le vinaigre balsamique. Salez, poivrez.
Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Coupez les poires en lamelles et faites-les sauter dans un peu d'huile d'olive
avec le thym citron, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil sur la pâte précuite et enfournez 25 minutes.

Disposez les tranches de jambon de Parme sur la tarte et recouvrez de lamelles
de poires rôties.



Servez froid avec une feuille de chêne à l'huile de noisette.



QUICHE AUX COURGETTES, CHÈVRE FRAIS ET PIGNONS DE PIN

Ingrédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)

40 g de menthe fraîche finement hachée

300 g de courgettes

4 gros œufs entiers

20 cl de crème fraîche

20 cl de lait entier

75 g de pignons de pin grillés

200 g de fromage de chèvre frais type sainte-maure de Touraine

Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en incorporant la menthe fraîche hachée.
Filmez et placez au réfrigérateur.

Blanchissez les courgettes en les plongeant dans l'eau bouillante quelques minutes
puis écrasez-les en purée.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait.
Ajoutez la purée de courgettes et 50 g de pignons de pin grillés. Salez et poivrez.
Filmez et réservez au réfrigérateur une nuit.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil sur la pâte précuite.

Coupez le fromage en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur et alignez-les sur la tarte
puis enfournez 25 minutes.

Parsemez la tarte de pignons de pin grillés.



Servez froid ou chaud avec un mesclun à la vinaigrette d'ail.



TARTE AUX CHANTERELLES ET MAGRET DE CANARD

Ingédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
10 g d'herbes de Provence
4 gros œufs entiers
25 cl de lait entier
25 cl de crème fraîche
650 g de chanterelles en tubes (ou de girolles)
200 g de magret de canard, finement coupé
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en incorporant les herbes de Provence.
Filmez et placez au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Salez et poivrez.
Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Versez l'appareil sur la pâte précuite et enfournez 25 minutes.

Lavez et essuyez les chanterelles dans un papier absorbant.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites-les sauter avec le magret de canard coupé en fines lamelles jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.

Disposez les chanterelles et le magret sur la tarte.



Servez chaud avec une salade de mâche en persillade.



TARTE AU SAUMON MARINÉ ET À LA MOZZARELLA

Ingrédients

Temps de préparation : 30 minutes	400 g de pâte à fougasse (voir recette p. 21)
Temps de cuisson : 20 minutes	10 g d'herbes de Provence
Temps de réfrigération : 1 nuit	300 g de pavés de saumon (sans la peau)
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond de 26 cm de diamètre	70 g de gros sel
	80 g de sucre en poudre
	2 g de poivre mignonnette
	300 g de mozzarella en pain
	100 g de pesto
	Sel, poivre du moulin



Préparation recommandée la veille

Mélangez les herbes de Provence à la pâte. Roulez-la en boule dans une jatte, couvrez et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Massez le saumon avec le gros sel, le sucre en poudre et le poivre mignonnette. Filmmez et réservez une nuit au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22). Laissez refroidir.

Rincez et essuyez le saumon. Débitez-le en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Coupez la mozzarella de la même manière.

Tartinez le fond de tarte froid de pesto. Disposez harmonieusement les tranches de mozzarella et de saumon en les alternant. Salez et poivrez.



servez froid avec une vinaigrette au citron, à l'huile d'olive et au basilic



QUICHE AU BOUDIN NOIR, POMMES ET QUATRE-ÉPICES

Ingrédients

400 g de pâte Brisée salée (voir recette p. 20)

10 g de quatre-épices en poudre

500 g de pommes

50 g de beurre

50 g de sucre en poudre

2 gros œufs entiers

15 cl de crème fraîche

15 cl de lait entier

450 g de boudin noir

Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte Brisée en ajoutant le quatre-épices. Filmez et placez-la au réfrigérateur.

Épluchez et coupez les pommes en cubes puis faites-les sauter dans le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir une texture de compote.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait, salez et poivrez. Ajoutez la compote de pomme. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte Brisée dans un moule et faites cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Coupez le boudin en deux dans le sens de la longueur et rangez-le sur la pâte précuite. Versez l'appareil et enfournez 25 minutes.



servez avec une gratin aux échalotes.



TARTE AUX OIGNONS, BEAUJOLAIS ET ROSETTE DE LYON

Ingrédients

Temps de préparation : 25 minutes	400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
Temps de cuisson : 45 minutes	5 g de cannelle en poudre
Temps de réfrigération : 1 nuit	4 gros œufs entiers
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond de 26 cm de diamètre	20 cl de crème fraîche
	20 cl de lait entier
	25 cl de beaujolais
	100 g de rosette de Lyon détaillée en petits cubes
	4 oignons rouges
	6 endives
	Sel, poivre du moulin



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en y ajoutant la cannelle. Filmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche, le lait et le beaujolais. Ajoutez les morceaux de rosette. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte brisée et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Coupez les oignons en huit et les endives en quatre puis disposez-les sur la pâte précuite.

Versez l'appareil et enfournez 25 minutes.



Servez chaud avec une salade frisée au vinaigre de cidre.





TARTE AUX COURGETTES ET LAITUE BRAISÉE

Ingrédients

Temps de préparation : 30 minutes
 Temps de cuisson : 40 minutes
 Temps de réfrigération : 1 nuit
 Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
 de 26 cm de diamètre

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)
 1 laitue
 Huile d'olive
 1 gousse d'ail
 2 courgettes
 120 g de tapenade d'olives noires
 Sel, poivre du moulin



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée, filmez-la et placez-la au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Lavez la laitue et essorez-la. Mettez-la à braiser dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Pressez la gousse d'ail au-dessus de la cocotte. Mélangez. Faites cuire 20 minutes jusqu'à complète évaporation de l'eau.

Lavez les courgettes, coupez-les en lamelles dans le sens de la longueur. Disposez-les sur un plat en porcelaine à feu, arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et faites dorer sous le gril du four 10 minutes. Retournez les courgettes pour dorer les deux faces. Laissez refroidir.

Tartinez la pâte précuite de tapenade. Étalez des lanières de courgettes froides puis de la laitue braisée froide. Poursuivez en alternant courgettes et laitue. Terminez par des courgettes.



Servez froid avec une salade de tomates au basilic et aux pignons grillés.

QUICHE AUX PLEUROTÉS, LARDONS ET CERFEUILLADE

Ingédients

400 g de pâte à fougasse (voir recette p. 21)
3 gros œufs entiers
20 cl de crème fraîche
20 cl de lait entier
3 gousses d'ail finement hachées
100 g de cerfeuil finement haché
350 g de pleurotes
200 g de lardons fumés
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte à fougasse, couvrez et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche, le lait, l'ail haché et le cerfeuil. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte à fougasse dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Lavez et essuyez les pleurotes. Disposez-les sur la pâte précuite.

Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Ajoutez-les à l'appareil réservé.

Versez sur les pleurotes et enfournez 25 minutes.



servez chaud avec une salade de pissenlits aux herbes fraîches.



TARTE AUX 3 TOMATES

Ingrédients

10 g d'herbes de Provence
400 g de pâte à fougasse (voir recette p. 21)
4 gros œufs entiers
25 cl de crème fraîche
25 cl de lait entier
130 g de caviar de tomates séchées
4 tomates pelées épépinées et coupées en petits dés
3 gousses d'ail finement hachées
300 g de tomates confites (quarts de tomates rôties dans d'huile d'olive)
Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Mélangez les herbes de Provence à la pâte. Roulez en boule dans une jatte, couvrez et gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez le caviar de tomates, les tomates coupées en petits dés et l'ail haché. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Disposez les tomates confites sur la pâte précuite.

Versez l'appareil réservé et enfournez 25 minutes.



servez tiède ou chaud avec une salade de pousses d'épinards au parmesan



QUICHE AUX ARTICHAUTS, TAPENADE ET PARMESAN

Ingédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)

5 g de graines de fenouil

3 gros œufs entiers

20 cl de crème fraîche

20 cl de lait entier

100 g de tapenade d'olives noires

10 cœurs d'artichauts frais

1/2 citron

100 g de copeaux de parmesan

Sel, poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée en ajoutant les graines de fenouil, filmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez la tapenade, salez et poivrez. Couvrez et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites blanchir les cœurs d'artichauts dans l'eau bouillante avec du sel et le demi-citron.

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Coupez les cœurs d'artichauts en deux et disposez-les sur la pâte précuite. Versez l'appareil sur les cœurs d'artichauts et enfournez 25 minutes.

Parsemez de copeaux de parmesan.



servez tiède ou chaud avec un mesclun aux olives noires.



TARTE AUX FOIES DE VOLAILLE, CAROTTES ET SÉSAME NOIR

Ingédients

400 g de pâte brisée salée (voir recette p. 20)

50 g de sésame noir

3 gros œufs entiers

20 cl de crème fraîche

20 cl de lait entier

10 g de baies roses hachées

800 g de foies de volaille

30 g de beurre

5 carottes épluchées et coupées en rondelles de 1/2 cm

Sel

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Temps de réfrigération : 1 nuit

Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte brisée et ajoutez-y 10 g de graines de sésame. Filmmez et placez-la au réfrigérateur.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez le reste de sésame noir et les baies roses hachées. Salez. Couvrez puis réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites revenir les foies de volaille dans un peu de beurre, juste pour obtenir une légère coloration.

Étalez la pâte brisée dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Disposez les foies de volaille et les rondelles de carottes sur la pâte précuite.

Versez l'appareil et enfournez 25 minutes.



Servez chaud, parsemé de sésame noir, avec une salade d'endives à l'huile de sésame.



TARTE AUX SAINT-JACQUES ET COURGETTES GRILLÉES

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Temps de réfrigération : 1 nuit
Moule carré de 24 x 24 cm ou rond
de 26 cm de diamètre

Ingédients

400 g de pâte à fougasse (voir recette p. 21)
200 g de lanières de courgettes grillées surgelées
1 gousse d'ail finement hachée
200 g de tomates concassées en boîte
300 g de noix de saint-jacques
3 cuillerées à soupe d'huile
1 bouquet de ciboulette
Sel, poivre du moulin



Préparation recommandée la veille

Préparez la pâte, filmez et placez-la au réfrigérateur.
Faites décongeler les lanières de courgettes comme indiqué sur le sachet.



Le jour même

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte à fougasse dans le moule et faites-la cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).
Laissez refroidir.

Pressez la gousse d'ail sur les tomates concassées. Salez, poivrez et tartinez le mélange
sur le fond de tarte. Recouvrez avec les lanières de courgettes.

Escalopez les noix de saint-jacques en fines lamelles. Faites-les revenir dans une poêle
à revêtement antiadhésif avec l'huile 1 minute sur une seule face.
Disposez-les aussitôt sur la tarte. Salez et poivrez. Parsemez de ciboulette ciselée.



Servez tiède avec une salade d'herbes fraîches.



Mes tartes aux fruits

souvent, je pioche les fruits et je garde le meilleur, la pâte, pour la fin. sauf lorsqu'une crème onctueuse enveloppe le tout. Alors là, je mords la tarte à pleines dents, sans manières.

TARTE AUX POIRES ET AUX PAMPLEMOUSSES

Ingédients

300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

4 à 5 pamplemousses roses (300 g de quartiers)

500 g de poires au sirop

125 g de beurre ramolli

125 g de sucre en poudre

125 g de poudre d'amandes

10 g de farine

3 œufs entiers

30 g de pâte de pistache

2 cuillères à soupe de confiture d'abricot

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Pelez les pamplemousses à vif, séparez la chair en quartiers en ôtant la peau blanche. Égouttez les poires au sirop. Coupez-les en trois lamelles dans le sens de la longueur.

Dans une jatte, battez le beurre en pommade, versez le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez les œufs un à un tout en mélangeant, puis ajoutez la pâte de pistache.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Versez la préparation. Faites alterner lamelles de poires et quartiers de pamplemousses. Enfourez 35 minutes.

Laissez refroidir puis nappez avec de la confiture d'abricot, fondue à feu doux dans une casserole.



ERI





TARTE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

Ingédients

300 g de pâte sablée (voir recette p. 11)
 400 g de griottes fraîches (ou encore surgelées ou au sirop)
 2 œufs entiers
 4 jaunes d'œufs
 200 g de sucre en poudre
 60 g de poudre d'amandes
 60 g de farine
 20 cl de lait entier
 400 g de crème fraîche épaisse
 8 g d'extrait de vanille

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
 ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Lavez, équeutez et séchez les griottes sans enlever les noyaux.

Dans une jatte, fouettez les œufs entiers et les jaunes avec le sucre.
 Ajoutez la poudre d'amandes et la farine, sans cesser de remuer, puis le lait.
 Fouettez énergiquement pour éviter les grumeaux.
 Incorporez ensuite la crème fraîche et la vanille.

Foncez le moule avec la pâte sablée. Tapissez le fond avec les griottes.
 Versez la préparation et enfournez 40 minutes.

 Servez tiède ou froid.

TARTE AUX MYRTILLES

Ingédients

Temps de préparation : 20 minutes	300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
Temps de cuisson : 30 minutes	500 g de myrtilles
Moule rectangulaire de 20 x 30 cm	125 g de beurre ramolli
ou moule rond de 26 cm de diamètre	125 g de sucre en poudre
	125 g de poudre d'amandes
	10 g de farine
	3 œufs entiers
	10 g de rhum ambré
	2 cuillerées à soupe de confiture de myrtilles
	Sucre glace

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Lavez et séchez soigneusement les myrtilles sur un papier absorbant.

Dans une jatte, fouettez le beurre en pommade.

Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes et la farine puis les œufs un à un.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez le rhum.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.

Versez la préparation et enfournez 30 minutes.

Laissez refroidir.

Faites fondre la confiture dans une casserole et roulez-y les myrtilles hors du feu.

Répartissez les myrtilles sur la tarte et saupoudrez les bords de sucre glace.





TARTE NORMANDE AUX POMMES

Ingrédients

300 g de pâte sablée (voir recette p. 11)
 600 g de pommes
 30 g de beurre
 250 g de sucre en poudre
 3 g de cannelle en poudre
 2 œufs entiers
 4 jaunes d'œufs
 60 g de poudre d'amandes
 60 g de farine
 20 cl de lait entier
 400 g de crème fraîche épaisse
 8 g d'extrait de vanille
 Sucre glace

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
 ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Épluchez les pommes et coupez-les en tranches.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faites fondre le beurre.
 Ajoutez les pommes et saupoudrez de 50 g de sucre et de cannelle.
 Faites cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres et dorées.

Dans une jatte, fouettez les œufs entiers et les jaunes avec 200 g de sucre.
 Ajoutez la poudre d'amandes et la farine sans cesser de remuer, puis versez le lait.
 Fouettez énergiquement pour éviter les grumeaux.
 Incorporez ensuite la crème fraîche et la vanille.

Foncez le moule avec la pâte sablée. Disposez les pommes, versez la préparation
 et enfournez 40 minutes.



Laissez refroidir et servez saupoudré de sucre glace.

TARTE AUX QUETSCHES À LA CANNELLE

Ingédients

250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

1 kg de quetsches

3 œufs entiers

245 g de sucre en poudre

80 g de poudre d'amandes

8 g de cannelle en poudre + un peu pour le décor

10 cl de crème liquide

40 g de beurre fondu

Sucre glace

Cannelle en poudre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Lavez et essuyez les quetsches avec du papier absorbant.
Coupez-les en deux et ôtez le noyau.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre.
Ajoutez la poudre d'amandes, la cannelle et la crème liquide.
Mélangez puis versez le beurre fondu. Mêlez à nouveau.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Versez la moitié de la préparation
puis disposez les demi-quetsches.

Versez le reste de l'appareil et enfournez 30 minutes.



servez froid, saupoudré de sucre glace mélangé à de la cannelle.





TARTE AUX ABRICOTS ET AUX PISTACHES

Ingrédients

300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
 700 g d'abricots au sirop
 125 g de beurre ramolli
 125 g de sucre en poudre
 125 g de poudre d'amandes
 10 g de farine
 3 œufs entiers
 30 g de pâte de pistache
 20 g de pistaches nature concassées

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
 ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Égouttez les abricots au sirop.

Dans une jatte, fouettez le beurre en pommade.

Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes et la farine.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les œufs un à un en fouettant puis incorporez la pâte de pistache. Mélangez bien.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Versez la moitié de la préparation, disposez les abricots côté bombé dessous et couvrez avec le reste de la préparation. Enfourez 25 minutes.

 servez froid parsemé de pistaches nature concassées.

TARTE AUX MIRABELLES ET AUX AMANDES

Ingrédients

250 g de pâte sablée aux amandes [voir recette p. 12]

700 g de mirabelles

3 œufs entiers

245 g de sucre en poudre

80 g de poudre d'amandes

8 g de cannelle en poudre

10 cl de crème liquide

40 g de beurre fondu

30 g d'amandes effilées

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Lavez et essuyez les mirabelles avec du papier absorbant puis dénoyautez-les.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre.
Ajoutez la poudre d'amandes, la cannelle et la crème liquide.
Mélangez puis versez le beurre fondu. Mêlez à nouveau.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.
Répartissez les mirabelles dans le fond et versez l'appareil.
Parsemez d'amandes effilées. Enfournez 35 minutes.

 servez froid.



TARTE AUX FRAISES SUR DACQUOISE PISTACHE

Ingédients

240 g de pâte dacquoise pistache (voir recette p. 16)

700 g de fraises

25 cl de lait entier

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

25 g de farine + un peu pour le moule

15 g de Maïzena

Beurre pour le moule

30 g de pistaches nature concassées

10 cl de crème liquide

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Lavez, équeutez et essuyez les fraises. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur.

Faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la Maïzena.

Versez un peu de lait bouillant sur ce mélange, fouettez et reversez dans la casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer à la spatule en bois. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

Préparez la pâte dacquoise.

Beurrez et farinez le moule puis foncez-le avec la pâte dacquoise. Parsemez de pistaches concassées (gardez-en un peu pour le décor) et enfournez 25 minutes. Laissez refroidir.

Ajoutez la crème liquide fouettée à la préparation refroidie. Garnissez la dacquoise. Disposez les fraises et parsemez de pistaches concassées.





TARTE À LA RHUBARBE ET À L'ORANGE

Ingrédients

300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

1 kg de rhubarbe

2 oranges

450 g de sucre en poudre

125 g de beurre ramolli

150 g de poudre d'amandes

20 g de farine

3 œufs entiers

2 cl de Grand Marnier

Sucre glace

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en petits tronçons de 2 cm.
Prélevez finement le zeste des oranges.

Faites bouillir 1 litre d'eau et ajoutez la rhubarbe avec 300 g de sucre en poudre.
Attendez la reprise de l'ébullition. Laissez s'égoutter la rhubarbe dans une passoire
pendant 30 minutes environ.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Dans une jatte, fouettez le beurre en pommade. Ajoutez 150 g de sucre,
la poudre d'amandes et la farine puis les œufs un à un. Mélangez jusqu'à l'obtention
d'une pâte homogène. Incorporez les zestes d'orange et le Grand Marnier.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Tapissez-en le fond avec la rhubarbe.
Versez la préparation dessus et enfournez 30 minutes.



servez froid saupoudré de sucre glace.

TARTE AU THÉ VERT MATCHA ET AUX GROSEILLES

Ingédients

300 g de beurre

10 blancs d'œufs

300 g de sucre glace

130 g de poudre d'amandes

130 g de farine

2 cuillerées à café de thé vert matcha + un peu pour le décor

375 g de groseilles

2 cuillerées à soupe de gelée de groseilles

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur de noisette. Ôtez-le immédiatement du feu.

Dans une jatte, fouettez les blancs d'œufs avec le sucre glace.

Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et le thé vert.

Mélangez puis versez le beurre fondu encore chaud, tout en remuant.

Versez dans le moule aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur environ. Enfournez pendant 30 minutes. Sortez du four et laissez refroidir.

Égrappez les groseilles et mélangez-les à la gelée de groseilles préalablement liquéfiée à feu doux dans une petite casserole. Répartissez sur la pâte et saupoudrez de thé vert matcha.





TARTE À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
40 cl de lait de coco
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
60 g de Maïzena
1 gros ananas
15 cl de crème fraîche
30 g de noix de coco râpée

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.
Faites cuire à blanc 30 minutes (voir p. 22).
Sortez du four et laissez refroidir.

Chauffez le lait de coco dans une casserole et portez à ébullition. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la Maïzena. Versez le lait de coco sur le mélange. Reversez dans la casserole et portez à ébullition. Laissez refroidir.

Épluchez l'ananas et coupez-le en quatre.
Ôtez la partie centrale dure et débitez la chair en petits dés.

Fouettez la crème fraîche et ajoutez-la à la préparation refroidie. Garnissez-en le fond de tarte froid. Répartissez les dés d'ananas et décorez de noix de coco râpée.

TARTE MIRLITON AUX MANDARINES

Ingredients

200 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

7 mandarines

245 g de sucre en poudre

40 g de beurre fondu

3 œufs entiers

80 g de poudre d'amandes

10 cl de crème liquide

Sucre glace

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes et faites cuire à blanc 20 minutes (voir p. 22).

Épluchez 6 mandarines, séparez les quartiers.
Garnissez-en le fond de tarte précuit et refroidi.

Dans une jatte, mélangez au fouet 200 g de sucre et le beurre fondu
puis cassez les œufs un à un. Ajoutez la poudre d'amandes et la crème liquide.
Mélangez soigneusement.

Versez cette préparation sur les mandarines.

Enfournez 25 minutes à 160 °C (th. 5-6).

Laissez refroidir avant de décorer avec les quartiers de la mandarine restante,
poêlés quelques secondes dans 45 g de sucre en poudre.



Saupoudrez la tarte de sucre glace.



TARTE TATIN À LA MANGUE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 h 10

Temps de repos : 10 minutes

Moule à manqué de 24 cm
de diamètre

Ingrédients

200 g de pâte à croissant (voir recette p. 17)

150 g de sucre en poudre

75 g de beurre

1 cuillerée à café de gingembre en poudre

2 mangues pas trop mûres

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Faites fondre le sucre en poudre à sec dans le moule jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Ajoutez le beurre petit à petit et le gingembre en poudre. Laissez refroidir.

Épluchez les mangues. Coupez des tranches en tournant autour du noyau et déposez-les en rosace dans le moule à manqué. Enfourez 30 minutes.

Ôtez le jus rendu par les fruits pendant la cuisson. Recouvrez de la pâte à croissant. Piquez-la avec une fourchette et faites cuire à nouveau 30 minutes.

Laissez la tarte reposer 10 minutes avant de la retourner sur un plat.



Servez aussitôt avec de la crème fraîche fouettée au gingembre et aux zestes de citron vert.





TARTE AU FROMAGE BLANC ET AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients

300 g de pâte sablée (voir recette p. 11)
8 g de gélatine (4 feuilles)
400 g de crème fraîche
80 g de sucre glace
20 g de kirsch
400 g de fromage blanc
800 g de framboises, fraises, mûres, groseilles, myrtilles

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure
Moule rectangulaire de 20 x 30 cm
ou moule rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Foncez le moule avec la pâte sablée. Faites cuire à blanc pendant 35 minutes (voir p. 22). Sortez du four et laissez refroidir.

Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit souple.

Faites tiédir le kirsch dans une petite casserole.
Essorez la gélatine en la pressant fortement dans votre main.
Hors du feu, ajoutez-la au kirsch en fouettant pour bien la dissoudre.

Mélangez au fouet avec le fromage blanc puis incorporez la crème fouettée délicatement à la spatule en bois.

Versez la crème sur la pâte refroidie et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Au moment de servir, lavez et séchez soigneusement les fruits rouges.
Répartissez-les harmonieusement sur la tarte.

TARTE AUX COINGS ET À L'HYDROMEL

Ingrédients

Temps de préparation : 25 minutes	250 g de pâte sablée (voir recette p. 11)
Temps de cuisson : 1 heure	4 coings
Temps de réfrigération : 15 minutes	425 g de sucre en poudre
Moule carré de 24 x 24 cm ou moule rond de 26 cm de diamètre	3 œufs entiers
	125 g de poudre d'amandes
	20 g de farine
	2 cl de rhum ambré
	125 g de beurre fondu
	2 cuillerées à soupe de gelée de coing
	10 cl d'hydromel
	Amandes effilées

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée et réservez au réfrigérateur.

Épluchez les coings, coupez-les en deux et ôtez le cœur.
Tronçonnez chaque moitié en trois lamelles. Faites-les cuire 40 minutes dans 1 litre d'eau et 300 g de sucre. Égouttez et réservez.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec 125 g de sucre en poudre.
Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et le rhum. Mélangez puis versez le beurre fondu.
Remuez à nouveau.

Répartissez l'appareil dans le fond de tarte.
Disposez les coings en rosace et enfournez pour 20 minutes.

À la sortie du four, tartinez de gelée de coing préalablement liquéfiée à feu doux dans une casserole et arrosez généreusement d'hydromel.

 Servez tiède parsemé d'amandes effilées.



TARTE AUX POIRES ET AUX FIGUES

Ingrédients

Temps de préparation : 30 minutes	300 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
Temps de cuisson : 25 minutes	500 g de poires au sirop
Moule rectangulaire de 20 x 30 cm ou moule rond de 26 cm de diamètre pour 6 à 8 personnes	500 g de figues fraîches
	125 g de beurre ramolli
	125 g de sucre en poudre
	125 g de poudre d'amandes
	10 g de farine
	3 œufs entiers
	30 g de pâte de pistache
	2 cuillerées à soupe de confiture d'abricot

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Égouttez les poires au sirop. Coupez-les en trois lamelles dans le sens de la longueur. Lavez, essuyez les figues avec du papier absorbant et coupez-les en quatre.

Dans une jatte, battez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez les œufs un à un tout en mélangeant puis ajoutez la pâte de pistache.

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Versez la préparation. Faites alterner lamelles de poires et quartiers de figues (gardez-en quelques-uns pour le décor). Enfournez 25 minutes.

Laissez refroidir puis nappez de confiture d'abricot préalablement fondue à feu doux dans une casserole.



Décorez de quartiers de figues fraîches.



TARTE À LA NOIX DE COCO, PAPAYE ET ANANAS

Ingrédients

Temps de préparation : 35 minutes	250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
Temps de cuisson : 30 minutes	25 cl de lait de coco
Moule carré de 24 x 24 cm ou moule rond de 26 cm de diamètre	3 jaunes d'œufs
	50 g de sucre en poudre
	30 g de Maïzena
	1 gros ananas
	3 papayes
	100 g de crème fraîche épaisse
	30 g de copeaux de noix de coco fraîche

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.
Faites cuire à blanc 30 minutes (voir p. 22). Sortez du four et laissez refroidir.

Portez le lait de coco à ébullition dans une casserole. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la Maïzena. Versez le lait de coco sur le mélange. Reversez dans la casserole et portez à ébullition. Laissez refroidir.

Épluchez l'ananas et coupez-le en quatre. Ôtez la partie centrale dure et coupez chaque quartier en trois tranches dans le sens de la longueur.
Pelez les papayes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et débitez la chair en tranches.

Fouettez la crème fraîche et ajoutez-la à la préparation refroidie.
Garnissez-en le fond de tarte froid.
Alternez tranches d'ananas et de papaye sur la tarte puis décorez de copeaux de noix de coco.





TARTE-CRUMBLE CASSIS ET MÛRES

Ingrédients

100 g de farine
100 g de poudre d'amandes
125 g de beurre ramolli
100 g de cassonade
350 g de framboises
250 g de cassis
250 g de mûres
50 g de sucre en poudre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

6 verres hauts
et 1 plaque de cuisson

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

Dans une jatte, mélangez du bout des doigts la farine, la poudre d'amandes, le beurre en morceaux et la cassonade. Malaxez en grosses miettes. Déposez-les sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes.

Lavez et essuyez délicatement les fruits.

Mixez les framboises avec le sucre en poudre pour obtenir un coulis.

Répartissez le coulis au fond des verres, ajoutez cassis et mûres, versez le coulis puis les miettes de crumble.

TARTE AUX PÊCHES BLANCHES ET VIN ROUGE

Ingrédients

250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

75 cl de vin rouge fruité

150 g de sucre en poudre

1 bâton de cannelle

1 gousse de vanille

2 badianes (anis étoilé)

1 kg de pêches blanches

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15

**Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre**

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes. Faites cuire à blanc pendant 30 minutes (voir p. 22). Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler.

Dans une casserole, portez le vin à ébullition. Baissez le feu et ajoutez 100 g de sucre en poudre, la cannelle, la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et les badianes.

Pelez les pêches, coupez-les en deux et ôtez les noyaux. Réservez quatre moitiés. Plongez les autres dans le vin chaud et faites cuire à feu doux 35 minutes.

Laissez refroidir. Égouttez les pêches, coupez-les en tranches. Portez le vin à ébullition et faites réduire jusqu'à la consistance d'un sirop.

Dans une casserole à feu doux, faites réduire en compote les quatre moitiés de pêches réservées avec les 50 g de sucre en poudre restant. Laissez refroidir.

Au moment de servir, répartissez la compote de pêche sur le fond de tarte. Disposez les pêches en rosace et nappez du sirop de vin rouge.





TARTE « SABLÉ BRETON » AUX FRAISES DES BOIS

Ingrédients

200 g de pâte « sablé breton » (voir recette p. 12)
5 jaunes d'œufs
25 cl de lait entier
50 g de sucre en poudre
30 g de Maïzena
400 g de fraises des bois
Noix de coco râpée

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Foncez le moule avec la pâte « sablé breton ».

Dorez avec un jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Enfournez 30 minutes.

Portez le lait à ébullition dans une casserole. Dans une jatte, fouettez les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la Maïzena. Versez le lait chaud sur le mélange. Reversez dans la casserole et portez à ébullition. Laissez refroidir.

Sortez le moule du four et laissez refroidir.

Répartissez l'appareil sur la pâte et dressez harmonieusement les fraises des bois.



Décorez de noix de coco râpée.

TARTE AUX 2 RAISINS

Ingrédients

250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

300 g de raisin rouge muscat

300 g de raisin blanc d'Italie

25 cl de lait entier

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

30 g de Maïzena

100 g de crème fraîche épaisse

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.

Faites cuire à blanc 30 minutes (voir p. 22).

Lavez, équeutez et séchez les grains de raisin sur du papier absorbant.

Portez le lait à ébullition dans une casserole.

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et la Maïzena. Versez le lait chaud sur le mélange. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition sans cesser de remuer. Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Fouettez la crème fraîche et incorporez-la à la préparation.

Répartissez la crème sur le fond de tarte cuit et refroidi.

Coupez chaque raisin en deux et disposez-les harmonieusement.

TARTE DE PAIN PERDU AUX GARIGUETTES

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Moule : plat en porcelaine à feu
rectangulaire de 20 x 30 cm

Ingrédients

700 g de gariguettes
6 œufs entiers
75 cl de lait entier
10 tranches de pain Tourte Kayser (pain au levain naturel)
100 g de cassonade
20 g de beurre demi-sel

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Lavez, équeutez et séchez les fraises.

Dans une jatte, fouettez les œufs entiers.

Portez le lait à ébullition dans une casserole.

Ôtez les croûtes des tranches de pain et trempez la mie dans le lait bouillant puis dans les œufs battus.

Tapissez le plat avec la mie de pain imbibée de lait et d'œufs, en recouvrant bien toute la surface du moule (taillez la mie de pain selon les dimensions du plat).

Saupoudrez de la moitié de la cassonade et enfournez 15 minutes.

Sortez du four et préchauffez le gril du four.

Coupez les fraises en lamelles et disposez-les sur le pain doré.
Saupoudrez de cassonade et de miettes de beurre puis passez sous le gril pour faire légèrement caraméliser.

 servez tiède avec de la glace vanille.



TARTE AU MELON ET À LA MENTHE

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Ingrédients

250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)

25 cl de lait

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

25 g de farine

15 g de fécule de maïs

2 gros melons

1 botte de menthe fraîche

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes.

Faites cuire à blanc 25 minutes (voir p. 22).

Faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la fécule de maïs. Versez un peu de lait bouillant.

Fouettez et reversez dans la casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer à la spatule en bois. Laissez refroidir.

Coupez les melons en deux, ôtez les pépins et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère parisienne pour faire des petites boules. Réservez.

Raclez la chair restant sur les peaux des melons à l'aide d'un couteau. Réduisez-la en purée et tapissez-en le fond de tarte cuit et refroidi.

Répartissez la crème refroidie. Déposez délicatement les boules de melon sur la tarte et parsemez de menthe fraîche ciselée.





TARTE AUX POMMES ET AUX RAISINS SECS

Ingrédients

300 g de pâte feuilletée (voir recette p. 14)
 150 g de raisins secs
 10 cl de rhum ambré
 600 g de pommes
 8 œufs entiers
 200 g de sucre en poudre
 50 g de farine
 400 g de crème fraîche épaisse
 4 g d'extrait de vanille
 Sucre glace

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Temps de réfrigération : 30 minutes

Moule à manqué de 24 cm
de diamètre

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Faites gonfler les raisins secs dans le rhum tiédi pendant 30 minutes.

Foncez le moule avec la pâte feuilletée et réservez au réfrigérateur.

Épluchez les pommes et coupez-les en deux.

Entaillez chaque moitié de pomme sur le dos pour faire des tranches sans les séparer.

Dans une jatte, fouettez les œufs et le sucre en poudre.

Ajoutez la farine, la crème fraîche et la vanille. Lissez bien le mélange.

Déposez les demi-pommes serrées dans le moule.

Parsemez de raisins secs et recouvrez avec l'appareil.

Enfournez 50 à 60 minutes.



Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

TARTE AU CITRON

Ingrédients

250 g de pâte sablée (voir recette p. 11)

4 citrons non traités

740 g de sucre en poudre

4 œufs entiers

16 cl de jus de citron

300 g de beurre

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Lavez et essuyez les citrons. Débitez 3 citrons en fines rondelles.
Prélevez finement le zeste du dernier.

Portez 1 litre d'eau à ébullition avec 500 g de sucre.
Faites-y pocher les rondelles de citron 10 minutes. Égouttez et réservez.

Foncez le moule avec la pâte sablée.
Faites cuire à blanc pendant 25 minutes (voir p. 22).

Dans une jatte, fouettez les œufs avec 240 g de sucre en poudre.
Ajoutez le jus de citron et les zestes. Faites cuire au bain-marie jusqu'à épaississement
(45 minutes environ). Hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez.

Versez la crème de citron dans le fond de tarte et laissez refroidir.

Décorez la tarte avec les rondelles de citron pochées en les faisant légèrement
se chevaucher.

 *servez froid.*



Mes tartes au chocolat

La première tarte de mon enfance était une tartine. Du pain de campagne tranché épais, du beurre, du sucre et des copeaux de chocolat noir. Elle reste ma préférée.

TARTE AU CHOCOLAT NOIR ET AUX NOISETTES

Ingredients

250 g de pâte sablée aux amandes (voir recette p. 12)
50 cl de crème liquide
100 g de beurre
210 g de chocolat noir
210 g de chocolat au lait
200 g de sucre en poudre
4 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
60 g de noisettes grillées concassées

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Glaçage au chocolat

150 g de crème liquide
100 g de chocolat noir

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée aux amandes et faites cuire à blanc
20 minutes (voir p. 22).

Portez la crème à ébullition dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le beurre, les deux
chocolats coupés en morceaux et le sucre. Mélangez pour faire totalement fondre.
Laissez tiédir.

Ajoutez les œufs un à un en mélangeant, puis les jaunes.

Coulez la sauce chocolat dans le fond de tarte et enfournez 10 minutes.

Préparez le glaçage : faites chauffer la crème dans une casserole et ajoutez hors du feu
le chocolat en morceaux. Lissez bien le mélange.

Versez sur la tarte à la sortie du four et laissez refroidir.



Parsemez de noisettes grillées concassées.



TARTE AU CHOCOLAT NOIR ET À LA NOIX DE COCO

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
**Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre**

Ingrédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)
30 cl de lait de coco
200 g de crème liquide
500 g de chocolat noir
70 g de noix de coco râpée + un peu pour le décor

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites cuire à blanc 35 minutes (voir p. 22). Laissez refroidir.

Dans une casserole, faites chauffer le lait de coco et la crème liquide. Hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez.

Versez la ganache sur le fond de tarte jusqu'à la hauteur de la pâte et laissez refroidir. Saupoudrez de noix de coco râpée.





TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT ET AU CAMEL

Ingédients

Temps de préparation : 40 minutes	250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)
Temps de cuisson : 50 minutes	300 g de sucre en poudre
Temps de réfrigération : 1 heure	250 g de crème fraîche épaisse
Moule carré de 24 x 24 cm ou moule rond de 26 cm de diamètre	50 g de beurre
	2 œufs entiers
	1 jaune d'œuf
	15 g de farine
	300 g de crème liquide
	250 g de chocolat au lait

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et cuire à blanc 15 minutes (voir p. 22).

Dans une casserole, faites fondre 200 g de sucre à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Ajoutez la crème épaisse, mélangez, puis mêlez le beurre. Lissez bien le tout. Laissez refroidir.

Dans une jatte, fouettez les œufs et le jaune d'œuf puis ajoutez la farine. Versez dans la préparation précédente et mélangez intimement. Répartissez sur le fond de tarte et enfournez pour 15 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la mousse au chocolat au lait : montez la crème liquide en chantilly. Faites fondre le chocolat au lait au four à micro-ondes ou au bain-marie et ajoutez-le délicatement à la chantilly.

Versez le caramel refroidi sur le fond de tarte. Recouvrez-le avec la mousse au chocolat au lait. Lissez à la spatule. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

Pour le décor : faites fondre 100 g de sucre à sec dans une casserole jusqu'à coloration ambrée. Versez sur une feuille de papier cuisson posée bien à plat. Laissez refroidir. Cassez des petits éclats puis piquez sur la tarte.

TARTE AU CHOCOLAT NOIR ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Ingédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)

300 g de crème liquide

1 cuillerée à café de piment d'Espelette en poudre + un peu pour le décor

400 g de chocolat noir

70 g de beurre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites cuire à blanc
35 minutes (voir p. 22). Laissez refroidir.

Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le piment.

Hors du feu, ajoutez le chocolat noir en morceaux puis mélangez jusqu'à l'obtention
d'une pâte lisse. Incorporez le beurre et lissez.

Coulez la ganache sur le fond de tarte. Laissez refroidir.



Saupoudrez de piment d'Espelette selon le goût.



TARTE DE PAIN D'ÉPICE AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
**Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre**

Ingredients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)
200 g de pain d'épice + 1 tranche pour le décor
50 cl de lait entier
350 g de chocolat noir

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites cuire à blanc 25 minutes (voir p. 22).

Ôtez les bords du pain d'épice puis coupez-le en petits morceaux.

Faites chauffer le lait dans une casserole et ajoutez les morceaux de pain d'épice. Mélangez jusqu'à ce qu'ils fondent totalement.

Hors du feu, ajoutez le chocolat noir et lissez bien le mélange.

Coulez sur le fond de tarte et laissez refroidir.

Toastez une tranche de pain d'épice et coupez-la en petits éclats pour décorer la tarte.



TARTE AUX 3 CHOCOLATS

Ingrédients

300 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)

Ganache au chocolat noir

200 g de crème fraîche épaisse

250 g de chocolat noir

35 g de beurre

Ganache au chocolat au lait

200 g de crème fraîche épaisse

300 g de chocolat au lait

20 g de beurre

Ganache au chocolat blanc

200 g de crème fraîche épaisse

400 g de chocolat blanc

Pour le décor

Copeaux de chocolat au lait

Cacao non sucré en poudre

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Temps de réfrigération : 1 heure

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites-la cuire à blanc
30 minutes (voir p. 22). Laissez refroidir.

Préparez les trois ganaches de la même façon : chauffez la crème dans une casserole
et ajoutez le chocolat en morceaux, mélangez pour le faire fondre puis, hors du feu,
ajoutez le beurre. Lissez bien le tout.

Coulez la ganache noire dans le fond de tarte cuit. Laissez refroidir. Coulez la ganache
de chocolat blanc. Laissez refroidir. Coulez la ganache de chocolat au lait.
Laissez refroidir 1 heure puis réservez au réfrigérateur.



Décorez de copeaux de chocolat et saupoudrez de cacao.



TARTE CHOCO CRUMBLE

Ingrédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)

Ganache :

400 g de crème liquide
500 g de chocolat à dessert
70 g de beurre

Crumble

100 g de poudre d'amandes
100 g de beurre
100 g de cassonade
5 g de cacao + un peu pour le décor

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites cuire à blanc 30 minutes (voir p. 22).

Chauffez la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Mélangez soigneusement puis ajoutez le beurre. Lissez bien le tout.

Coulez la ganache sur le fond de tarte cuit et laissez refroidir.

Dans une jatte, mélangez du bout des doigts la poudre d'amandes, le beurre coupé en morceaux, la cassonade et le cacao. Faites de grosses miettes. Répartissez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier de cuisson. Enfournez 8 minutes. Laissez refroidir.



Parsemez la tarte de crumble et saupoudrez de cacao.



TARTE FLAMBÉE AU CHOCOLAT NOIR ET À LA BANANE

Ingrédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)

85 g de chocolat noir à 70 % de cacao

150 g de beurre

3 œufs entiers

220 g de sucre en poudre

75 g de farine

3 bananes

20 g de cassonade

5 cl de rhum ambré

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine.

Mélanguez puis incorporez le chocolat et le beurre fondus.

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat.

Versez la préparation sur le fond de tarte.

Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Répartissez-les sur la tarte en rosace.

Saupoudrez de cassonade et enfournez 25 minutes.

À la sortie du four, chauffez le rhum dans une petite casserole, versez sur la tarte puis flambez.



servez chaud, tiède ou froid.



TARTE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX FRAMBOISES

Ingrédients

250 g de pâte sablée (voir recette p. 11)

300 g de framboises surgelées

110 g de sucre en poudre

10 g de gélatine (5 feuilles)

25 cl de lait entier

3 jaunes d'œufs

20 g de Maïzena

170 g de chocolat blanc

20 cl de crème fraîche épaisse

50 g de framboises fraîches

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée et faites cuire à blanc 25 minutes (voir p. 22).
Laissez refroidir.

Dans une casserole, réduisez en compote les framboises surgelées avec 100 g de sucre.
La consistance doit être épaisse.

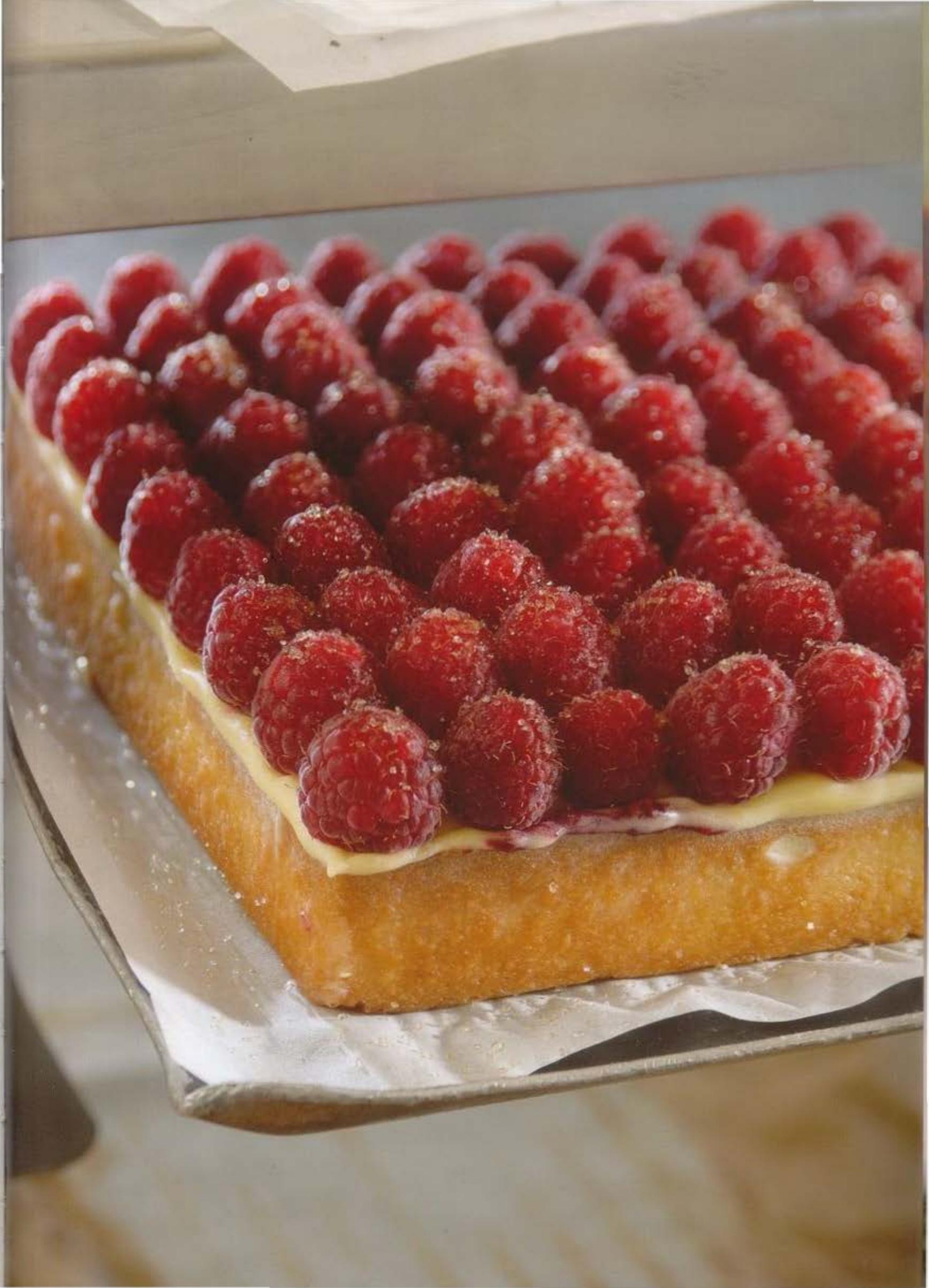
Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Portez le lait à ébullition dans une casserole.

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec 10 g de sucre et ajoutez la Maïzena.
Mélangez puis versez le lait chaud. Reversez le tout dans la casserole
et portez à ébullition en remuant sans cesse.

Hors du feu, incorporez la gélatine en la pressant fortement entre les doigts pour bien
l'essorer. Mélangez au fouet pour la diluer totalement. Ajoutez le chocolat blanc en petits
morceaux et lissez pour le faire fondre totalement.

Fouettez la crème fraîche et ajoutez-la délicatement à la préparation.

Couvrez le fond de tarte avec la compote de framboises.
Recouvrez avec la mousse au chocolat blanc. Décorez de framboises fraîches.



TARTE AU CHOCOLAT ET CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ

Ingrédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)

Crème brûlée au café

500 g de crème liquide

20 g de café soluble

75 g de sucre en poudre

4 jaunes d'œufs

Ganache au chocolat

400 g de crème liquide

350 g de chocolat à dessert

70 g de beurre

Nougatine au café

100 g de beurre ramolli

10 g de café soluble

100 g de sucre en poudre

100 g d'amandes hachées

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat et faites cuire à blanc 15 minutes (voir p. 22).

Pour la crème brûlée au café : faites chauffer la crème dans une casserole et ajoutez-y le café. Mélangez. Dans une jatte, fouettez le sucre et les jaunes d'œufs. Ajoutez la crème. Coulez sur le fond de tarte et enfournez 20 minutes. Laissez refroidir.

Pour la ganache chocolat : dans une casserole, portez la crème à ébullition. Hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez soigneusement puis incorporez le beurre et lissez le tout. Coulez la ganache sur la tarte froide et laissez refroidir.

Pour la nougatine : dans le bol du robot, mélangez le beurre avec le café et le sucre en poudre. Ajoutez les amandes hachées en fin de mélange. Étalez sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Enfournez jusqu'à coloration. Laissez refroidir.



Cassez des éclats de nougatine et décorez la tarte.



Mes tartes aux friandises

Toutes les douceurs font merveille en tartes.

N'hésitez pas à habiller vos pâtes de tout ce que vous aimez et bombardez-les de sucre glace ou de chantilly avant de les servir.

C'est magique, comme la neige.

TARTE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

**Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre**

Ingrédients

200 g de pâte sablée (voir recette p. 11)

300 g de crème liquide

300 g de sucre en poudre

150 g de beurre demi-sel

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée et faites cuire à blanc 25 minutes (voir p. 22).

Dans une casserole, portez la crème à ébullition.

Faites chauffer le sucre avec le beurre dans une autre casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Ajoutez la crème chaude petit à petit en remuant. Faites cuire 5 minutes.

Versez le caramel sur le fond de tarte et laissez refroidir.





TARTE MENDIANT

Ingrédients pour 3 tartes

Temps de préparation : 25 minutes	1 kg de farine
Temps de cuisson : 20 minutes	22 g de sel
Temps de repos : 1 h 30	20 g de levure boulangère
Moule : plaque du four recouverte d'une feuille de cuisson	90 g de cassonade
	50 g de lait en poudre
	150 g de beurre
	100 g de raisins secs macérés dans le rhum
	100 g d'amandes entières
	100 g de noix de pécan
	100 g de noisettes entières
	100 g de figues séchées
	100 g d'écorces d'orange confite
	1 jaune d'œuf

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sel, la levure, 70 g de cassonade, le lait en poudre et 50 cl d'eau. Pétrissez puis ajoutez le beurre en morceaux et pétrissez pendant 10 minutes.

Versez dans une jatte et ajoutez les fruits secs et l'orange confite en mélangeant délicatement à la spatule en bois. Laissez reposer 30 minutes.

Étalez la pâte au rouleau en une forme ronde épaisse de 2 à 3 cm. Laissez lever à température ambiante pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6).

Dorez au jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau froide et saupoudrez de cassonade. Enfourez 20 minutes.



Dégustez tiède ou froid.

TARTE AUX MARRONS

Ingrédients

250 g de pâte sablée au chocolat (voir recette p. 13)
2 feuilles de gélatine (4 g)
50 g de pâte de marron ou de purée de marron
140 g de crème de marron
3 cl de rhum ambré
80 g de marrons glacés + quelques-uns pour le décor
245 g de crème fraîche épaisse

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de réfrigération : 1 heure

Moule carré de 24 x 24 cm ou moule
rond de 26 cm de diamètre

Sauce chocolat

300 g de crème liquide
150 g de chocolat noir pâtissier

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Foncez le moule avec la pâte sablée au chocolat.
Faites cuire à blanc 30 minutes (voir p. 22).

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une jatte, mélangez la pâte ou la purée de marron avec la crème de marron,
le rhum et les marrons glacés réduits en grosses miettes.

Chauffez 20 g de crème dans une petite casserole et ajoutez-y la gélatine en la pressant
fortement entre les doigts pour bien l'essorer. Fouettez.
Versez dans la jatte et mélangez.

Fouettez 225 g de crème fraîche et incorporez-la délicatement à la préparation.
Mélangez bien.

Garnissez le fond de tarte avec la mousse de marron et réservez 1 heure
au réfrigérateur.

Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition puis ajoutez le chocolat
en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Laissez refroidir.



Nappez la tarte aux marrons de sauce chocolat et décorez de marrons glacés.





TARTE AUX PRALINES ROSES

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de repos : 1 heure
**Moule : plaque du four recouverte
d'une feuille de cuisson**

Ingrédients

350 g de pâte à brioche (voir recette p. 18)
25 cl de lait entier
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
30 g de Maïzena
200 g de pralines roses

Étalez la pâte à brioche en rond sur une épaisseur de 2 cm sur la plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Faites bouillir le lait dans une casserole.

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et la Maïzena. Versez le lait bouillant, mélangez. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition. Lissez bien puis laissez refroidir.

Versez l'appareil sur la pâte étalée.
Parsemez de pralines roses concassées.
Laissez lever 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Enfournez pendant 25 minutes.

TARTE AUX FIGUES ET AUX NOIX DE PÉCAN

Ingrédients

Temps de préparation : 25 minutes	250 g de pâte sablée (voir recette p. 11)
Temps de cuisson : 40 minutes	125 g de beurre ramolli
Moule carré de 24 x 24 cm ou moule rond de 26 cm de diamètre	225 g de sucre en poudre
	10 g de farine
	125 g de poudre d'amandes
	1 cl de rhum ambré
	3 œufs entiers
	150 g de figues fraîches
	125 g de noix de pécan

Dans une jatte, battez le beurre en pommade. Ajoutez 125 g de sucre, la farine, la poudre d'amandes et le rhum. Battez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cassez les œufs un à un en mélangeant énergiquement.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

Lavez les figues et coupez-les en morceaux.

Foncez le moule avec la pâte sablée et garnissez avec la moitié de la préparation. Répartissez les morceaux de figues et la moitié des noix de pécan. Recouvrez avec le reste de la préparation. Enfourez 30 minutes.

Faites fondre à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif 100 g de sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une coloration ambrée. Roulez-y les noix de pécan à l'aide d'une fourchette. Retirez-les une à une et laissez-les refroidir sur une feuille de cuisson.



Après refroidissement, disposez les noix de pécan caramélisées sur la tarte et servez.

ERIC



Sommaire recettes

Mes quiches et tartes salées

Tarte au curcuma, truite fumée et fenouil à l'orange	32
Quiche aux rosés, lefa et tomates cerises	34
Quiche au confit de poireaux, anchois et lapenade	36
Tarte au poulet, aubergines et lait de coco	38
Quiche aux asperges, coriandre et curry	41
Tarte aux 3 poivrons grillés et jambon fumé	42
Quiche aux brocolis et à la crème de betterave	44
Quiche aux patates douces, gorgonzola et noix	46
Tarte au jambon de Parme et poires au thym citron et noisettes	48
Quiche aux courgettes, chèvre frais et pignons de pin	50
Tarte aux chanterelles et magrot de canard	52
Tarte au saumon mariné et à la mozzarella	54
Quiche au boudin noir, pommes et quatre-épices	56
Tarte aux oignons, beaujolais et rusettes de Lyon	58
Tarte aux courgettes et laitue braisée	61
Quiche aux pieurolles, lardons et cerleuillade	62
Tarte aux 3 tomates	64
Quiche aux artichauts, lapenade et parmesan	66
Tarte aux foies de volaille, carottes et sésame noir	68
Tarte aux Saint-Jacques et courgettes grillées	70

Mes tartes aux fruits

Tarte aux poires et aux pamplemousses	74
Tarte clafoutis aux griottes	77
Tarte aux myrtilles	79
Tarte normande aux pommes	81
Tarte aux quetsches à la cannelle	82
Tarte aux abricots et aux pistaches	85
Tarte aux mirabelles et aux amandes	86
Tarte aux fraises sur dacquoise pistache	88

Tarte à la rhubarbe et à l'orange	91
Tarte au thé vert matcha et aux groseilles	92
Tarte à l'ananas et à la noix de coco	95
Tarte mirilton aux mandarines	96
Tarte tatin à la mangue	98
Tarte au fromage blanc et aux fruits rouges	101
Tarte aux coings et à l'hydromiel	102
Tarte aux poires et aux figues	104
Tarte à la noix de coco, papaye et ananas	106
Tarte-crumble cassis et mûres	109
Tarte aux pêches blanches et vin rouge	110
Tarte « sablé breton » aux fraises des bois	113
Tarte aux 2 raisins	114
Tarte de pain perdu aux gariguettes	116
Tarte au melon et à la menthe	118
Tarte aux pommes et aux raisins secs	121
Tarte au citron	122

Mes tartes au chocolat

Tarte au chocolat noir et aux noisettes	126
Tarte au chocolat noir et à la noix de coco	128
Tarte au chocolat au lait et au caramel	131
Tarte au chocolat noir et au piment d'Espelette	132
Tarte de pain d'épice au chocolat	134
Tarte aux 3 chocolats	136
Tarte chococrumble	138
Tarte flambée au chocolat noir et à la banane	140
Tarte au chocolat blanc et aux framboises	142
Tarte au chocolat et crème brûlée au café	144

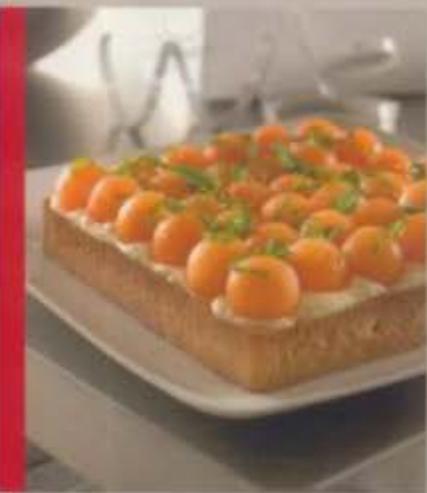
Mes tartes aux friandises

Tarte au caramel au beurre salé	148
Tarte mandiant	151
Tarte aux marrons	152
Tarte aux pralines roses	155
Tarte aux figues et aux noix de pécan	156

LES TARTES d'Eric Kayser

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils
de boulanger, Éric Kayser a reçu le goût
du pain et des pâtisseries en héritage.

Il vous dévoile ici le secret
de ses irrésistibles tartes boulangères.



thé vert

pistache

tapenade

chocolat

mandarines

poivrons

FT1488-06-IX
Prix France : 23 €



9 782082 014885

www.editions.flammarion.com

Flammarion