

LES CARNETS DE LA CUISINE

FACILE

100

TARTES

SUCRÉES / SALÉES

LE MEILLEUR DES RECETTES

LES CARNETS DE LA CUISINE FACILE

*Réussir une bonne tarte,
c'est d'abord réussir la pâte.
(Et il n'en manque pas de toutes prêtes
dans le commerce!).*

*Tout le reste n'est qu'imagination.
Votre imagination !*

*Qu'elles soient salées, ou sucrées,
elles sont en général faciles à préparer,
et le plus souvent assez rapidement.*

*Voici une centaine de recettes
à votre disposition toutes plus fameuses
les unes que les autres.*

*A vous de jouer, et c'est absolument
certain que vous deviendrez expert(e).*

*Pour votre plus grand plaisir,
comme celui de vos convives.*

A vos fourneaux !



Tarte aux cerises et macarons. P58

SOMMAIRE

LA PÂTE À TARTE MODE D'EMPLOI

La pâte brisée.....	4
La pâte feuilletée.....	5
La pâte sablée.....	6
La pâte sucrée.....	7

TARTES SALÉES

Tarte aux échalottes confites et jambon cru.....	8
Tarte aux Poivrons Rouges.....	8
Tarte aux Champignons et Fromage.....	10
Tarte à l'Oignon.....	10
Tarte aux champignons et jambon cru.....	11
Pizza au thon.....	11
Tarte à la tomate et gorgonzola.....	12
Tarte au Saumon et Champignons frais.....	12
Tarte aux Poireaux.....	14
Tarte Pommes et Crabe	14
Pizza au poulet et fromage de chèvre.....	15
Pizza calzone.....	15
Tarte au potiron.....	16
Tarte au brie et aux poires caramélisées.....	16
Tarte au thon et tomates.....	18
Tarte fraîche tomates et oignons.....	18
Tarte aux pommes de terre et parmesan.....	19
Quiche à l'oignon.....	19
Tatin de carottes au thym avec crème fraîche.....	20
Bouchées au thon et poivrons.....	20
Tarte fine aux artichauts et tomates.....	22
Tarte fine aux légumes.....	23
Tarte tomates et basilic.....	24
Tourte au potiron.....	24
Quiche aux asperges.....	25

Quiche aux brocolis.....	25
Tarte tatin de pommes de terre au cantal.....	26
Tarte fondante aux poireaux.....	26
Quiche aux blettes et aux lardons.....	28
Quiche aux légumes.....	29
Quiche épinards saumon.....	29
Quiche lorraine à la noix de muscade.....	30
Quiche poireaux oignons.....	30
Tarte croustillante oignons et cèpes.....	31
Tarte fine aux poires et Roquefort.....	32
Pizza au saumon.....	32

TARTES SUCRÉES

Tarte pêche-mûre.....	34
Tarte "After-Eight".....	35
Tarte aux abricots.....	36
Tarte au chocolat aux bananes.....	37
Tarte à l'orange.....	38
Tartelettes à la crème et aux fruits frais	39
Mazurek (Pologne).....	40
Tarte à la confiture de figues	42
Tarte au fromage frais avec des myrtilles sauvages	42
Triangles au chocolat pimenté et myrtilles sauvages.....	43
Tarte d'antan abricots-coco	44
Tarte aux myrtilles.....	44
Tarte aux framboises.....	45
Tarte aux noix.....	45
Tarte au chocolat fondant.....	46
Tarte au citron à la neige de coco.....	48
Tarte cerises et groseilles.....	49
Tarte d'Elbeuf.....	49
Tarte au chocolat.....	50
Tarte aux fruits secs.....	52
Tarte à la semoule.....	53
Tartelettes aux raisins.....	53
Tourte aux noix de l'Engadine.....	54
Tarte mousseuse aux nectarines.....	55

Tarte aux pommes et aux raisins.....	56
Tarte Tatin.....	57
Tarte Tatin aux poires.....	57
Tarte aux fruits des bois.....	58
Tarte aux cerises et macarons.....	58
Tarte poire chocolat et noix de pécan	60
Tarte choco pralines.....	61
Tarte aux abricots et amandes.....	61
Tarte cocardière.....	62
Fine galette aux abricots	63
Tarte Tatin aux abricots.....	63
Tarte aux cerises et aux amandes.....	64
Tartelettes aux fruits rouges.....	64
Tarte aux quetsches meringuée.....	65
Tarte aux fraises et au basilic.....	66
Tourte aux cerises et au sirop d'orgeat.....	68
Tarte aux fruits d'automne et crème glacée.....	69
Tarte chocolatée au café et aux noix.....	70
Tarte à la noix de coco.....	70
Tarte feuilletée aux figues.....	71
Tarte normande à la badrée de pommes.....	71
Tarte crémeuse aux reines claudes.....	72
Tarte aux mirabelles et ricotta à la fleur d'oranger.....	74
Tarte à la rhubarbe et pain d'épices.....	75
Tarte aux pommes caramélisées.....	76
Tourte au citron.....	76
Tartelettes aux cerises meringuées.....	77
Tarte aux pommes caramélisées.....	78
Tarte grappe aux cerises.....	78
Tarte au potimarron et aux amandes.....	79
Tarte aux macarons.....	79
Tarte aux poires pochées au cidre.....	80
Tarte grappe au muscat.....	82
Tarte aux citrons confits.....	83
Tarte Normande.....	84
Tourte aux Citrons.....	86
Tarte à la Bourdaloue.....	88

LA PÂTE à tarte

Mode d'emploi

Formée d'une croûte de pâte qui reçoit en général une garniture sucrée ou salée, la tarte est l'une des préparations les plus courantes et les plus variées de notre cuisine. La tarte sucrée se propose en dessert ou comme goûter et on la sert tiède ou refroidie, accompagnée ou non de crème ou de coulis.

Pour réussir une bonne tarte, l'élément essentiel reste la pâte. En pâtisserie, on emploie un certain nombre de préparations de base, dont les plus courantes sont : la pâte brisée, la pâte feuilletée, la pâte sablée et la pâte sucrée. Ces préparations sont valables également comme base des tartes salées, en supprimant le sucre dans les ingrédients utilisés.

La pâte brisée

Elle convient pour les tartes, tartelettes, quiches, tourtes, mais aussi pour les croustades, barquettes et pâtés.

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

**Cuisson : 30 à 35 mn
avec la garniture**

**Ingrédients pour une tarte
de 26 cm de diamètre :**

*250 g de farine,
100 g de beurre,
sucre semoule, sel fin.*

- Verser 200 g de farine dans une terrine, faire une fontaine et ajouter 1/2 cuillerée à café de sel fin et 1 cuillerée à soupe de sucre. S'il s'agit d'un fond de tarte salée, ne pas trop sucrer.

- Couper le beurre en parcelles et ajouter à la farine. Effriter le mélange du bout des doigts.

- Verser peu à peu 1/2 verre d'eau en mélangeant à la spatule. Former une boule en amalgamant le tout. Rouler la boule dans un peu de farine et laisser reposer 30 mn au frais.

- Remettre la boule de pâte sur le plan de travail fariné, puis fraiser la pâte (étaler en écrasant les morceaux de beurre qui restent).

- Fariner le rouleau à pâtisserie et abaisser la pâte.

- La cuisson se fait à four chaud 240° (thermostat 8). Pour éviter que la pâte ne gonfle à mi-cuisson, la piquer à la fourchette et la recouvrir de légumes secs.



Tarte tatin de pommes de terre au cantal p.26

La pâte feuilletée

Elle est utilisée pour les tartes, bouchées, mille-feuilles, palmiers, feuilletés et galettes.

Préparation : 40 mn
Repos : 3 fois 20 mn
Cuisson : 20 mn (à blanc)
ou 30 à 35 mn (garnie)

Ingrédients pour une tarte de 26 cm de diamètre :

200 g de farine à pâtisserie, farine ordinaire, 150 g de beurre, 2 à 3 cuillerées à soupe de sucre semoule, sel.

- Verser la farine dans une terrine et faire une fontaine. Y ajouter le sucre (facultatif), 10 cl d'eau et une pincée de sel. Délayer à la spatule, puis à la main. Travailler cette détrempe, la mettre en boule et la peser pour connaître le poids exact de matière grasse à incorporer : la moitié du poids de la détrempe. Ramasser la pâte en boule et la laisser reposer 20 mn dans la terrine recouverte d'un torchon.

- Fariner le plan de travail et abaisser la détrempe, en donnant la forme d'un rectangle plus épais au centre. La matière grasse doit avoir la même consistance que la détrempe. Placer la matière grasse en une seule masse au milieu de la pâte.

- Rabattre la pâte par-dessus et souder les bords pour enfermer la matière grasse. Étaler ce pâton en un rectangle de 1 cm d'épaisseur 3 fois plus long que large.

- Plier le rectangle de pâte en 3, en rabattant le premier tiers vers soi et le troisième par-dessus en remontant. Tourner la pâte d'un quart de tour vers la droite. Donner tout de suite le deuxième tour : étaler la pâte en rectangle, la plier en 3, donner un quart de tour vers la droite et laisser reposer 20 mn au frais.

- La pâte feuilletée classique est à 6 tours (3 séries de 2 tours avec un repos tous les 2 tours). Après les 6 tours, la pâte est prête à l'emploi. La pâte feuilletée cuite à blanc pendant 20 mn à four chaud (240° thermostat 8). Si elle est garnie, la cuisson est plus douce : 30 à 35 mn à 210°.



Tarte fine aux poires et Roquefort p.33

La pâte sablée

La pâte sablée convient à toutes les tartes, mais aussi aux petits gâteaux secs et aux galettes. Elle est facile à réaliser et l'on peut même incorporer tous les ingrédients ensemble dans un robot ménager.

Préparation : 25 mn

Repos : 1 h au réfrigérateur s'il fait chaud

Cuisson : 20 mn environ

Ingrédients pour une tarte de 26 cm de diamètre :

*1 oeuf entier,
125 g de sucre semoule,
250 g de farine,
125 g de beurre,
parfum au choix
(vanille, zeste de citron,
rhum).*

- Casser l'oeuf entier dans une terrine et le battre, en ajoutant 1/4 de cuillerée à café de sel et le sucre.

- Travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit moussieux et jaune pâle.

- Tamiser la farine et l'ajouter d'un seul coup dans la terrine avec le parfum choisi. Mélanger à la spatule.

- Prendre la pâte par poignées dans la paume de la main et l'écraser entre les doigts. Elle doit s'effriter en petits grains.

- Verser ce sable sur le plan de travail fariné et incorporer le beurre à la pâte en pétrissant avec les mains. La pâte doit former une grosse boule. Fariner alors le rouleau et abaisser la pâte aux dimensions souhaitées.

- La cuisson se fait à four moyen (180° thermostat 6). Avant de démouler la tarte, bien laisser refroidir, car la pâte chaude est très friable.



Tarte aux fraises et au basilic P.66

La pâte sucrée

La pâte sucrée convient à tous les fruits qui ne se font pas cuire, tels que framboises, fraises, fruits au sirop et préparations crémeuses vite cuites.

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour une tarte de 26 cm de diamètre :

125 g de beurre,

75 g de sucre,

250 g de farine,

1 oeuf, sel.

- Travailler le beurre, le sucre et la pincée de sel en pommade. Ajouter l'oeuf entier et travailler jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Puis ajouter la farine d'un seul coup et mélanger rapidement.

- Renverser la préparation sur la table. Pétrir la pâte en la fraisant sous la paume pour lui faire absorber la farine.

- Faire un tas et le couper en 4. Superposer les morceaux en appuyant. Faire cela 3 fois. Laisser reposer la pâte 1 h.

- Étendre la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur.

- Garnir une tôle beurrée. Appliquer sur toute la pâte une feuille d'aluminium, remplir de légumes secs et mettre à four moyen (180° thermostat 6).

- Lorsque le bord de la pâte est ferme et ne risque plus de s'effondrer, ôter le papier et les légumes secs. Terminer la cuisson sans laisser brunir.



Tarte aux poires pochées au cidre P.80

Tarte aux échalottes confites et jambon cru

Pour 4 personnes :
Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn + 5 mn

1 livre d'échalotes, 2 cuil de sucre roux, 1 noix de beurre, 1 pâte feuilletée (prête à l'emploi), 2 tranches de jambon cru, 1 cuil à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de thym, sel, poivre,

Eplucher les échalotes puis les couper en deux. Les faire dorer à feu vif à la poêle dans un fond d'huile d'olive. Saupoudrer de sucre roux. Faire caraméliser à feu vif. Effeuillez une belle branche de thym pour en saupoudrer les échalotes. Saler, poivrer. Ajouter un verre d'eau. Laisser confire 15 minutes à feu doux.

Garnir le moule à tarte de pâte feuilletée. Précuire à blanc couvert d'un papier d'aluminium. Garnir ensuite d'échalotes et de fines lanières de jambon cru.

Glisser au four pour terminer la cuisson. Servir chaud en entrée ou en plat de résistance accompagné d'une salade de roquette ou d'épinards frais.

Tarte aux Poivrons Rouges

Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn
Pour 4 personnes :

2 poivrons rouges, 125g de farine, 3 œufs, 1/2 litre de lait, sel, poivre, 150g de gruyère râpé.

Laver les poivrons puis les cuire entiers au four 20 à 30 minutes (Th. 6/7) afin que la peau - une fois brûlée - se boursoufle et se détache facilement.

Les peler puis détailler en lanières ensuite égoutter dans une passoire pour supprimer le surplus d'eau qu'ils peuvent rendre à cuisson. Verser la farine dans une jatte.

Casser les œufs. Bien mélanger puis incorporer le lait et le gruyère râpé. Saler (peu), poivrer. Ajouter les lanières de poivrons puis verser la préparation dans le plat à gratin.

Faire cuire au four 35 à 40 minutes.

Servir bien chaud accompagné d'un boulgour agrémenté d'un trait d'huile d'olive ou d'oignons sautés à l'huile d'olive.

(Photo Aprifel)



Salées

Tarte aux Champignons et Fromage

pour 4 personnes :
Difficulté : facile
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

**200 g de champignons
 mélangés (Paris, gi-
 rolles, pleurotes, etc),
 150 g de farine, 4 oeufs,
 1 cuillère à soupe de
 crème fraîche épaisse,
 150 g de mie de pain, 15
 cl de lait, 80 g de gruyère
 râpé, 30 g de beurre,
 2 cuil à soupe d'huile
 d'olive,
 3 cuillères à soupe de per-
 sil haché, sel et poivre.**

1 Laver rapidement les champignons sous l'eau courante, puis les essuyer et les poêler 5 mn dans l'huile. Saler, poivrer et réserver.

2 Faire tiédir le lait et y mettre à tremper la mie de pain.

3 Dans un grand saladier, verser la farine, ajouter les oeufs un à un, puis la crème, le persil, le pain trempé, le gruyère et en dernier les champignons.

4 Dans une petite poêle, faire fondre le beurre, puis verser une louche de la préparation. Laisser colorer 3 mn de chaque côté. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte. Servir bien chaud.

Tarte à l'Oignon

Ingredients
pour 4 personnes :

**1 pâte brisée,
 800 g d'oignons,
 comté,
 graisse végétale,
 muscade,
 sel.**

Éplucher les oignons, les couper en fines lamelles et les faire cuire doucement dans une cocotte avec un peu de graisse végétale.

Les oignons doivent devenir transparents sans dorer, ni brûler.

Quand ils sont fondus, les saler, ajouter de la noix de muscade et les étaler sur la pâte à tarte qui aura été disposée dans un moule antiadhésif.

Recouvrir de comté râpé et faire cuire à feu doux pour faire dorer délicatement sans brûler.

Tarte aux champignons et jambon cru

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes :

Pour la garniture
huile d'olive, poivre
sel, 2 c. à soupe de pi-
gnons, 6 tranches de jam-
bon cru, 1 morceau de
parmesan, 2 gousses d'ail
300 g de champignons

Pour la pâte à tarte minute
Francine, 1 pincée de sel
100 g de beurre, 1 verre
d'eau, 2 verres de farine
de blé Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je coupe du papier sulfurisé de la taille du moule, en recouvre la pâte, ajoute des haricots secs (ou du riz) et enfourne 20 min. J'enlève les haricots secs et le papier sulfurisé et enfourne à nouveau 10 min supplémentaires. Je coupe les champignons en lamelles. Je fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle et revenir les champignons avec l'ail coupé fin, le sel et le poivre. Je coupe les tranches de jambon en 4. J'utilise un couteau économe pour réaliser des lamelles de parmesan. Sur la pâte cuite, je dispose les champignons précuits, le jambon, les lamelles de parmesan. Je répartis les pignons et verse un filet d'huile d'olive avant de servir.

Salées

Pizza au thon

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

P 4/6 personnes :

Pour la garniture
1 demi oignon
1 brique de coulis de to-
mates
de l'origan
1 boîte de 250 g de thon
au naturel
1 boule de Mozzarella
Des olives noires et de
l'huile d'olive

Pour la pâte à pizza
1 sachet de préparation
pour pâte à pizza Francine
15 cl d'eau chaude
3 c. à soupe d'huile
d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. J'épluche l'oignon et en coupe le moitié en fines rondelles.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte en couche régulière. Je saupoudre d'origan. Je dispose les oignons sur la pizza. J'émiette le thon égoutté sur les oignons.

Je coupe la boule de mozzarella en cubes que je répartis sur ma pizza. Je décore de quelques olives et j'arrose le tout d'un petit filet d'huile d'olive. Je fais cuire ma pizza pendant 15 min environ.

Tarte à la tomate et gorgonzola

Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn
pour 6 personnes :

Pour la garniture
huile d'olive
1 c. à café de feuilles
de thym, poivre, sel
10 cl de crème
fraîche épaisse, 2 oeufs
200 g de Gorgonzola,
5 tomates

Pâte à tarte minute Francine
1 pincée de sel,
100 g de beurre
1 verre d' eau
2 verres de farine de blé
Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je coupe les tomates en 4 et enlève les pépins. J'écrase le gorgonzola sur une assiette avec une fourchette. Dans un saladier, je mélange les oeufs, la crème, le gorgonzola, un peu de sel et du poivre. Je verse la crème sur la pâte. Je dispose les quartiers de tomates et saupoudre de thym. Je termine par un filet d'huile d'olive. J'enfourne aussitôt 30 min.

Tarte au Saumon et Champignons frais

Ingédients
pour 6 personnes :

Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

1 livre de champignons de
Paris,
200g de filet de saumon
cuit,
1 citron,
1 bouquet de ciboulette,
1 citron,
2 cuillères à soupe de
crème fraîche,
sel, poivre,
1 pâte feuilletée,
1 poignée de haricots
secs.

Etaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte. La couvrir de papier d'aluminium puis y étaler les haricots secs pour que la pâte ne se souffle pas à la cuisson. Glisser au four 20 minutes. Pendant la cuisson de la pâte, préparer la garniture de champignons. Laver les champignons puis les émincer finement dans une jatte. Les arroser de jus de citron.

Ajouter la ciboulette hachée, le sel, le poivre, la crème fraîche. Bien mélanger.

Quand la pâte est refroidie, y répartir la garniture de champignons puis le saumon cuit émietté.

Servir en entrée accompagné d'un bon Muscadet.

Salées



Tarte aux Poireaux

Pour 4 personnes :
Préparation : 15 mn
Cuisson : 45 mn

1 pâte brisée toute prête,
750 g de blancs de poireaux,
2 œufs,
20 cl de crème fraîche,
1 verre de lait,
1/2 maroilles,
40 g de beurre,
sel et poivre

- Laver soigneusement les blancs de poireaux, les essuyer et les couper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse. Mettre les rondelles de poireaux à revenir quelques minutes, puis saler, poivrer et laisser étuver 10 mn à feu doux. Laisser refroidir.
- Dérouler la pâte et en garnir un moule à tarte.
- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).
- Disposer les rondelles de poireaux sur le fond de tarte et couvrir de fines lamelles de maroilles.
- Dans un bol, battre les œufs avec la crème et le lait. Mettre au four 35 mn et servir très chaud.

Tarte Pommes et Crabe

Pour 4 personnes :
Préparation : 45 mn
Cuisson : 35 mn

Pâte :
200g de farine, 100g de
beurre, 1 pincée de sel.

Garniture :
4 pommes, 1 boîte de
crabe, 125g de crème
fraîche épaisse,
3 jaunes d'œufs,
1 petit bouquet
de ciboulette,
1 pincée de 4 épices,
80g de beurre,
sel, poivre.

Pâte :
mettre la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans un saladier. Mélanger du bout des doigts. Ajouter un rien d'eau froide et former une boule, laisser reposer.

Tarte :
égoutter le crabe et retirer les cartilages. Réserver les plus beaux morceaux. Peler les pommes, ôter le cœur et faire rissoler doucement au beurre avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une compote. Dans une jatte mélanger la compote, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, la ciboulette ciselée, les 4 épices, sel et poivre. Garnir le moule à tarte de la pâte, piquée à la fourchette. Verser la garniture, lisser la surface. Déposer au centre les beaux morceaux de crabe.

Enfourner 35mn à four chaud (Th.6). Servir tiède ou froid avec au choix une chantilly au poivre ou une salade légère de mâche ou de laitue.

Pizza au poulet et fromage de chèvre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 2/6 personnes

Pour la garniture
huile d'olive, poivre, sel,
1 fromage de chèvre, 1 oignon, 2 c. à soupe d'origan, 2 c. à soupe de moutarde, 100 g de sauce tomate, 200 g de blanc de poulet

Pour la pâte
3 c. à soupe d'huile d'olive, 15 cl d'eau, 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe le blanc de poulet en dés. Je fais revenir dans une poêle légèrement huilée l'oignon ciselé, le poulet, le sel, le poivre et la moutarde. Je fais cuire 10 min.

J'étale la sauce tomate sur la pizza, puis je réparties les morceaux de poulet et les rondelles de fromage de chèvre. Je saupoudre d'origan, sale, poivre et verse un filet d'huile d'olive. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

Salées

Pizza calzone

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

P 4/6 personnes :

Pour la garniture
1 brique de coulis de tomates

Des tranches de jambon
Des champignons de Paris
50 g de gruyère râpé
1 oeuf

Pour la pâte à pizza
1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

15 cl d'eau chaude
3 c. à soupe d'huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Sur la moitié de ma pâte, je réparties la sauce tomate.

Je dispose ensuite le jambon coupé en lamelles. J'ajoute les champignons tranchés. Je saupoudre le tout de gruyère râpé et je casse un oeuf dessus.

Avec l'aide d'un pinceau, j'humidifie le contour de la pizza puis je replie la partie vide sur la partie garnie. J'appuie bien fort sur les bords afin de souder les 2 parties. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.

Tarte au potiron

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes :

**800g de potiron,
4 navets,
4 petites branches de
céleri, 250g de pâte bri-
sée,
50cl de crème fraîche
épaisse,
2 jaunes d'oeuf,
sel et poivre.**

Peler le potiron, retirer les graines, couper la chair en petits morceaux pas trop épais. Les faire pocher 5 mn dans de l'eau bouillante salée. Peler les navets, les couper en fines tranches. Nettoyer les branches de céleri, retirer les fils, couper le céleri en fines rondelles. Préchauffer le four th.6 (180°C). Etaler la pâte brisée. En garnir un moule à tarte, piquer le fond à la fourchette. Y déposer les légumes. Dans un jatte verser la crème, ajouter les jaunes d'oeuf, sel et poivre. Au besoin, ajouter un peu d'eau si ma préparation est trop épaisse. Bien mélanger. Verser sur les légumes et glisser au four 25 mn.

(Photo Aprifel)

Tarte au brie et aux poires caramélisées

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

**Ingrédients pour 4 per-
sonnes :**

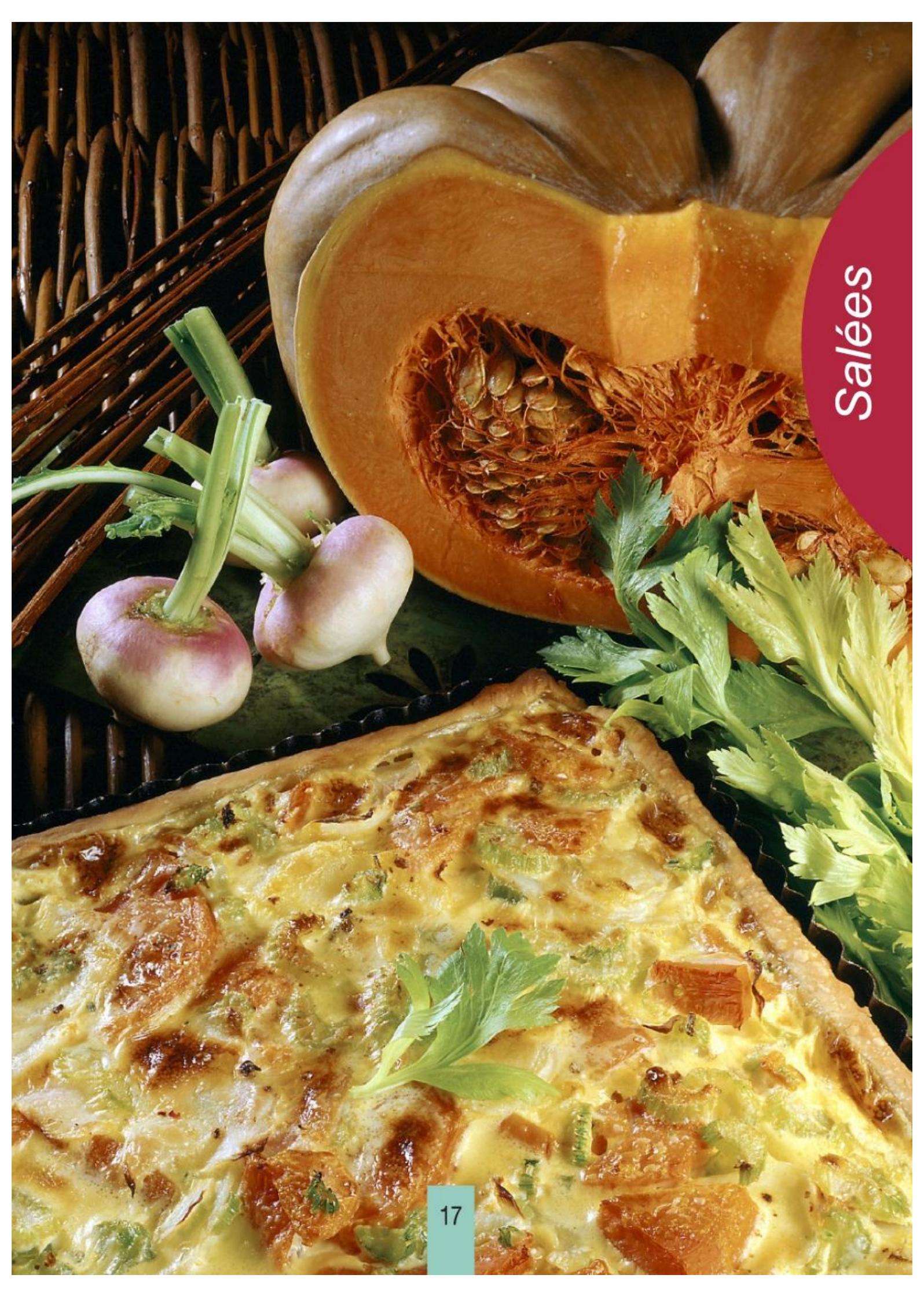
**Pour la garniture
300 g de brie
2 belles poires
1 c. à soupe de miel**

**Pour la pâte à tarte minute
Francine
1 verre d' eau
1 pincée de sel
100 g de beurre
2 verres de farine de blé
Francine**

Je préchauffe le four à 210°C (Th.). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le beurre et le sel. Quand le beurre est fondu, j'ajoute la farine de blé Francine d'un coup, hors du feu. Je mélange avec une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule à tarte et je l'étale du bout des doigts.

Je couvre la pâte de papier sulfurisé et verse des légumes secs dessus. Je fais cuire la pâte à blanc pendant 10 min. J'épluche les poires et je les fais revenir 5 min à la poêle avec le beurre. J'augmente le feu, j'ajoute le miel et je laisse légèrement caraméliser en mélangeant.

Je débarrasse le fond de tarte des légumes secs et du papier. Je coupe le brie en tranches. Je répartis les poires sur la pâte et je couvre de tranches de brie. J'enfourne pour 15 min. Je sers la tarte au brie et aux poires à la place du fromage et du dessert.



Salées

Tarte au thon et tomates

Prépa : 30' Cuisson : 30'
pour 6 personnes :

Pour la garniture
1 pincée de noix de muscade
poivre, sel
10 cl de crème fraîche épaisse
1 oeuf, 2 tomates
1 boîte 250 g de thon au naturel

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

J'égoutte le thon et l'écrase avec une fourchette dans une assiette. J'ajoute sel et poivre. Je coupe les tomates en dés. Dans un bol, je mélange l'oeuf, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Je répartis le thon sur la pâte, ajoute les dés de tomates, verse la crème et enfourne aussitôt 30 min.

Pâte à tarte minute Francine
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 verre d' eau
2 verres de farine de blé Francine

Tarte fraîche tomates et oignons

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn
pour 6 personnes :

Pour la garniture
1 pincée de noix de muscade
poivre, sel
20 cl de crème fraîche épaisse
2 oeufs
6 oignons blancs
1 barquette de tomates cerises

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je coupe les oignons en 4. Dans un saladier, je mélange les oeufs, la crème, le sel, le poivre, la noix de muscade et les quartiers d'oignons. Je verse le mélange sur la pâte, répartis les tomates et enfourne aussitôt 30 min.

Pour la pâte à tarte minute Francine
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 verre d' eau
2 verres de farine de blé Francine

Tarte aux pommes de terre et parmesan

Prépa : 40' Cuisson : 30'
pour 6 personnes :

Pour la garniture
50 g de parmesan
2 oeufs
noix de muscade
poivre, sel
bouquet garni
40 cl de lait
600 g de pommes de terre
pâte à tarte minute Francine
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 verre d' eau
2 verres de farine de blé Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts. J'épluche et coupe les pommes de terres en rondelles. Je les lave et les égoutte.

Je précuis les pommes de terre dans le lait : je mets les rondelles de pommes de terre dans une casserole.

J'ajoute le lait, le bouquet garni, le sel, le poivre et la noix de muscade. Je mets sur le feu et dès que le lait bout, j'égoutte les pommes de terre au dessus d'un saladier et conserve le lait de cuisson.

Dans un grand bol, je fouette les oeufs, ajoute 30 cl du lait de cuisson et le parmesan. Je répartis les rondelles de pommes de terre sur la pâte. Je verse la crème et enfourne aussitôt 30 min.

Salées

Quiche à l'oignon

Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn
Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la garniture
1 pincée de noix de muscade
poivre, sel, 2 oeufs
20 cl de crème fraîche liquide
1 c. à soupe d' huile
2 gros oignons
Pour la pâte à tarte minute Francine
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 verre d' eau
2 verres de farine de blé Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts. J'épluche et coupe les oignons en rondelles. Je les fais revenir dans une poêle chaude légèrement huilée pendant 10 min.

Dans un saladier, je mélange la crème, le sel, le poivre, la noix de muscade et les oeufs. J'ajoute les oignons et mélange avant de verser le tout sur la pâte. J'enfourne aussitôt 30 min et sers chaud ou tiède.

Tatin de carottes au thym avec crème fraîche

Pour 4 personnes

- 3 grosses carottes
- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 pot de 20 cl de Crème fraîche Président
- 3 brins de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 4 c. à soupe de sucre roux
- sel, poivre

Pelez les carottes et taillez-les à l'aide d'un économe en de larges rubans. Dans une poêle mettez 2 c. à soupe de sucre roux, ajoutez 25 cl d'eau, 1 brin de thym, le laurier.

Mettez dans ce liquide frémissant les rubans de carottes. Salez légèrement et cuisez-les à feu doux 5 min toujours en remuant. Réservez-les sur une assiette.

Faites fondre dans la même poêle le reste de sucre roux avec un petit verre d'eau et ajoutez une pincée de thym.

Versez le caramel ainsi obtenu dans un moule à tarte puis disposez sur le fond les rubans de carottes. Préchauffez le four sur th. 7 (210°C).

Déroulez la pâte. Couvrez-en les carottes, repliez les bords. Enfournez et laissez cuire 35 min.

Démoulez chaud et décorez la tarte de thym. Dégustez la tatin tiède accompagnée de crème fraîche.

Crème Fraîche Président

Bouchées au thon et poivrons

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes à 180°C

Pour 30 à 40 bouchées (dans des moules à mini cannelés)

- 1 rouleau de pâte 100% naturelle feuilletée Marie
- 1 boîte de thon au naturel
 - 1 poivron vert
 - 1 poivron rouge
 - ½ poivron jaune
 - 1 oeuf
- 10 cl de crème fraîche liquide
 - ½ bouillon cube
 - Sel, poivre

- Découper de petits ronds de pâte feuilleté et les placer au fond des moules (à mini cannelés pour moi).

- Préchauffer le four à 180°C.

- Couper les poivrons en morceaux. Egoutter le thon. Emietter le ½ bouillon cube.

- Dans une poêle, faire revenir les poivrons dans un filet d'huile d'olive

et le bouillon cube émietter pendant quelques minutes, ajouter le thon, puis éteindre le feu.

- Garnir la pâte feuilletée avec le mélange thon-poivrons.

- Dans un bol, mélanger l'oeuf avec la crème fraîche, le sel et le poivre, puis remplir les bouchées avec cet appareil.

- Mettre au four et faire cuire 20 minutes à 180°C.



Photo : Jean-François HAMON
Crème Fraîche Président

Tarte fine aux artichauts et tomates

Préparation : 90 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à tarte minute Francine

2 verres de farine de blé Francine

1 verre d'eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

Pour les légumes

8 artichauts poivrade

8 tomates

2 courgettes

2 poivrons

42 olives noires

1 gousse d'ail

1 branche de romarin

7 c. à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel

On arrache la queue d'un artichaut en maintenant fermement celui-ci avec la main et en cassant la queue avec l'autre main. Arracher la queue permet de retirer les fibres épaisses qui traversent la queue de l'artichaut. Pour hacher la gousse d'ail plus facilement, je l'écrase avec le plat d'un gros couteau avant. Le romarin s'utilise avec parcimonie. En trop grande quantité, il donne un goût trop fort qui domine les autres saveurs.

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je prépare les légumes : je lave les artichauts, j'arrache la queue, je les coupe en deux. Je mets à chauffer l'huile d'olive dans une poêle et je fais cuire les artichauts, côté coupé d'abord jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pour vérifier la cuisson, je pique le coeur avec la lame d'un couteau fin.

Dans une autre casserole, je fais bouillir de l'eau. Je prépare les tomates en les incisant en surface en croix sur le côté opposé du pédoncule. Ensuite, je prépare un saladier avec de l'eau glacée. Je plonge les tomates dans l'eau bouillante quelques seconde. Dès que la peau commence à friser, je les retire de l'eau et je les plonge quelques minutes dans l'eau glacée. Je peux ensuite retirer la peau des tomates très facilement.

Je coupe les tomates en deux dans le sens de la largeur. Je retire les pépins puis je coupe la chair en dés. Je sale et je laisse dégorger.

J'épluche la gousse d'ail et la hache finement. Je lave les courgettes, je coupe le pédoncule puis je les coupe en tranches. Je lave les poivrons, je les ouvre en 2 puis je retire les pépins. Je les coupe en lanières.

Je garnis la pâte de dés de tomates. J'ajoute ensuite l'ail haché, des lanières de poivron, des tranches de courgettes et je termine par les artichauts et les olives. Enfin, j'ajoute des feuilles de romarin que je parsème sur la pâte.

Je verse 2 cuillères d'huile d'olive par dessus puis je mets à cuire au four pendant 20 à 30 min environ. La pâte doit être joliment colorée. Je peux servir cette tarte chaude, tiède ou même froide avec une salade verte de sai

Tarte fine aux légumes

Préparation : 90 mn
Cuisson : 30 mn
Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à tarte minute
Francine
2 verres de farine de blé
Francine
1 pincée de sel, 100 g
de beurre,
1 verre d' eau

Pour les légumes
2 aubergines, 3 cour-
gettes,
3 tomates, 1 poivron
jaune
1 gousse d' ail, 1 oi-
gnon, 3 c. à soupe d' huile
d'olive
1/2 botte de persil, 1
pincée de sel, 1 pincée de
poivre

Je peux également râper du parmesan et en saupoudrer la tarte avant de la mettre au four. Je peux remplacer le persil par du basilic mais je dois le mettre au tout dernier moment car son parfum est plus volatile et il perd beaucoup en saveur.

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule à tarte et je l'étale du bout des doigts. Je pique la pâte avec une fourchette. Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

Je prépare les légumes : je lave l'aubergine, je coupe le pédoncule puis je la découpe en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Je les mets sur une assiette et je les saupoudre légèrement de sel pour les faire dégorger. Je fais de même avec les tomates, sur une autre assiette. Je lave le poivron jaune, je l'ouvre en 2 puis je retire les pépins. Je le mets sur une plaque, côté peau au-dessus et je le fais griller au four pendant 1/4 d'heure environ afin de pouvoir retirer aisément la peau.

J'épluche l'oignon et la gousse d'ail. Je les coupe en tranches fines. Je lave les courgettes, je coupe le pédoncule puis je les coupe en tranches. Je mets l'huile d'olive dans une poêle, je la fais chauffer puis j'ajoute l'oignon et la gousse d'ail. Je fais revenir doucement puis j'ajoute les tranches de courgettes que je laisse cuire jusqu'à ce qu'elle soient bien tendres.

Une fois les tranches d'aubergines dégorgees, je les éponge avec du papier absorbant, je les badigeonne d'huile d'olive et je les mets à cuire au grill quelques minutes. Je place la pâte à tarte au four et je la fais cuire presque complètement.

Puis, je la sors du four et je la garnis, en cercles concentriques, tout d'abord de morceaux d'aubergines, puis de tomates, je continue avec les courgettes, mélangées avec les oignons et l'ail, et je termine avec les poivrons jaunes. Je prélève les feuilles de persil, je les lave, je les sèche soigneusement puis je les hache finement. Je parsème la tarte de persil et je fais cuire de nouveau au four pendant 15 min environ. La pâte doit être joliment colorée.

Tarte tomates et basilic

Prépa: 15' Cuisson : 30'

Pour 4/6 personnes :

Pour la garniture

12 tomates moyennes bien mûre, 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (avec les grains), 1 c. à soupe d'

huile d'olive, 5 c. à soupe de gruyère râpé. Quelques feuilles de basilic, 1 peu de sel, 1 peu de poivre

Pour la pâte

2 verres de farine de blé Francine, 1 verre d'eau, 100 g de beurre, 1 pincée de sel

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans le moule et l'étale du bout des doigts. Je la badigeonne de moutarde.

Je coupe les tomates en deux, je les réparties dans le moule côté peau en dessous et les serre bien. J'assaisonne de sel, de poivre, et d'un filet d'huile d'olive.

Je réparties le gruyère râpé sur les tomates et fais cuire pendant 30 min. J'ajoute quelques feuilles de basilic et sers aussitôt accompagné d'une salade verte.

Tourte au potiron

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la garniture

500 g de potiron

1 oignon

1 pincée de noix de muscade

1 peu de poivre

un peu de sel

1 c. à soupe de crème fraîche épaisse

Pour la pâte

4 petits suisses

240 g de farine de blé Francine

120 g de beurre

1 grosse pincée de sel

Je fais ma pâte légère à base de petits suisses : Je mets la farine Francine en puits dans un saladier. Je place les petits suisses dans le puits ainsi que le beurre et une grosse pincée de sel. Je mélange le tout légèrement sans trop travailler la pâte. Je sépare la pâte en deux patons égaux. J'étale un paton ; je le place dans un moule à tarte en m'assurant de bien faire adhérer la pâte sur le bord du moule. Je place le moule au réfrigérateur. Pendant ce temps, j'étale le second paton. Je découpe mon morceau de potiron en quartiers, je retire les pépins puis je découpe la chair comme pour un melon. Je coupe chaque quartier de chair de potiron en lamelles. Je découpe un oignon en fine lamelles. Ensuite, je sors le moule à tarte du réfrigérateur. J'étale les morceaux de potiron et d'oignon dessus de façon égale. Si je fais plusieurs couches, j'ajoute un peu de sel, de poivre et de noix de muscade entre chaque couche. Je recouvre du deuxième morceau de pâte et je presse sur les bords pour bien les faire adhérer. Je fais un trou de 2 cm de diamètre au centre de la pâte pour faire une cheminée. J'enfourne à 210°/7 pendant 30 à 40 minutes. A mi-cuisson, je retourne la tourte pour éliminer par la cheminée l'eau rendue par le potiron. Lorsque la tourte est cuite, je découpe un disque de pâte sur le dessus et j'étale la crème sur le potiron. Je referme ensuite avec le disque de pâte.

Quiche aux asperges

Préparation : 5 mn
Cuisson : 20 mn
Pour 4/6 personnes :

Pour la garniture
1 boîte d'asperges picniq
2 briquettes de crème
fraîche liquide
4 oeufs
Du sel, du poivre
De la noix de muscade
Du gruyère râpé
Pour la pâte à tarte minute
Francine
1 verre d'eau
100 g de beurre
2 verres de farine de blé
Francine
1 pincée de sel

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6). Je répartis mes asperges égouttées en étoile sur ma tarte. Dans un saladier je verse la crème liquide puis les 4 oeufs.

Je sale, poivre et ajoute un peu de noix de muscade.

Je mélange le tout. Je verse le mélange sur les asperges. Et je saupoudre de gruyère râpé. Je fais cuire ma quiche pendant environ 20 min.

Salées

Quiche aux brocolis

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn
Ingrédients pour 4/6 per-
sonnes :

Pour la garniture
1 bouquet de brocolis
80 g de saumon fumé
2 oeufs
25 cl de crème fraîche li-
quide
Pour la pâte à tarte minute
Francine
1 verre d'eau
200 g de beurre
1 pincée de sel
2 verres de farine de blé
Francine

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts. Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6).

Je lave le brocoli puis le sépare en petits bouquets. Ensuite je le fais cuire 10 à 15 min soit à la vapeur soit dans l'eau bouillante.

Je coupe le saumon en fines lamelles. Dans un saladier, je mélange les oeufs et la crème liquide. Je dépose les brocolis sur la pâte et verse le mélange par-dessus. Je dispose les lanières de saumon sur le dessus. J'enfourne pour 25 min environ.

Tarte tatin de pommes de terre au cantal

Préparation : 40 mn
Cuisson : 30 mn
Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée Marie
- 5 à 6 pommes de terre
 - 400 g de cantal
 - persil
 - sel, poivre

Préparation

- Cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau. Egoutter et les laisser refroidir
- Préchauffer le four à 190°C
- Etaler la pâte
- Couper les pommes de terre en tranches fines puis les disposer au fond du moule en les superposant légèrement
- Découper le cantal en tranches fines et en parsemer la rosace de pommes de terre
- Ciseler le persil et en déposer un peu sur le fromage. Saler et poivrer
- Recouvrir avec la pâte en rentrant un peu les bords le long du moule
- Cuire 20 à 25 min à 190°C
- Retourner le moule et servir chaud avec une salade verte

Tarte fondante aux poireaux

Préparation : 25 mn
Cuisson : 40 mn
Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de poireaux en rondelles NOTRE JARDIN
- 250 ml de lait UHT demi écrémé DÉLISSE
- 10 g de farine de blé TABLIER BLANC
- 20 g de beurre en plaque extra-fin doux LES CROISÉS
- 1 pâte brisée prête à dérouler TABLIER BLANC
- 120 g d'emmental râpé
- 45%MG LES CROISÉS

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Faire chauffer le beurre dans une cocotte et incorporer les poireaux. Laissez cuire 5 à 10 minutes. Saupoudrer de farine et bien remuer. Verser le lait, saler, poivrer et laisser cuire 5 minutes.

Froncer la pâte dans un moule rond et verser la préparation en déposant les rondelles de poireaux une à une. Parsemer d'emmental râpé et enfourner pendant 40 minutes.

© MarqueRepère Francesca Mantovani.



Salées

Photo : Philippe ASSET pour MARIE.

Quiche aux blettes et aux lardons

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la garniture

8 côtes de blettes

50 g de beurre

150 g de lardons fumés

4 oeufs

1 grand verre de lait

1 pincée de sel

1 pincée de poivre en grains

1 pincée de noix de muscade

Pour la pâte à tarte minute

Francine

1 verre d' eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

2 verres de farine de blé

Francine

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans des moules individuels ou un grand moule à tarte et je l'étale du bout des doigts. Je pique la pâte avec une fourchette. Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

Je prépare ensuite les blettes. Je lave les côtes de blettes. Je découpe les feuilles et je les cisèle grossièrement. Je fais fondre 30 g de beurre dans une poêle et je fais revenir les feuilles de blettes dans le beurre.

Dans une autre casserole, je fais chauffer un peu d'eau avec un peu de sel. Je découpe les côtes des blettes en morceaux de 2 cm de long environ et je les fais cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Je les égoutte. Je prépare les lardons: je les fais cuire quelques minutes dans de l'eau bouillante. Je les égoutte et je les fais revenir dans le restant de beurre jusqu'à ce qu'ils dorissent. Je les égoutte.

Je sors la pâte du réfrigérateur, je la recouvre de papier sulfurisé puis de riz et je l'enfourne pendant 30 à 35 min. Une fois la pâte pré-cuite, je dispose les côtes de blettes au fond de chaque moule. J'ajoute des feuilles de blettes puis les lardons.

Dans un bol, je bats les oeufs entiers. J'ajoute le sel, le poivre, la noix de muscade puis le lait petit à petit en battant bien. Je place les moules au four de nouveau pendant 20 à 30 m

Quiche aux légumes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

P 4/6 personnes :

Pour la garniture

300 g de poêlée de légumes surgelés

2 briquettes de crème fraîche liquide

4 oeufs, du sel, du poivre

De la noix de muscade

Du gruyère râpé

Pâte à tarte minute Francine:

1 verre d' eau

100 g de beurre

2 verres de farine de blé

Francine

1 pincée de sel

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6). Je verse un filet d'huile d'olive dans la poêle et fais revenir ma poêlée 5 min à feu vif. Je peux aussi utiliser des légumes frais et les faire revenir à la poêle. Je répartis la poêlée sur la tarte.

Dans un saladier je verse la crème liquide puis les 4 oeufs. Je sale, poivre et ajoute un peu de noix de muscade. Je mélange le tout. Je verse le mélange sur la poêlée. Je saupoudre la quiche de gruyère râpé. Je fais cuire ma quiche pendant 20 min environ.

Salées

Quiche épinards saumon

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

Pour la garniture

250 g d' épinards

2 briquettes de crème fraîche liquide

4 oeufs

Du sel

Du poivre

De la noix de muscade

2 tranches de saumon fumé

Pour la pâte à tarte minute

Francine

1 verre d' eau

100 g de beurre

2 verres de farine de blé

Francine

1 pincée de sel

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6). Je répartis les épinards préalablement décongelés sur ma pâte. Dans un saladier je verse la crème liquide puis les 4 oeufs. Je sale, poivre et ajoute un peu de noix de muscade. Je mélange le tout.

Je verse le mélange sur les épinards. Je coupe le saumon en lanières que je dispose sur la quiche. Je fais cuire ma quiche pendant environ 20 min.

Quiche lorraine à la noix de muscade

Préparation : 90 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes :

Pour la garniture

200 g de lardons

20 cl de crème fraîche liquide, 3 oeufs

1 pincée de noix de muscade, un peu de poivre

une pincée de sel

50 g de gruyère râpé

Pâte à tarte minute Francine:

1 verre d' eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

2 verres de farine de blé

Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Dans un saladier, je mélange les oeufs, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Je répartis les lardons sur la pâte et verse la crème. Je saupoudre de gruyère râpé. Je fais cuire 30 min.

Quiche poireaux oignons

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

Pour la garniture

2 blancs de poireaux, 2 oignons

1 barquette de lardons

2 briquettes de crème fraîche liquide

4 oeufs, du sel, du poivre

De la noix de muscade

Du gruyère râpé

Pour la pâte à tarte minute

Francine

1 verre d' eau, 100 g de beurre

2 verres de farine de blé

Francine

1 pincée de sel

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6). Je découpe les blancs de poireaux en rondelles. J'épluche les oignons et les coupe en rondelles. Je fais revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive pendant 5 min puis j'ajoute les rondelles de poireaux. Je laisse revenir pendant 10 min. Je répartis les lardons sur le fond de ma quiche.

Je verse le mélange poireaux/oignons sur les lardons. Dans un saladier je verse la crème liquide puis les 4 oeufs. Je sale, poivre et ajoute un peu de noix de muscade. Je mélange le tout. Je verse le mélange sur la quiche. Je saupoudre de gruyère et je fais cuire ma quiche pendant 20 min.

Accompagnée d'une petite salade de roquette, un délice !

Tarte croustillante oignons et cèpes

Préparation : 5 mn
Cuisson : 20 mn
Ingrédients pour 12 personnes :

Pour la pâte :
190 g de beurre
5 g de sel fin
5 g de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
5 cl de lait
250 g de farine
2 pincées de piment d'Espelette
2 pincées de fleurs de thym

Mélanger le beurre, le sel fin, le sucre, le jaune d'œuf, le lait, 2 bonnes pincées de piment d'Espelette et de fleur de thym. Ne pas trop la travailler. Laisser reposer 2 ou 3 heures, puis étendre finement. Poser sur un papier sulfurisé, puis sur une plaque et cuire au four à 160 °C pendant 8 minutes environ. Détailler 6 ronds à l'aide d'un emporte-pièce de diamètre 12.

Pour la compote d'oignons :
800 g d'oignons doux des Cévennes
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
30 g de graisse de canard
Sel, piment d'Espelette

Peler et émincer les oignons doux des Cévennes. Puis les jeter dans un sautoir avec la graisse de canard, les gousses d'ail, les feuilles de laurier et le thym. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette et laisser alors cuire doucement, sur le coin d'une plaque, pendant 2 heures.

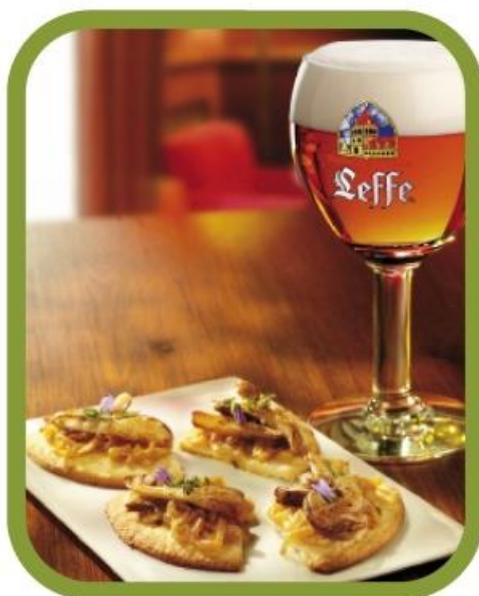
Finition

6 têtes de cèpes de Bordeaux bien fermes de taille moyenne (6cm de diamètre environ)
50 g graisse de canard
Sel, piment d'Espelette

Trancher les cèpes à l'aide d'une mandoline japonaise en fines lamelles d'1 millimètre. A défaut de mandoline, les tailler délicatement de la même manière avec un petit couteau.

Quelques minutes avant de servir, tartiner les fonds de pâte avec la compote d'oignons, disposer les lamelles de cèpes en rosace comme on le ferait de lamelles de pomme pour une tarte aux pommes, assaisonner de sel et de piment d'Espelette et verser un peu de graisse de canard sur chaque tarte.

Finir alors de les cuire pendant 5 minutes au four chauffé à 180 °C, puis les détailler en quatre quarts et les servir aussitôt.



Recette élaborées en exclusivité par Hélène DARROZE pour Leffe

Tarte fine aux poires et Roquefort

Pour 6 à 8 personnes
230 g de pâte feuilletée
 (diamètre 32 cm)
1 kg de poires Comice pas
trop mûres
300 g de Roquefort
Société
50 g de farine
50 g de fromage blanc
50 g de beurre
1 œuf
poivre du moulin

Mettre le morceau de Roquefort Société dans un saladier et le réserver de côté pour le faire ramollir. Laver les poires, les éplucher et les couper en dés de 1 cm. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu vif. Quand le beurre est bien mousseux, verser les dés de poires dans la poêle. Les faire colorer 3 à 4 min puis les égoutter dans une passoire. Allumer le four th. 8 (230° C). Ajouter le fromage blanc au Roquefort en mélangeant doucement à la cuillère en bois, puis la farine et enfin l'œuf entier. Bien remuer le tout pour obtenir une pâte homogène. Déposer la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie et la piquer avec une fourchette. Etaler le mélange de Roquefort sur la pâte à 1 cm du bord. Répartir les dés de poires sur le Roquefort. Saupoudrer de poivre du moulin (3 à 4 tours). Mettre au four à mi-hauteur et cuire 20 à 25 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et les poires légèrement colorées. Servir tiède accompagné d'une salade aux noix et huile de noix.

Pizza au saumon

Préparation : 5 mn
Cuisson : 40 mn
Ingrédients pour 6 per-
sonnes :

Pour la garniture
1 boule de Mozzarella
De la crème fraîche
épaisse
4 tranches de saumon
fumé

Pour la pâte à pizza
1 sachet de préparation
pour pâte à pizza Fran-
cine
15 cl d' eau chaude
3 c. à soupe d' huile
d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe la mozzarella en dés. J'étale la crème fraîche sur le fond de ma pâte. Je répartis les dés de mozzarella sur la crème fraîche et je fais cuire pendant 40 min.

Pendant ce temps, je coupe le saumon en lamelles. Lorsque la pizza est cuite, je dispose les lamelles de saumon par dessus. Je mets un filet de crème fraîche sur le saumon et je décore avec quelques oeufs de lump et des rondelles de citrons.



Photo : Yves Bagros

Tarte pêche-mûre

Préparation :
1 h15

**Ingédients
pour 12 parts :**

250 g de farine
**125 g de beurre ou
de margarine**
150 g de sucre
Sel
Un jaune d'œuf
2 œufs moyens
1 paquet de sucre vanillé
**1 paquet de poudre de
pudding à la vanille**
**500 g de fromage blanc
battu**
**Les zestes et le jus d'un ci-
tron non traité**
**Un peu de farine pour
le plan de travail**
**Un peu de beurre pour
le moule**
**Un kilo de pêches fraîches
ou deux boîtes de pêches
au sirop**
**150 g de mûres fraîches
ou surgelées**
4 CS de gelée de groseille
**Quelques feuilles de
menthe pour le décor**
**Une feuille de papier sulfu-
risé et des légumes secs**

- Travaillez la farine, le beurre ou la margarine en morceau, 50 g de sucre et une pincée de sel de manière à obtenir une pâte bien lisse.

- Pour le fourrage, mélangez le reste du sucre, le sucre vanillé et les œufs au batteur, jusqu'à ce que la crème blanchisse.

Ajoutez la poudre de pudding, le fromage blanc, le jus et les zestes de citron.

- Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné jusqu'à obtenir un fond de 32 cm de diamètre. Placez sur un moule à tarte.

Piquez-la plusieurs fois avec une fourchette. Couvrez le fond avec la feuille de papier puis les légumes secs.

Placez la tarte au four préchauffé à 200 degrés environ 10 minutes.

Enlevez le papier et les légumes secs et ajoutez le fourrage. Poursuivez la cuisson encore 30 minutes puis laissez refroidir.

- Lavez les pêches et enlevez le noyau (égouttez les pêches au sirop). Coupez-les en tranches. Lavez les mûres, enlevez les feuilles (faites décongeler les mûres surgelées).

Garnissez la tarte avec les fruits.

Faites chauffer la gelée, versez-la sur les fruits et attendez qu'elle prenne.

Décorez avec des feuilles de menthe.

Tarte "After-Eight"

Préparation : 1 h

Pour 16 parts :

400 g d'After Eight
100 g de chocolat à
pâtisser
850 g de crème liquide
5 œufs moyens
80 g de beurre ramolli
80 g de sucre
200 g d'amandes sans
peau hachées
1 CC de levure
1 paquet de stabilisateur
de crème
Quelques feuilles de
menthe pour le décor
Du papier sulfurisé

- Mettre de côté 8 «After Eight» pour le décor.

Faites cuire peu de temps le reste avec 750 g de crème et laissez refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

- Râpez le chocolat.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les œufs en neige ferme.

Mélangez le beurre ou la margarine avec le sucre pour obtenir une crème blanchâtre.

Ajoutez les jaunes. Mélangez les amandes le chocolat et la levure, puis ajoutez à la crème. Séparez les blancs en neige en deux parts égales.

- Placez une feuille de papier sulfurisé sur un moule d'environ 26 cm de diamètre à fond amovible.

Remplissez-le de la pâte et lissez la surface de manière qu'elle soit bien plane. Mettez au four préchauffé à 200° pendant 25 mn.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, enlevez le papier et laissez cuire à découvert.

Battez énergiquement la crème à la menthe au fouet. Ajoutez le stabilisateur de crème.

Disposez la crème délicatement sur le fond de biscuit. Mettez le gâteau 2 ou 3 heures au froid.

- Coupez les After Eight mis de côté en diagonale. Battez la crème qui reste et décorez le gâteau avec une poche à douille cannelée.

Décorez avec les triangles d'After Eight et les feuilles de menthe.

Tarte aux abricots

Préparation :

1 h

**250 CALORIES
PAR PART**

**Ingédients
pour 12 parts :**

**500 g d'abricots frais
ou 1 boîte d'abricots
au sirop
2 œufs moyens
150 g de beurre
ou de margarine
150 g de sucre
150 g de farine
Les zestes d'un citron
non traité
5 CS de lait, Sel
Un peu de beurre
ou margarine et
de panure pour le moule
4 CS de confiture d'abricot
Du sucre glace pour
la décoration-**

- Lavez les abricots frais, coupez-les en deux, enlevez le noyau. Si vous avez des abricots en boîte, égouttez-les dans une passoire.

- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Travaillez le beurre et le sucre au fouet pour obtenir un mélange mousseux

. Ajoutez les jaunes. Ajoutez la farine, les zestes de citron, le lait et une pincée de sel. Battez les blancs en neige très ferme et ajoutez-les au mélange.

- Graissez un petit moule à gâteaux d'environ 26 cm de diamètre puis saupoudrez le fond de chapelure.

- Répartissez la pâte à biscuit régulièrement dans le moule et lissez la surface. Ajoutez les abricots, le côté charnu vers le haut.

- Faites chauffer la confiture d'abricot dans une casserole et nappez-en uniformément le gâteau.

- Mettre le biscuit dans un four préchauffé à 175° pendant 1 h. Puis sortez du four et laissez refroidir. Servez après avoir saupoudré le gâteau de sucre glace.

TARTE AU CHOCOLAT AUX BANANES

Préparation : 55 mn
Difficulté : élaborée

Ingrédients

pour 8 personnes :

Pour la pâte :

110 gr de beurre,

50 gr de sucre en poudre,

1/2 jaune d'œuf,

100 gr de farine,

25 gr de cacao en poudre,

Pour les pralines :

100 gr d'amandes,

40 gr de sucre en poudre,

5 gr de beurre,

Pour la crème pâtissière :

2 jaunes d'œufs,

70 gr de sucre en poudre,

20 gr de farine,

200 ml de lait,

50 ml de crème,

extrait de vanille.

Pour la décoration :

1 banane 1/2, jus de citron,

chocolat râpé,

confiture d'abricot.

1. Préparez les pralines : faites griller les amandes dans le four à 100°C-120°C pendant environ 15 minutes, puis laissez refroidir. Entre temps, versez le sucre et 30 ml d'eau dans une casserole et faites caraméliser sur feu moyen. Ajoutez les amandes, ensuite mélangez. Une fois le tout doré, ajoutez le beurre et mélangez.

Transvasez les pralines sur un plat et laissez-les refroidir puis hachez-les.

2. Mettez le beurre dans un saladier et travaillez-le afin d'obtenir

une crème, ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez aussi le jaune d'œuf. Ajoutez les poudres et continuez à mélanger. Regroupez la pâte, enroulez dans un film transparent. Ensuite mettez-la à reposer au réfrigérateur.

3. Sortez la tarte du réfrigérateur, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm puis recouvrez le fond d'un moule. Percez la pâte avec une fourchette. Couvrez d'une feuille d'aluminium, versez sur le fond des haricots secs pour cuire la pâte à blanc.

Enfournez à 180°C pendant 18 minutes.

Ensuite ôtez les haricots secs et la feuille d'aluminium et faites cuire pendant encore 7 à 8 minutes. Préparez la crème pâtissière en faisant cuire tous les ingrédients cités dans la liste au départ.

Ajoutez la crème fouettée, quelques pralines hachées et l'extrait de vanille. Farcissez la tarte avec la crème, déposez les bananes dessus et badigeonnez de confiture.

Décorez avec le chocolat et les pralines.

TARTE A L'ORANGE

Préparation : 50 mn

Difficulté : facile

**Ingédients
pour 8 personnes :**

**165 gr de farine,
2/3 de cuillère à café de
levure,
165 gr de beurre,
100 gr de sucre en pou-
dre,
50 gr de confiture
d'orange,
2 œufs,
l'écorce d'1/2 citron,
l'écorce d'1 orange,
beurre,
pour la sauce :
2 cuillères à café
de jus de citron,
le jus d'1 orange,
1 cuillère à café de Coint-
reau,
Pour le glaçage :
6 cuillères à soupe
de sucre glace,
2 cuillères à café
de jus d'orange,
écorce d'orange confite.**

1. Versez le beurre ramolli dans un saladier puis travaillez-le au fouet afin d'obtenir une crème.

Ajoutez le sucre et continuez à mélanger. Incorporez également la confiture et l'écorce de citron et d'orange.

Continuez à mélanger soigneusement tous les ingrédients.

2. Ajoutez les œufs en 2 à 3 fois et mélangez au fouet. Ajoutez les poudres tamisées et amalgamez avec une spatule en bois afin d'obtenir une préparation brillante.

Transvasez le mélange dans un moule en lui donnant une forme concave. Enfourez à 160°C-170°C pendant 40 à 45 minutes.

3. Versez dans une casserole le jus de citron et le jus d'orange,

portez à ébullition et ensuite sortez du feu. Ajoutez le Cointreau et badigeonnez la tarte de cette sauce. Laissez refroidir sur une grille.

4. Versez dans un saladier le sucre glace et le jus d'orange, mélangez et versez ce glaçage sur la tarte. Saupoudrez d'écorce d'orange hachée. Servez.

Tartelettes à la crème et aux fruits frais

Préparation : 50 mn
Difficulté : facile

**Ingrédients pour
8 personnes :**

Pour la pâte :
**60 gr de beurre, 70 gr de
sucre en poudre, 1/2 œuf,
125 gr de farine,
1 pincée de sel, extrait de
vanille,**

Pour la crème pâtissière :
**1 jaune d'œuf 1/2, 30 gr de
sucre en poudre,
15 gr de farine, 220 ml de
lait, 30 ml de crème,
des fruits en fonction de
vos goûts, des feuilles de
menthe.**

1. Travaillez le beurre dans un saladier afin d'obtenir une crème, ajoutez le sucre et mélangez à l'aide d'un fouet puis ajoutez l'œuf également. Ajoutez l'essence de vanille et les poudres tamisées et mélangez avec une spatule.

2. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée, travaillez-la bien avec les mains pour former une préparation homogène et veloutée. Formez une boule de pâte entourez-la d'un film transparent de cuisine et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Après ce laps de temps, abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une épaisseur de 3 mm.

3. Tapissez 8 petits moules de 9 cm de diamètre de pâte. Tassez bien la pâte, surtout sur les côtés, avec les doigts.

Faites ensuite reposer les moules au freezer pendant environ 30 minutes.

4. Sortez tous les moules du freezer, enlevez le film transparent et placez à la place une feuille d'aluminium ou une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire la pâte à blanc avec des haricots secs posés sur la feuille d'aluminium pendant environ 15 minutes à 180°C. Retirez les haricots et les feuilles d'aluminium et continuez à faire cuire pendant encore 10 minutes.

Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière. Mettez les jaunes d'œuf dans un saladier et ajoutez le sucre. Travaillez-les au fouet afin d'obtenir une préparation blanchâtre. Ajoutez également la farine et mélangez bien, toujours au fouet.

5. Faites chauffer le lait dans une casserole, arrêtez-le avant ébullition puis versez-le progressivement dans un saladier en mélangeant bien. Versez-le dans une casserole et passez-le au tamis. Faites cuire à feu fort, en mélangeant jusqu'à ébullition ensuite éteignez le feu.

6. Ajoutez la crème et mélangez avec une spatule, recouvrez d'un film transparent puis laissez refroidir.

Garnissez les tartelettes de crème pâtissière puis recouvrez de fruits de saison. Enfin décorez avec des feuilles de menthe.

Mazurek (Pologne)

Pour 10 personnes
Préparation : 45 mn.
Cuisson : 30 mn (thermostat : 6 - 220°).

350 g de beurre.
120 g de sucre en poudre.
120 g de poudre d'amandes.
5 jaunes d'oeufs.
370 g de farine.

Décor :
1 pot de confiture de cerises ou de framboises.
1 jaune d'oeuf.

Préparer la pâte :

Faire durcir 4 oeufs, 10 minutes à l'eau bouillante. Après refroidissement, prélever les jaunes et les écraser très finement.

Travailler le beurre pour le rendre plus crémeux.

Ajouter le sucre et remuer vigoureusement. Incorporer alors la poudre d'amandes, un jaune d'oeuf cru, les jaunes cuits, une pincée de sel et la farine.

Pétrir pour obtenir une pâte homogène.

La rouler en boule et la mettre à reposer au frais. Etaler les 2/3 de la pâte au rouleau, sur une épaisseur de 5 millimètres environ, en lui donnant la forme d'un carré de 30 centimètres de côté.

Placer une feuille de papier sulfurisé non graissée sur une tôle de pâtisserie et y déposer la pâte étalée.

Avec le tiers de la pâte mis de côté, façonner des rouleaux de diamètre d'un crayon et les disposer en croisillons sur la pâte.

Badigeonner tout le gâteau de jaune d'oeuf et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteau soit blond clair.

Laisser refroidir et remplir les creux du grillage de confiture.

Sucrées



Tarte à la confiture de figues

Pour 6/8 personnes
Ingrédients
 350 grammes de pâte sablée
 400 gr de confiture de figues Bonne Maman
 Une dizaine de belles figues fraîches
 Beurre pour le moule
 Pour la pâte sablée
 200 g de farine
 100 g de beurre salé coupé en dés
 3 jaunes d'oeufs
 75g de sucre

Déroulé:

Préchauffez le four à 200°C (th 6-7). Étaler la pâte très finement et garnissez-en le moule à tarte beurré.

Découpez le surplus de pâte en lanières à l'aide d'une roulette.

Garnissez le fond de tarte de confiture de figues Bonne Maman et de figues fraîches.

Posez les lanières de pâte sur la tarte en formant des croisillons.

Enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Confiture Bonne Maman

Tarte au fromage frais avec des myrtilles sauvages

Pour le fond de tarte :
 50 g de noix de Californie
 150 g de biscottes
 150 g de beurre mou
 Pour la farce :
 6 feuilles de gélatine
 800 g de fromage frais (16 % de matière grasse)
 70 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 1 orange non traitée
 300 g de myrtilles sauvages d'Amérique du Nord (surgelées)
 1 sachet de nappage gélifiant (rouge)
 250 ml de jus de cassis
 1 cuillerée à soupe de sucre

Passez les noix à la moulinette et moulez-les finement. Mettez les biscottes dans un sachet, fermez-le bien et émiettez les biscottes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Malaxez les noix, les biscottes et le beurre. Garnissez le fond d'un moule démontable (22 cm de diamètre) de papier sulfurisé. Tapissez-le de la préparation aux biscottes. Laissez une heure au frais.

Laissez ramollir la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mélangez le fromage frais avec le sucre vanillé et le sucre. Rincez l'orange, râpez son écorce et ajoutez-la au fromage. Pressez le jus de l'orange et faites-le chauffer. Faites-y fondre la gélatine essorée. Mélangez le jus avec 1 à 2 cuillerées de fromage et incorporez-le rapidement à la crème de fromage frais. Étalez sur le fond de tarte et mettez pour 2 à 3 heures au réfrigérateur.

Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Tamponnez-les délicatement avec du papier absorbant. Préparez le nappage gélifiant avec le jus de cassis et le sucre en suivant les indications du sachet. Ajoutez-y les myrtilles et répartissez le nappage aux myrtilles sur la crème de fromage. Laissez bien prendre le nappage. Ôtez le moule démontable et présentez la tarte sur un plat à gâteaux.

Triangles au chocolat pimenté et myrtilles sauvages

Pour la pâte :
200 g de myrtilles sauvages
d'Amérique du Nord (sur-
gelées)
250 g de chocolat noir
250 g de beurre mou
150 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
3 jaunes d'œuf (taille
moyenne)
2 cuillerées à café d'arôme
d'amandes amères
1 cuillerée à café de pi-
ments piquants séchés
concassés
200 g d'amandes finement
moulues
3 blancs d'œuf (taille
moyenne)
1 pincée de sel
De plus :
100 g de myrtilles sau-
vages
d'Amérique du Nord (sur-
gelées)
1 sachet de nappage géli-
fiant (rouge)
250 ml de jus de raisin
rouge
2 cuillerées à soupe de
sucrose

Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Faites fondre 200 g de chocolat noir brisé en petits éclats au bain marie.

Battez le beurre bien mou et ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, l'arôme d'amande amère et les piments.

Mélangez-y le chocolat fondu, les amandes moulues et les myrtilles.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement sous la crème au chocolat.

Versez la pâte dans un moule à cake (24 x 20 cm) recouvert de papier sulfurisé.

Brisez le reste du chocolat en éclats et disposez-les sur la pâte.

Enfournez dans le four préchauffé à 180 °C (four à gaz : 5-6, four à convection : 160 °C) pendant 30 minutes.

Laissez refroidir le gâteau.

Préparez le nappage gélifiant avec le jus de raisin et le sucre en suivant les indications du sachet.

Sur le gâteau, répartissez tout d'abord les myrtilles et ensuite le nappage.

Laissez bien prendre le nappage.

Démoulez et coupez le gâteau en triangles.

TARTE D'ANTAN ABRICOTS-COCO

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte sablée naturelle Marie
1 petite boîte d'abricots au sirop
100 g de sucre en poudre
2 dl d'eau
100 g de coco râpé
muscade
extrait de vanille

Préparation :

Egoutter les abricots, les rincer et les passer au mixer. Cuire le fond de tarte pendant 20 min. Dans une casserole, faire cuire 100 g de sucre et 2 dl d'eau jusqu'à ce que le mélange blondisse.

Ajouter alors la noix de coco râpée et laisser cuire 5 à 8 min en remuant. Hors du feu, parfumer avec un peu de muscade râpée et d'extrait de vanille.

Remplir le fond de tarte de ce mélange et l'étaler avec une spatule. Recouvrir la tarte de la compote d'abricots et parsemer de coco râpé.

Tarte aux myrtilles

Temps de préparation :
environ 40 minutes
+ temps de réfrigération
Pour 6 personnes :

Pour la pâte brisée:
200 g de farine
50 g de sucre
150 g de beurre froid
2 cuillerées à soupe d'eau glacée

Pour la farce aux myrtilles :

4 feuilles de gélatine
300 g de myrtilles sauvages d'Amérique du Nord (surgelées)
150 ml de jus de banane
Zeste d'un citron non traité
2 cuillerées à soupe de sucre
40 g de fleur de maïs Maizena

Mélangez la farine avec le sucre. Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le avec l'eau glacée à la farine. Sablez la farine et le beurre au couteau et pétrissez rapidement pour en faire une pâte lisse. Graissez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Etalez la pâte sur une table farinée et placez-la dans le moule à tarte. Laissez une heure au réfrigérateur.

Laissez ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Portez à ébullition les myrtilles, le jus de banane et 100 ml d'eau. Ajoutez-y le zeste de citron et le sucre. Délayez la fleur de maïs Maizena dans un peu d'eau froide et versez en remuant dans la préparation de myrtilles. Faites bouillir une fois. Faites-y fondre la gélatine essorée.

Enfournez la pâte brisée environ 20 minutes dans le four préchauffé à 200 °C. Répartissez finalement les myrtilles sur la pâte brisée et mettez au frais jusqu'à la gélification des myrtilles.

Tarte aux framboises

Difficulté : facile
Préparation : 20 mn
(1 h à l'avance)
Cuisson : 25 mn
Ingrédients pour une tôle
de 28 cm de diamètre :

pour la pâte sucrée :
250 g de farine,
125 g de beurre,
75 g de sucre,
1 œuf moyen,
1 pincée de sel,
2 cuillerées à soupe
de gelée de groseille,
sucre glace.

Pour la garniture :
500 g de framboises

- Travailler le beurre, le sucre et le sel en pomade. Ajouter l'œuf entier et mélanger. Ajouter la farine tamisée et mélanger du bout des doigts.
- Renverser la pâte sur la table et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse. En faire un tas, la couper en quatre morceaux en appuyant fort et refaire cela trois fois. Laisser reposer 1 h au frais.
- Abaisser la pâte au rouleau et en garnir une tôle beurrée, légèrement farinée en laissant dépasser les bords d'un demi-centimètre. Piquer le fond et appliquer sur toute la pâte du papier sulfurisé rempli de haricots secs. Mettre au four à 210° (thermostat 7). À mi-cuisson, ôter papier et haricots. Terminer la cuisson sans prendre couleur.
- Démouler sur une grille et laisser refroidir. Tartiner avec la gelée de groseille et disposer les framboises bien serrées. Saupoudrer abondamment de sucre glace. Servir avec de la crème fraîche en accompagnement dans une jatte.

Tarte aux noix

Difficulté : moyenne
Préparation : 45 mn
Cuisson : 40 mn
pour 6 à 8 personnes :

Pour la crème :
100 g de sucre en poudre,
100 g de beurre,
100 g d'amandes en poudre,
1 œuf, rhum.

Pour la garniture :
125 g de sucre en poudre,
125 g de noix hachées,
40 g de lait, 40 g de beurre.

pour la pâte :
125 g de farine,
65 g de beurre, 1 œuf
50 g de sucre en poudre,

- Dans une terrine tiédie, pétrir le beurre à la main avec la farine et le sucre, jusqu'à ce que le beurre ait tout imprégné. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger. Batre le blanc d'œuf en neige.
- Déposer la pâte sur la table farinée et l'amollir en pétrissant avec le blanc d'œuf battu. Faire une boule, la poser dans une tourtière beurrée et l'étendre avec la main sur une épaisseur régulière.
- Préparer la crème aux amandes en mélangeant ensemble les ingrédients, jusqu'à obtenir une crème onctueuse, la verser sur la pâte et faire cuire 30 mn à four moyen 180° (thermostat 6).
- Pendant ce temps, préparer la garniture. Faire un caramel avec le sucre et l'eau dans une casserole. Quand il est blond foncé, ajouter le lait bouillant, remuer vivement pour obtenir un caramel mou, puis ajouter le beurre.
- Quand il est bien incorporé, ajouter les noix hachées et remuer. Sortir la tourte du four et l'arroser de quelques gouttes de rhum, puis le napper avec le caramel aux noix. Repasser à four moyen pendant 10 mn.

Tarte au chocolat fondant

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 10 minutes (thermostat 7 - 210°C)
+ 30 minutes (thermostat 6 – 180°C)
Repos : 1 heure

Pour 6 à 8 personnes :
Pâte sablée aux pépites de chocolat
1 œuf

1/4 de cuillerée à café de sel
125 g de sucre en poudre
250 g de farine
125 g de beurre mou + un peu pour la tourtière
50 g de pépites de chocolat (ou de «grammes» de Cluizel)

Garniture
400 g de chocolat riche en cacao
40 cl de crème fraîche
40 g de sucre en poudre
2 œufs
Décor
sucre glace
œufs à la liqueur

Préparer la pâte sablée : dans une terrine, battre l'œuf, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer la farine tamisée en pluie, en une fois. Mélanger d'abord à la spatule, puis «sabler» la pâte entre les doigts en lui incorporant le beurre peu à peu. Lorsqu'elle est homogène, la pétrir en lui incorporant les pépites de chocolat, de manière à ce qu'elles soient uniformément réparties. Rouler en boule, envelopper de film étirable et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Beurrer une tourtière de 26 centimètres de diamètre et la garnir avec la pâte abaissée en disque ou écrasée au poing. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé, lester de légumes secs réservés à cet usage, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes à blanc.

Préparer la garniture : casser le chocolat en morceaux dans une terrine et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Dès qu'il est mou, ajouter la crème fraîche et le sucre en poudre. Fouetter jusqu'à parfaite homogénéité et parfaite dissolution du sucre. Hors du feu, incorporer les œufs et fouetter.

Délester le fond de tarte des légumes secs et du papier sulfurisé, puis y verser la crème au chocolat en lissant la surface. Remettre à four doux (thermostat 6 – 180°C) et laisser cuire 30 minutes. Attendre que la tarte soit refroidie pour démouler. Décorer la tarte de motifs au sucre glace réalisés à l'aide d'un gabarit, puis parsemer quelques œufs liqueur.

Crédit photo : ©F.O.D./CEDUS



Tarte au citron à la neige de coco

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes (thermostat 7 - 210°C)
+ 10 minutes (thermostat 8 – 240°C)

Pour 8 personnes :
1 rouleau de pâte brisée prête à étaler
20 g de beurre pour la tourtière
2 citrons non traités, 3 œufs
200 g de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe de maïzena
1 boîte de lait de coco (14 cl)
20 cl de crème fraîche liquide UHT
1 cuillerée à soupe de sucre glace
50 g de noix de coco râpée

Préparation : Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C). Dérouler la pâte et en garnir une tourtière de 26 cm de diamètre préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon, piquer le fond avec les dents d'une fourchette, le lester avec des légumes secs, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes à blanc.

Pendant ce temps, préparer la crème : laver les citrons en les brossant sous l'eau courante, puis râper finement leur zeste et presser leur jus. Batre 1 œuf et 2 jaunes (réserver les blancs) avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide, le jus des citrons et les zestes. Bien délayer.

Reverser la crème obtenue dans la casserole, puis, sans cesser de délayer à la spatule, faire cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, en veillant à ne pas faire bouillir et à ce que la crème n'attache pas. Lorsque le fond de tarte est cuit, retirer le lest et bien étaler la crème au citron.

Battre en neige les blancs d'œufs restants avec le sucre glace, puis leur incorporer délicatement la noix de coco râpée. Étaler cette meringue sur toute la surface de la tarte et repasser 10 minutes à four plus chaud (th 8 – 240°C) pour faire blondir. Servir tiède, après avoir démoulé sur un plat de service.

Tarte cerises et groseilles

**350 g de cerises lavées et dénoyautées,
100 g de groseilles,
100 g de beurre,
10 g de sucre en poudre.**

- Garnir un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré, avec la pâte feuilletée. Remplir de haricots secs et faire cuire à blanc 10 mn.

- Lorsque la pâte a pris couleur, retirer les légumes secs et la sortir du four.

- Ranger les cerises à l'intérieur du moule sur une seule couche et éparpiller le beurre sur la tarte, ainsi que la moitié du sucre en poudre.

- Faire cuire à feu moyen 180° (thermostat 6) pendant 20 à 25 mn. Au sortir du four, saupoudrer avec le reste du sucre et décorer avec les grappes de groseilles. Servir tiède.

Sucrées

Tarte d'Elbeuf

**Difficulté : assez facile
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn**

**Ingrédients
pour 4 personnes :**

**20 cl de lait,
70 g de sucre en poudre,
100 g de farine, 1 oeuf,
2 cuillères d'huile,
1 paquet de levure,
5 pommes moyennes.**

**Pour la crème :
75 g de beurre, 1 oeuf
75 g de sucre en poudre,**

- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le lait, l'huile, l'oeuf entier et la levure. Malaxer bien pour obtenir une pâte homogène.

- Beurrer et saupoudrer le moule d'un peu de farine, avant d'y étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ. Disposer dessus les quartiers de pommes, de manière à ce qu'ils se chevauchent régulièrement.

- Mettre la tarte dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6) et laisser cuire 20 mn.

- Préparer la crème en battant vigoureusement ensemble le sucre, l'oeuf entier et le beurre.

- Verser cette crème sur la tarte et remettre au four 3 mn pour faire dorer sous le gril. Servir tiède.

Conseil

Si le dessus de la tarte est assez cuit, alors que le dessous ne l'est pas assez, poser sur la tarte une feuille de papier aluminium et la remettre au four encore quelques minutes.

Tarte au chocolat

Difficulté : moyenne
Préparation : 20 mn **Cuisson : 15 mn**

Ingrédients pour 4 personnes :
pour la pâte sablée :
130 g de farine, 90 g de beurre,
50 g de sucre glace, 10 g de poudre d'amandes,
1 oeuf, 10 g de cacao en poudre, 1 pincée de sel.

Pour la garniture :
120 g de crème liquide,
150 g de chocolat mi-amer,
30 g de beurre,
30 g de sucre, 10 g de pignons grillés,
10 g de noix, 10 g de pistaches.

- Pour la pâte sablée, tamiser le sucre glace, la farine, le sel et le cacao. Former un puits. Mettre au centre le beurre en parcelles. Sabler, puis reformer le puits. Ajouter la poudre d'amandes, y verser le jaune d'oeuf et mélanger rapidement.

- Envelopper dans un papier sulfurisé et réserver au frais.

- Chauffer doucement au bain-marie le chocolat avec la crème liquide en remuant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

- Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre le beurre et ajouter le sucre pour obtenir un caramel blond. Ajouter les noix, les pistaches et les pignons grillés et les enrober de caramel.

- Sortir la pâte réservée au frais et l'étaler sur un papier sulfurisé. Beurrer un grand moule et le garnir avec la pâte. Réserver au frais quelques instants.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7) et faire cuire le fond de tarte à blanc. Surveiller la cuisson qui peut être variable (entre 10 et 20 mn) selon la taille du four. Démouler puis réserver sur une grille.

- Garnir le fond de tarte avec le mélange noix, pistaches et pignons légèrement réchauffés. Recouvrir de crème au chocolat tempérée (40°).

- Servir après quelques instants ou après réfrigération pour que la crème au chocolat soit bien ferme.

(Recette et photo Cidil)

Conseil

Pour cuire à blanc une tarte et pour bien conserver en forme les côtés, il suffit de mettre un papier sulfurisé à la surface de la pâte garni de haricots secs. Ensuite, il faut retirer le papier et les haricots 2 mn avant la fin de la cuisson de la pâte.



Tarte aux fruits secs

Difficulté : assez facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

**Ingrédients
pour 8 personnes :**

**1 rouleau de pâte
brisée fraîche déjà éta-
lée,
1 cuillerée à soupe de
sucre, 30 g de beurre.**

**Pour la garniture :
500 g de fruits secs exo-
tiques mélangés,
1/20 de l d'armagnac
ou de cognac,
80 g de sucre en poudre.**

**Pour la crème :
80 g de sucre en poudre,
2 jaunes d'oeufs,
25 g de fécule de pommes
de terre,
30 cl de crème liquide.**

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
- Préparer la garniture. Mettre les fruits secs dans un saladier avec l'armagnac ou le cognac et le sucre en poudre. Mélanger et laisser macérer jusqu'à utilisation.

- Foncer une tourtière de 26 cm de diamètre avec la pâte brisée, en recourber les bords et poser une feuille de papier sulfurisé sur le fond de tarte. Recouvrir de haricots secs.

Enfourner et faire pré-cuire 20 mn à blanc.

- Pendant ce temps, préparer la crème. Dans une terrine, travailler le sucre en poudre et les jaunes d'oeufs au batteur jusqu'à blanchiment. Incorporer la fécule, puis 20 cl de crème.

- Verser la préparation dans une casserole, porter à feu doux et laisser épaissir sans cesser de remuer.

- Hors du feu, incorporer peu à peu le reste de crème fraîche liquide pour détendre la crème pâtissière.

- Quand le fond de tarte est cuit, le sortir du four sans l'éteindre, retirer le lest et y verser la crème en la lissant bien.

- Y éparpiller les fruits secs avec leur jus de macération et les enfoncer légèrement. Parsemer la surface de la tarte de copeaux de beurre et saupoudrer de sucre en poudre.

- Repasser la tarte 10 mn à four chaud (180° thermostat 6). Démouler sur un plat rond et servir tiède ou froid.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération).

(Recette et photo Cedus)

Conseil

On peut utiliser les mélanges de fruits secs exotiques que l'on trouve dans le commerce pour l'apéritif. Seule condition, qu'ils ne soient pas salés, mais bien "nature". Sinon, on pourra composer son propre mélange au gré de ses goûts.

Tarte à la semoule

Difficulté : assez facile

Préparation : 30 mn

+ 30 mn de repos

Cuisson : 50 mn

Pour une tarte de 24 cm :

pour la pâte :

250 g de farine,

**125 g de beurre, 1 pincée
de sel,**

**1 cuillerée à soupe de
sucre.**

Pour la garniture :

1 l de lait,

200 g de semoule,

2 œufs, 200 g de sucre,

**2 sachets de sucre vanillé,
125 g de beurre.**

- Tamiser la farine, la creuser en puits, ajouter le beurre ramolli, le sel et le sucre. Mélanger du bout des doigts et faire absorber tout le beurre. Mouiller à l'eau froide et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 30 mn.

- Pendant ce temps, faire bouillir le lait. Verser d'un seul coup la semoule, faire épaissir et cuire. Sucre, vaniller ou parfumer avec un zeste ou du rhum, ajouter le beurre, mélanger, puis ajouter encore les œufs l'un après l'autre.

- Garnir une tôle beurrée et farinée avec la pâte, piquer le fond à la fourchette et verser la composition encore chaude. Mettre au four 210° (thermostat 7) pendant 25 mn environ, puis ramener la température à 180° (thermostat 6) et continuer la cuisson jusqu'à ce que le fond de pâte soit rigide. Surveiller la couleur. Servir froid.

Sucrées

Tartelettes aux raisins

Difficulté : assez facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients

pour 6 personnes :

**300 g de raisin blanc ou
noir, 250 g de pâte sablée,**

1 œuf,

50 g de sucre semoule,

10 cl de crème liquide,

50 g de poudre d'amande,

2 noix de beurre

pour la cuisson,

sucre roux.

- Allumer le four à 210° (thermostat 7).

- Rincer les grains de raisin, les éponger et les peler le cas échéant.

- Beurrer 6 moules à tartelette, étaler la pâte et en garnir les moules. Piquer le fond à la fourchette.

- Fouetter l'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème et la poudre d'amande.

- Garnir le fond de chaque moule de ce mélange, puis de grains de raisin.

- Glisser les tartelettes au four et laisser 8 à 10 mn, jusqu'à ce qu'elles soient blondes.

- Laisser reposer les tartelettes 5 mn, puis les démouler et les servir tièdes, parsemées de sucre roux.

Tourte aux noix de l'Engadine

Difficulté : moyenne
Préparation : 45 mn
+ 30 mn de repos
Cuisson : 40 mn

Ingrédients
pour 8 personnes :

pour la pâte :
175 g de beurre mou,
75 g de sucre en poudre,
1 oeuf + 1 jaune pour
dorer, 1 pincée de sel,
350 g de farine.

Pour la garniture :
200 g de sucre en poudre,
200 g de cerneaux de noix,
50 g d'amandes effilées,
20 cl de crème fraîche
épaisse,
1 cuillerée à soupe de miel.

Pour le décor :
quelques amandes effi-
lées, quelques cerneaux
de noix.

- Pour la pâte, travailler le beurre en pommade et lui incorporer le sucre, l'oeuf, le sel et la farine. Quand la pâte est homogène, la diviser en 3 portions égales. Les envelopper de film plastique et les mettre 30 mn au frais.

- Prendre une tourtière à fond amovible de 24 cm de diamètre. Dans du papier de cuisson, découper un disque et une bande pour chemiser la tourtière.

- Au rouleau, abaisser un des morceaux de pâte en forme de disque pour le fond et un deuxième en bande longue pour le pourtour, puis foncer la tourtière.

- Souder la bande de pâte du pourtour et le disque en veillant à ne laisser aucun trou. Garder au frais jusqu'à utilisation. Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).

- Préparer la garniture. Verser le sucre dans une casserole. Porter sur feu doux pour faire blondir le sucre avec très peu d'eau. Ajouter la crème fraîche et porter à frémissement.

- Hacher grossièrement les noix et les ajouter ainsi que les amandes au contenu de la casserole. Mélanger délicatement pour enrober les fruits secs et retirer aussitôt du feu.

- Laisser refroidir et incorporer le miel pour lier le tout.

- Verser cette préparation sur le fond de tarte.

- Abaisser le dernier morceau de pâte en forme de couvercle. Le poser sur la garniture et le souder en faisant descendre la bordure de pâte sur le couvercle. Dorer au jaune d'oeuf. Enfourner et laisser cuire 40 mn environ.

- Pour servir, sortir la tourte du moule en la faisant glisser sur un plat de service. Déguster tiède ou froid.

(Recette et photo Cedus)

Conseil

Vous pourrez décorer votre tourteaux fruits secs de quelques cerneaux de noix et d'amandes effilées grillées. Ceux, qui ne craignent pas le surplus de calories, pourront même ajouter une cuillère de crème fraîche.

Tarte mousseuse aux nectarines

Difficulté : moyenne

Préparation : 45 mn

+ 1 h de repos

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

pour 8 personnes :

pour la pâte :

200 g de farine,

100 g de beurre

+ 20 g pour le moule,

1 pincée de sel,

1 cuillerée à soupe

de sucre en poudre,

4 cuillerées à soupe d'eau,

50 g d'amandes effilées.

Pour la garniture :

1 kg de nectarines, 2

oeufs,

100 g de vergeoise blonde

+ 1 cuillerée à soupe,

20 cl de crème fraîche

épaisse

- Préparer la pâte. Dans le bol du robot, mettre la farine, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le sucre. Pétrir par à-coups en introduisant un peu d'eau vers la fin. Arrêter dès l'obtention d'une pâte lisse. Retirer la pâte du robot et lui incorporer les amandes.

- Reforme une boule et mettre dans un torchon propre. Laisser reposer au frais pendant 1 h.

- Au bout de ce temps, beurrer et fariner une tourtière à fond amovible de 26 cm de diamètre. Puis préchauffer le four à 210° (th 7).

- Fariner le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. Garnir la tourtière avec la pâte et y déposer un disque de papier sulfurisé et des haricots secs.

- Enfourner la tourtière et faire cuire la pâte à blanc pendant 5 mn juste pour la sécher.

- Sortir la tourtière sans éteindre le four. Débarasser la pâte du papier et des haricots. Puis préparer la garniture : laver, essuyer et dénoyauter les nectarines. Les couper en grosses lamelles et les disposer en rosace sur le fond de tarte.

- Dans un saladier, mettre les oeufs, 100 g de vergeoise et la crème fraîche. Battre le tout jusqu'à obtention d'une préparation homogène, puis verser sur la rosace de nectarines. Remettre au four et faire cuire 30 mn.

- Au bout de ce temps, saupoudrer de vergeoise la surface de

la tarte et remettre 5 à 10 mn

au four. Sortir la tarte du four, la laisser refroidir avant de la démouler sur une grille et servir tiède.

Tarte aux pommes et aux raisins

Difficulté : moyenne
Préparation : 30 mn
Cuisson : 15 mn (raisins) +
15 mn (pâte)
+ 15 mn (tarte)

Ingrédients
pour 8 personnes :

pour la pâte sucrée :
100 g de beurre en pom-
made, 30 g de poudre
d'amandes,
9 cuillerées à soupe de
sucre ou d'édulcorant,
1 pincée de sel, 1 oeuf,
170 g de farine.

Pour la garniture :
450 g de pommes éplu-
chées et coupées en cubes
+ 200 g de pommes en-
tières,
20 g de beurre allégé,
3 cuillerées à soupe de
sirop d'orgeat,
5 cuillerées à soupe de
sucre ou d'édulcorant,
20 g de raisins blonds,
3 cl d'eau.

- Préparer d'abord la pâte sucrée. Mélanger tous les ingrédients indiqués un à un. Travailler la pâte et former une boule. La garder sous film plastique pendant au moins 2 h.

- Pour la cuisson de la pâte : préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Puis étaler la pâte et en garnir un moule à tarte beurré. Piquer le fond à la fourchette et mettre un moment au frais.

- Disposer un papier sulfurisé et garnir de haricots secs, puis faire cuire 15 mn.

- Dans une casserole, faire chauffer 3 cl d'eau à feu très doux. Verser les raisins dans l'eau et les laisser gonfler pendant 15 mn. Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les pommes coupées en cubes et laisser cuire à feu vif en mélangeant de temps à autre. Quand les pommes sont cuites, les retirer du feu. Ajouter les raisins, le sucre (ou l'édulcorant) et le sirop d'orgeat. Remuer et laisser refroidir. Éplucher les 200 g de pommes entières, en retirer le coeur et les couper en pommes allumettes.

- Remplir le fond de tarte de pommes poêlées et recouvrir de pommes allumettes.

- Remettre le tout pendant 15 mn. Laisser tiédir avant de déguster.

Tarte Tatin

Difficulté : délicate
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients
pour 4 personnes :

1 kg de pommes acidulées,
50 g de beurre,
100 g de sucre,
1 rouleau de pâte feuilletée
(250 g),
40 cl de crème épaisse.

- Peler les pommes et les couper en quartiers.
- Faire fondre le beurre dans une poêle à fond épais. Ranger les pommes bien serrées les unes contre les autres dans la poêle. Faire cuire à demi-couvert sur feu doux pendant 15 mn. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6) et beurrer un moule à tarte. Mettre le sucre dans une casserole, ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau et porter à feu doux. Le caramel va se former. Dès qu'il est blond, le verser dans le moule à tarte. Incliner le moule dans tous les sens pour répartir le caramel comme il faut. Avec une spatule, faire glisser les pommes de la poêle dans le moule. Couvrir avec la pâte en rentrant bien les bords. Faire cuire 25 mn au four pour que la pâte soit bien dorée. Laisser reposer la tarte 5 mn hors du four, avant de la démouler et de la servir chaude ou tiède avec de la crème fraîche bien froide.

Tarte Tatin aux poires

Difficulté : délicate
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients
pour 4 personnes :

1 kg de pommes acidulées,
50 g de beurre,
100 g de sucre,
1 rouleau de pâte feuilletée
(250 g),
40 cl de crème épaisse.

- Préparer la pâte. Dans un saladier, mettre la farine, une pincée de sel et le beurre coupé en parcelles. Travailler le tout du bout des doigts. Ajouter un peu d'eau, puis former une boule et laisser reposer 1 h.
- Peler ensuite les poires, les couper en deux et en retirer le coeur et les pépins. Disposer les morceaux de poires dans un moule à manqué beurré, en posant le côté bombé contre le moule. Les demi-poires restantes seront coupées à nouveau en deux, pour combler les espaces vides.
- Saupoudrer les poires de sucre et de cannelle en poudre. Mouiller avec le vin rouge. Poser le moule sur un diffuseur de chaleur et porter à ébullition. Couvrir et laisser frémir pendant 1 h.
- Retirer alors l'excédent de liquide et le faire réduire sur feu vif pour obtenir un sirop épais. Verser le sirop sur les poires.
- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
- Abaisser la pâte au rouleau, la piquer et la déposer délicatement sur les poires en prenant soin de bien les recouvrir, puis rentrer les bords de la pâte entre le bord du moule et les poires. Mettre au four pendant 40 mn.
- Retourner ensuite la tarte sur le plat de service et la présenter tiède.

Tarte aux fruits des bois

Préparation : 1 heure
Cuisson : 20' (th 6 - 180°C)
Repos : 30 minutes

Pour 8 personnes :
Pâte : 175 g de farine
50 g d'amandes en poudre, 60 g de sucre en poudre, 100 g de beurre
1 œuf, 1 pincée de sel
Garniture
5 biscuits à la cuillère
800 g environ de fruits des bois (myrtilles, mûres, framboises, fraises, groseilles...), 1/2 verre de vin rouge, 75 g de sucre en poudre, 3 c à soupe de gelée de mûres

Préparation de la pâte : travailler l'œuf avec le sucre en poudre et le sel. Ajouter la farine et les amandes en poudre. Le mélange devient sableux Pétrir à la main en incorporant le beurre, puis faire une boule de pâte et la laisser reposer 30 minutes au frais.

Au bout de ce temps, étaler la pâte sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur et en foncer un moule à tarte de 28 centimètres de diamètre. Piquer finement le fond avec les dents d'une fourchette et faire cuire à blanc 20 minutes.

Ecraser finement les biscuits à la cuillère et les répartir sur le fond de tarte cuit. Laver et trier les fruits. Faire bouillir le vin et le sucre en poudre et y faire pocher les fruits 2 minutes. Egoutter et mettre les fruits sur les biscuits, dans le fond de tarte. Faire réduire le sirop de cuisson de moitié, ajouter la gelée de mûres et donner un bouillon. Laisser refroidir, puis verser sur les fruits. Note : on peut aussi faire des tartelettes. Crédit photo :

Tarte aux cerises et macarons

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes
(thermostat 7 - 210°C)

Pour 6 à 8 personnes :
230 g de pâte brisée
10 g de beurre pour la tourtière
Garniture
500 g de cerises
100 g de petits macarons (type amaretti)
75 g de beurre mou
75 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
1 cuillerée à soupe de féculé
2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C). Abaisser la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir une tourtière préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon et piquer le fond avec les dents d'une fourchette.

Réserver au réfrigérateur.

Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Réduire les macarons en poudre à l'aide d'un robot. Dans une terrine, travailler le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporer les jaunes d'œufs, la féculé, les macarons en poudre et enfin la crème fraîche. Sortir la pâte brisée du réfrigérateur. Étaler la crème de macarons en couche régulière sur le fond de pâte, en lissant avec le dos d'une cuillère. Disposer les cerises par-dessus, en les serrant et en les enfonçant légèrement.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire 30 minutes. Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Le petit plus : on peut accompagner la tarte de crème fouettée.

Crédit photo : © Jean-Paul BOYER/CEDUS

Sucrées



Tarte poire chocolat et noix de pécan

Difficulté : moyenne

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 35 mn

**Ingrédients
pour 10 personnes :**

pour la pâte sucrée :
**100 g de beurre allégé
 en pommade,
 30 g de poudre
 d'amandes,
 9 cuillerées à soupe de
 sucre ou d'édulcorant,
 1 pincée de sel, 1 oeuf,
 170 g de farine.**

Pour les poires :
**1 l d'eau,
 8 cuillerées à soupe
 de sucre ou d'édulcorant,
 2 bâtons de cannelle,
 4 poires Williams,
 le jus d'un demi-citron.**

Pour la crème au chocolat :

**1/8 de l de lait demi-
 écrémé, 20 g de cacao en
 poudre
 non sucré, 2 oeufs,
 4 cuillerées à soupe
 de sucre ou d'édulcorant,
 1/8 de l de crème fleurette
 allégée,
 50 g de poudre d'amandes,
 3 cuillerées à soupe de
 miel. Une poignée de noix
 de pécan en garniture.**

- Pour la pâte sucrée, mélanger les ingrédients un à un dans l'ordre indiqué. Travailler la pâte de façon à former une boule et garder sous film plastique pendant 2 h au réfrigérateur.

- Pour les poires pochées à la vanille : dans une casserole, faire chauffer l'eau, ajouter le sucre ou l'édulcorant, les bâtons de vanille et le jus de citron.

- Porter ce mélange à ébullition et y jeter les poires coupées en 6. Faire cuire à feu doux pendant 15 mn environ, puis réserver au frais. Dans une casserole, faire chauffer le lait pour dissoudre le cacao en poudre. Battre les oeufs avec le sucre ou l'édulcorant, ajouter la crème fleurette allégée, la poudre d'amandes et le miel.

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

- Etaler la pâte, puis en garnir un moule à tarte beurré. Piquer la pâte avec une fourchette et réserver au frais pendant quelques instants. Sur la pâte, disposer un disque de papier de cuisson et garnir de haricots secs. Mettre au four 15 mn, puis retirer les haricots.

- Poudrer le fond de tarte avec 2 cuillerées à soupe de sucre ou d'édulcorant. Disposer les quartiers de poires pochées à la vanille en rosace.

- Garnir de crème au chocolat et parsemer de noix de pécan. Glisser au four pour une quinzaine de minutes.

Tarte choco pralines

Difficulté : moyenne

Préparation : 45 mn

Cuisson : 10 mn

**Ingrédients
pour 6 à 8 personnes :**

**230 g de pâte sablée toute
prête,
150 g de chocolat riche en
cacao
100 g de sucre en poudre,
5 œufs,
250 g de pralines roses,
20 cl de crème fraîche
épaisse,
morceaux de noisettes
et perles multicolores pour
le décor**

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7) ; Dérouler la pâte sablée en gardant le papier. En garnir une tourtière à bords hauts. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé, puis de légumes secs, l'enfourner à mi-hauteur et la faire pré-cuire 10 mn à blanc.

- Casser le chocolat en morceaux dans un saladier et le faire fondre au bain-marie. Broyer grossièrement les pralines à l'aide d'un robot.

- Dans une terrine, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, le sucre en poudre et les pralines broyées et ajouter le chocolat en dernier.

- Sortir le fond de tarte du four, retirer les haricots et y verser la préparation. Remettre au four 10 mn en baissant la température jusqu'à ce que la pâte prenne tout en tremblotant comme pour un flan.

- Laisser refroidir et démouler. Décorer de morceaux de noisettes et de perles multicolores.

Sucrées

Tarte aux abricots et amandes

Difficulté : assez facile

Préparation : 20 mn

+ 1 h de repos

Cuisson : 45 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

**pour la pâte :
250 g de farine,
125 g de beurre, 1 pincée
de sel.**

**Pour la garniture :
700 g d'abricots,
50 g de poudre d'amandes,
2 œufs, 40 g de sucre,
125 g de crème fraîche,
40 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé.**

- Mettre la farine et le sel dans une terrine. Ajouter le beurre, coupé en petites parcelles. Mélanger le tout du bout des doigts. Ajouter un tout petit peu d'eau, former une boule avec la pâte et laisser reposer 1 h au frais. Laver, essuyer et dénoyauter les abricots.

- Étaler la pâte et en garnir un moule à tarte beurré. Piquer la pâte avec une fourchette et faire cuire à blanc en recouvrant la pâte d'un papier sulfurisé et de haricots secs. Laisser cuire 10 mn dans le four à 180° (thermostat 6).

- Sortir la pâte du four, retirer le papier sulfurisé et les haricots secs, puis déposer les oreillons d'abricots sur le fond de tarte.

- Dans une terrine, mélanger intimement la crème fraîche, les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner 35 mn.

- Servir tiède ou froid.

Tarte cocardière

Difficulté : assez facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

**Ingrédients
pour 4 personnes :**

pour la pâte sablée :
250 g de farine,
2 oeufs,
125 g de beurre fin,
100 g de sucre en poudre,
1 pincée de sel.

Pour la crème :
1/4 de l de lait,
2 jaunes d'oeufs,
1 cuillerée à soupe
de sucre en poudre,
1 cuillerée à café de farine.

Pour la garniture :
200 g de fraises
ou de framboises,
200 g de myrtilles
ou de cassis,
de la crème chantilly
et quelques étoiles en
sucre.

- Dans une terrine, mettre la farine, faire un puits au centre et y verser le beurre ramolli, les oeufs battus, le sucre et le sel.

- Travailler la pâte avec une spatule, puis avec les doigts.

Former une boule que l'on étalera au rouleau sur 5 mm d'épaisseur.

- Poser la pâte sur un moule légèrement beurré, la couvrir de papier aluminium maintenu par des haricots secs et faire cuire à 210° (thermostat 7) pendant 25 mn environ.

Préparer alors la crème.

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la farine.

- Incorporer un peu de lait froid, puis le restant de lait préalablement chauffé en remuant sans cesse.

- Mettre sur le feu 5 mn pour faire épaissir et continuer à remuer sans laisser bouillir.

- Garnir le fond de tarte avec la crème.

Disposer les fruits en rond en commençant par le bord avec les fruits rouges et terminer au centre avec les noirs.

Séparer les rouges des noirs par une bande blanche de crème chantilly.

Semer quelques étoiles de sucre pour la décoration.

Fine galette aux abricots

Difficulté : moyenne

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn (galette)

Pour 6 personnes :

pour la galette :

200 g de pâte feuilletée,

1 oeuf, 800 g d'abricots

frais ou en conserve,

15 g de beurre,

10 cuillerées à soupe de

sucre ou d'édulcorant,

quelques amandes

fraîches, des fraises des

bois et des fleurs de thym.

Pour le jus émulsionné

au citron : 2 citrons,

10 cl de jus d'abricot,

8 cuillerées à soupe de

sucre ou d'édulcorant,

10 cl d'huile de maïs,

quelques fleurs de thym frais.

- Préparer d'abord le jus au citron. Presser les citrons en conservant la chair et retirer les pépins.

- Passer au mixeur le jus d'abricot et le sucre ou l'édulcorant. Ajouter l'huile de maïs et le jus de citron en continuant de mélanger. Ajouter quelques fleurs de thym et réserver au frais.

- Préparer ensuite la galette aux abricots. Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).

- Étaler la pâte feuilletée et découper un disque de 25 cm de diamètre. Battre l'oeuf et en badigeonner les bords de la tarte sur 2 cm avec un pinceau plat.

- Couper les abricots en quartiers et les ranger en couronne sur la partie centrale de la galette. Répartir quelques noix de beurre sur les fruits et mettre au four.

- Baisser alors le four à 180° (thermostat 6) et faire cuire pendant 20 mn.

- Retirer du four et laisser tiédir la galette pendant 1/2 h. Saupoudrer de sucre ou d'édulcorant. Décorer la tarte de fines lamelles d'amandes fraîches, de fraises des bois et ajouter quelques fleurs de thym.

- Servir aussitôt avec une cuillerée de jus émulsionné par portion.

Sucrées

Tarte Tatin aux abricots

pour la pâte brisée :

300 g de farine,

150 g de beurre,

3/4 de dl d'eau,

1 pincée de sel.

Pour la garniture :

1 kg d'abricots,

100 g de beurre,

100 g de sucre,

1 pincée de cannelle en
poudre.

- Commencer par la pâte brisée. Dans un saladier, verser la farine tamisée, le sel et le beurre coupé en petites parcelles.

- Travailler rapidement du bout des doigts. Ajouter l'eau petit à petit et former une boule de pâte. Laisser reposer au frais pendant 30 mn.

- Pendant le repos de la pâte, laver, essuyer et couper en deux les abricots. Ôter les noyaux.

- Beurrer un moule à manqué et y verser la moitié du sucre. Ranger les abricots bien serrés les uns contre les autres, en mettant la partie bombée contre le moule.

- Poser le moule sur feu vif pour les faire caraméliser pendant 5 mn.

- Puis retirer le moule et mettre quelques noisettes de beurre sur les abricots, le reste de sucre et une pincée de cannelle. Laisser refroidir le moule avant d'y mettre la pâte.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7). Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en forme de cercle plus grand que le fond du moule. Enfourner pour 35 mn.

Tarte aux cerises et aux amandes

Préparation : 40 mn
Cuisson : 10 mn (cuisson à blanc) + 35 mn

Pour 6 personnes :
800 g de cerises, 100 g d'amandes effilées.

Pour la pâte :
250 g de farine,
180 g de petits suisses,
125 g de beurre,
1/2 c à café de sel.

Pour la crème :
3 oeufs, 1/2 boîte de lait concentré sucré, 3 c à soupe de crème fraîche, 50 g de maïzena, 1 c à soupe de kirsch.

- Préparer la pâte. Mélanger du bout des doigts le beurre et la farine. Ajouter le sel, puis les petits suisses et pétrir pour obtenir une pâte pouvant être étalée.

- Foncer un moule de 28 cm de diamètre et faire cuire la pâte à blanc pendant 10 mn.

- Pour la garniture, battre les oeufs entiers avec la crème fraîche et le lait concentré sucré. Ajouter la maïzena et le kirsch.

- Laver, dénoyauter les cerises et les ajouter à la crème. Incorporer également les amandes effilées.

- Verser dans la pâte déjà cuite en partie. Terminer la cuisson à four assez chaud.

Tartelettes aux fruits rouges

Difficulté : moyenne
Préparation : 40 mn
+ 1 h de repos
Cuisson : 40 mn

Pour 6 personnes :

pour la pâte :
200 g de farine,
100 g de sucre en poudre,
100 g de beurre ramolli,
2 jaunes d'œufs,
1 pincée de sel.

Pour la garniture :
400 g de fruits rouges,
2 blancs d'œufs,
80 g de sucre en poudre,
1 sachet de sucre vanillé,
40 g de maïzena,
40 g de beurre, sucre glace.

- Commencer par la pâte, afin de la faire reposer 1 h. Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Verser la farine en une seule fois, puis le sel. Pétrir à la main. Ajouter le beurre, former une boule et laisser reposer au frais 1 h. Laver et équeuter les fruits rouges. Faire fondre le beurre à feu très doux. Réserver.

- Dans un large bol, mettre les blancs d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Les monter au fouet électrique au bain-marie, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Laisser refroidir avant d'incorporer la maïzena et le beurre fondu.

- Étaler la pâte et en garnir des petits moules beurrés. Remplir les tartelettes avec la crème et ranger les fruits rouges par-dessus. Enfourner 40 mn à 150° (th 5).

Tarte aux quetsches meringuée

Difficulté : moyenne
Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients
pour 6 personnes :

pour la pâte brisée :
300 g de farine,
150 g de beurre,
3/4 de dl d'eau,
1 pincée de sel.

Pour la garniture :
1 kg de quetsches,
40 g de beurre,
120 g de sucre semoule.

Pour la meringue :
3 blancs d'œufs,
50 g de sucre glace,
1 zeste d'orange,
1/2 dl d'eau,
80 g de sucre en mor-
ceaux.

- Préparer d'abord la pâte brisée. Mettre la farine tamisée dans un saladier, ajouter le beurre en parcelles et travailler la pâte du bout des doigts.

- Ajouter peu à peu le sel et l'eau. Former une boule, fariner légèrement et laisser reposer au moins 20 mn.

- Pendant ce temps, préparer les quetsches. Les laver, les essuyer, les partager en deux et leur ôter les noyaux.

- Mettre les quartiers de quetsches dans une cocotte avec le beurre et le sucre. Laisser cuire 15 mn et faire évaporer à feu vif le jus rendu. Puis préchauffer le four à 210° (thermostat 7)

- Abaisser la pâte au rouleau et en garnir un moule à tarte. Piquer légèrement le fond de tarte.

- Disposer dessus du papier sulfurisé avec des haricots secs pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson. Faire cuire 15 mn.

- Pendant ce temps, prélever le zeste d'orange, le découper en julienne et faire cuire dans le sirop fait de morceaux de sucre et d'eau pendant 15 mn.

- Quand la pâte est cuite, la démouler et la laisser refroidir. Disposer alors dessus les quetsches également froides.

- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, leur ajouter le sucre glace et le zeste d'orange confit.

- Recouvrir la tarte d'un couvercle de meringue, en lisser la surface et passer sous la grille du four pour colorer.
Servir aussitôt.

Tarte aux fraises et au basilic

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes
 (thermostat 6 - 180°C)

Pour 4 à 6 personnes :
600 g de fraises gari-
guettes
300 g de pâte sablée
10 cl d'huile d'olive
1 gousse de vanille
1/2 citron
2 branches de basilic
80 g de sucre en poudre
quelques gouttes de vinaigre balsamique
poivre du moulin

Préparation : Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C). Huiler très légèrement une tourtière de 24 centimètres de diamètre.

Abaisser la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir la tourtière. Faire une bordure bien droite et piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Mettre un disque de papier sulfurisé sur la pâte et le recouvrir de légumes secs destinés à cet usage.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire le fond de tarte à blanc 20 à 25 minutes.

Laver les fraises, les égoutter et les équeuter.

En réserver 450 g et couper les autres en 4. Mettre le sucre en poudre et le jus du demi-citron dans une casserole. Faire cuire jusqu'à dissolution du sucre, puis ajouter les fraises coupées en 4 et la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur et bien raclée.

Faire cuire environ 5 minutes sur feu doux en mélangeant, jusqu'à ce que les fraises soient confites. Éliminer la gousse de vanille et laisser tiédir. Au sortir du four, délester le fond de tarte des légumes secs.

Le laisser refroidir, puis démouler sur un plat et étaler les fraises confites sur le fond.

Couper les gariguettes réservées en 2 et les disposer sur la tarte, face coupée vers le haut. Arroser d'un filet d'huile d'olive mélangé à quelques gouttes de vinaigre balsamique et parsemer quelques feuilles de basilic ciselées.

Pour terminer, donner un tour de moulin de poivre. Servir.

Crédit photo : ©Jean-Paul BOYER/CEDUS



Tourte aux cerises et au sirop d'orgeat

Difficulté : assez facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

pour 8 personnes :

400 g de pâte feuilletée,

**20 g de beurre pour la
tourtière,**

**500 g de cerises rouges
ou noires,**

100 g de sucre,

1 jaune d'oeuf pour dorer.

Pour la crème

au sirop d'orgeat :

1 oeuf entier + 1 jaune,

30 g de sucre en poudre,

1/4 de l de lait,

15 cl de sirop d'orgeat,

20 g de beurre.

- Diviser la pâte feuilletée en 2 parts inégales : 2/3 et 1/3.

- Abaisser la plus grande en un disque de 3 mm d'épaisseur. Beurrer une tourtière de 24 cm de diamètre et la foncer avec le disque de pâte.

- Abaisser le reste de pâte en un disque de 24 cm de diamètre et le poser sur une tôle à pâtisserie.

- Mettre la tourtière et la tôle au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

- Préparer les cerises : les laver, les équeuter et les dénoyauter. Puis les mettre dans une casserole avec le sucre. Bien mélanger et faire cuire 5 mn sur feu doux en remuant. Ensuite, les égoutter soigneusement et les réserver.

- Préparer la crème. Dans une terrine, travailler l'oeuf entier et les 2 jaunes avec le sucre en poudre. Délayer avec le lait, puis avec le sirop d'orgeat. Verser dans une casserole.

- Porter sur feu doux et faire cuire sans cesser de remuer. Quand la crème s'épaissit, retirer aussitôt du feu et incorporer le beurre. Laisser tiédir.

- Préchauffer le four à 240° (thermostat 8). Sortir le fond de tourte et la pâte étalée du réfrigérateur. Répartir la crème au sirop d'orgeat sur le fond de pâte, puis recouvrir avec les cerises.

- Par-dessus, poser le disque de pâte en pinçant les bords pour les souder. Dessiner un quadrillage avec la pointe du couteau, puis dorer au jaune d'oeuf avec un pinceau. Enfourner et faire cuire 30 mn.

- Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

(Recette et photo Cedus)

Tarte aux fruits d'automne et crème glacée

Difficulté :

assez compliqué

Préparation : 15 mn la veille + 1 h 30 le lendemain

Cuisson :

4 h (étuvée de pommes)

Réfrigération : 3/4 h en sorbetière

Pour 8 personnes :

1 pâte feuilletée surgelée.

Pour l'étuvée de pommes :

6 pommes golden, le zeste d'une demi-orange, 1 bâton de cannelle, 1 c à soupe de sucre ou d'édulcorant, 15 g de beurre allégé.

Pour le sirop de tapioca :

20 g de tapioca, 300 g d'eau.

Pour la crème glacée aux épices douces :

570 g de lait écrémé, 40 g de lait en poudre, 170 g de crème fleurette allégée, 75 g de jaunes d'oeufs, 150 g de sirop de tapioca, 15 c à soupe de sucre ou d'édulcorant, 1/4 de zeste d'orange, 1/2 zeste de citron, 1/2 bâton de cannelle, 1 anis étoilé, 1/2 gousse de vanille, 1 pointe de couteau de gingembre frais râpé, 2 cuillères à soupe de Cointreau, 1 cuillerée à soupe de miel.

- La veille, préparer le sirop de tapioca. Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le tapioca pendant 15 mn. Mixer, filtrer la préparation et en prélever 150 g.

- Toujours la veille, préparer la crème glacée. Porter à ébullition le lait écrémé et la crème fleurette allégée, ajouter le zeste d'orange, le zeste de citron, le 1/2 bâton de cannelle, l'anis étoilé, la gousse de vanille vidée et grattée, le gingembre râpé et laisser infuser pendant 1/2 h.

- Dans une casserole, porter à ébullition l'infusion, ajouter le sirop de tapioca et le lait en poudre. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre (ou l'édulcorant). Verser une partie du liquide bouillant sur le mélange " jaunes d'oeufs-sucre ", puis faire cuire à feux très doux.

- Remuer à la spatule jusqu'à ce que la crème commence à épaissir (sans bouillir). Laisser murer au réfrigérateur pendant une nuit.

- Le lendemain, ajouter dans la préparation 2 cuillères à soupe de Cointreau et passer en sorbetière pendant 3/4 h pour faire prendre en sorbet. Réserver au congélateur.

- La veille, préparer également l'étuvée de pommes. Commencer par préchauffer le four à 120° (thermostat 4), puis éplucher les pommes et les couper en quartiers. Mélanger le sucre au zeste d'orange. Dans un plat à soufflé beurré, disposer les fruits, les badigeonner de beurre et ajouter le bâton de cannelle. Saupoudrer du mélange sucre-zeste d'orange. Recouvrir le moule d'un film plastique et faire cuire au four pendant 4 h. Laisser refroidir à température ambiante, puis une nuit au réfrigérateur.

- Le jour de la présentation du dessert et environ 1 h avant de servir, découper 8 cercles de pâte feuilletée et les faire cuire pendant 15 mn sur la plaque du four beurrée (four à 180°), en ayant pris soin de les recouvrir de papier sulfurisé et de haricots secs.

- Lorsque les galettes de pâte sont cuites, disposer chacune d'entre elles au centre de l'assiette. Réchauffer dans une poêle les pommes avec une cuillère à soupe de miel et les répandre sur la pâte.

- Puis à l'aide d'une cuillère à soupe, faire une quenelle de crème glacée aux épices douces que l'on déposera au sommet des pommes. Déguster aussitôt pour la santé.

Tarte chocolatée au café et aux noix

**Préparation : 30 mn + 2 h
de repos pour la pâte
Cuisson : 35 mn
Pour 6 personnes :**

pour la pâte :
250 g de farine, 4 c à
soupe de cacao en pou-
dre, 150 g de beurre,
80 g de sucre semoule,
1/2 cuillerée à café
de vanille liquide, 1 œuf,
1 pincée de sel.

Pour la garniture :
2 œufs, 100 g de sucre se-
moule, 20 cl de café fort,
1 cuillerée à café de farine,
100 g de noix en poudre.

- Préparer la pâte : tamiser la farine et le cacao dans un saladier. Verser le sucre, la vanille et le sel. Casser l'œuf.

- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir le tout. Former une boule ferme et l'envelopper dans un film alimentaire. Laisser reposer 2 h au réfrigérateur.

- Étaler la pâte et fonder un moule légèrement beurré. Battre les œufs à la fourchette dans l'autre saladier. Réserver.

- Faire chauffer le café et le sucre jusqu'à formation d'une mousse, puis verser sur les œufs, sans cesser de battre. Incorporer la farine et les noix.

- Verser cette préparation sur la pâte. Faire cuire à 150° (thermostat 5) pendant 35 mn. Démouler, lorsque la tarte est parfaitement refroidie.

Tarte à la noix de coco

pour la pâte :
200 g de farine,
100 g de beurre,
1 pincée de sel,
1 cuillerée à café de sucre,
1 jaune d'œuf,
1 verre d'eau.

Pour la garniture :
4 œufs entiers,
10 cuillerées à soupe
de sirop de sucre de
canne,
160 g de noix de coco
râpée, 2 dl de crème
fraîche.

- Verser la farine en fontaine sur la table, mettre au centre le beurre en parcelles, le sel, le sucre, la moitié de l'eau, le jaune d'œuf, pétrir rapidement avec les doigts et mouiller encore si nécessaire.

- On doit obtenir une pâte souple, mais pas molle. La rouler

en boule et la garder au frais pendant 2 h.

- Étendre alors la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné. La plier 2 ou 3 fois de suite comme pour un feuilletage. En fonder un moule à tarte.

- Préparer la garniture. Battre les œufs entiers au fouet avec 8 cuillerées de sirop de sucre de canne, ajouter la noix de coco et la crème fraîche.

- Verser sur la pâte et faire cuire à 210° (thermostat 7) pendant 30 à 40 mn. À la sortie du four, arroser le dessus de la tarte avec 2 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne pour glacer.

Servir tiède.

Tarte feuilletée aux figues

Difficulté : facile
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Ingrédients
pour 6 personnes :

1 kg de figues,
200 g de pâte feuilletée,
180 g de sucre glace,
25 g de beurre,
1 cuillerée à soupe de farine,
1 pincée de cannelle en poudre.

- Peler les figues soigneusement et les réserver. Allumer le four à 240° (thermostat 8). Beurrer la plaque du four.

- Étaler finement la pâte sur le plan de travail fariné. La découper en disques de 8 cm de diamètre.

- Écraser la pulpe des fruits à la fourchette et la mélanger au sucre glace et à la cannelle en poudre.

- Tartiner chaque disque de la préparation aux figues et poser chacun d'eux sur la plaque du four. Faire cuire 10 mn.

Sucrées

Tarte normande à la badrée de pommes

Difficulté : moyenne
Préparation : 50 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients
pour 6 personnes :

300 g de pâte brisée,
1,5 kg de pommes reinettes
ou golden,
2 poires moyennes,
250 g de sucre en poudre,
2 cuillerées à soupe de jus de citron,
des feuilles de menthe.

- Préparer la badrée : éplucher 1 kg de pommes et les poires, puis les couper en quartiers en éliminant les pépins. Les mettre dans une casserole avec la moitié du sucre et 5 cl d'eau.

Faire cuire sur feu doux, en mélangeant de temps en temps et en les écrasant, jusqu'à consistance d'une compote épaisse. Laisser tiédir.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).

- Abaisser la pâte au rouleau et en garnir une tourtière. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et lester de légumes secs.

- Enfourner et faire pré-cuire 10 mn à blanc. Pendant ce temps, peler et râper les pommes restantes et les arroser de jus de citron, pour les empêcher de noircir.

- Sortir la tarte du four et ôter les légumes secs. Étaler la compote sur le fond de tarte, parsemer régulièrement la surface de pommes râpées et saupoudrer avec le reste de sucre en poudre. Remettre au four et laisser cuire 30 mn, jusqu'à ce que la surface de la tarte soit bien dorée.

- Laisser tiédir et démouler avec précaution sur un plat rond. Décorer de feuilles de menthe fraîche. Servir tiède ou froid.

Tarte crémeuse aux reines claudes

Difficulté : moyenne
Préparation : 30 mn
+ 12 h de repos
Cuisson : 15 mn

Ingrédients
pour 8 personnes :

1 kg de reines-claudes,
125 g de sucre en pou-
dre, 1/10 de l de vin de
muscat, 300 g de pâte
brisée,
2 oeufs,
10 cl de crème fraîche li-
quide

- Laver, ouvrir et dénoyauter les reines-claudes. Les mettre dans un saladier avec 100 g de sucre en poudre et le vin de muscat. Laisser macérer pendant 12 h au frais en mélangeant de temps à autre.

- Chemiser une tourtière de 28 cm de diamètre à fond amovible de papier de cuisson. Déposer la pâte et en piquer le fond à la fourchette. Mettre au réfrigérateur pendant 30 mn pour stabiliser la pâte.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7)
 - Sortir le fond de tarte du réfrigérateur, le recouvrir d'une feuille de papier de cuisson et y déposer des haricots secs. Enfourner et faire à blanc pendant 15 mn.

- Pendant ce temps, égoutter les reines-claudes. Verser leur jus de macération dans une petite casserole et porter à frémissement sur feu doux jusqu'à consistance sirupeuse. Laisser tiédir.

- Quand le fond de tarte est précuit, le sortir du four, ôter papier et haricots et augmenter l'intensité du four.

- Dans une terrine, fouetter le reste du sucre en poudre avec les oeufs et la crème fraîche, puis incorporer le sirop des prunes en mince filet. Garnir le fond de tarte avec les reines-claudes en les rangeant face coupée vers le fond.

- Verser la crème sur les fruits, puis enfourner et faire cuire pendant 15 mn dans le four à 240° (thermostat 8), jusqu'à ce que la crème soit prise et la surface de la tarte bien dorée.

- Laisser refroidir un peu avant de démouler et servir froid.

(Recette et photo Cedus)



Sucrées

Tarte aux mirabelles et ricotta à la fleur d'oranger

Difficulté : assez facile

Préparation : 40 mn

**Cuisson : 15 mn (tarte)
+ 15 mn (mirabelles)**

**Ingrédients
pour 10 personnes :**

**160 g de pâte brisée sur-
gelée.**

**Pour la ricotta :
250 g de ricotta
(brousse),**

**1 cuillerée à soupe d'eau
de vie de mirabelle,**

**1 cuillerée à soupe d'eau
de fleur d'oranger,
20 cl de crème liquide allé-
gée,**

**8 cuillerées à soupe
de sucre ou d'édulcorant.**

Pour les mirabelles rôties :

**1 kg de mirabelles,
50 g de beurre,**

**1 cuillerée à soupe d'eau
de vie de mirabelle,**

**1/2 bâton de cannelle,
le jus d'un demi-citron,
le zeste d'un quart de ci-
tron, 8 cuillerées à soupe
de sucre ou d'édulcorant.**

- Préparer la ricotta à la fleur d'oranger en mélangeant bien le fromage à l'aide d'un fouet et en ajoutant l'eau de vie de mirabelle et l'eau de fleur d'oranger. Battre ensuite la crème liquide et l'incorporer avec le sucre ou l'édulcorant dans le mélange. Réserver au frais.

- Préchauffer le four à 240° (thermostat 8). Dans un plat à gratin, disposer les mirabelles (avec ou sans noyaux), le beurre, l'eau de vie de mirabelle, la cannelle, le jus et les zestes de citron.

- Faire cuire au four pendant 12 à 15 mn. Retirer du four et ajouter le sucre ou l'édulcorant tout en remuant les fruits. Laisser refroidir.

- Etaler la pâte brisée surgelée et en garnir un moule à tarte préalablement beurré.

- Napper la pâte de papier sulfurisé et recouvrir de haricots secs pour la cuisson. Faire cuire dans un four à 180° (thermostat 6) pendant 15 mn.

- Dès que la pâte est cuite, retirer papier et haricots secs. Garnir le fond de tarte de ricotta à la fleur d'oranger, recouvrir de mirabelles rôties et servir aussitôt.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération).

Conseil

On peut cuire les mirabelles avec leurs noyaux. Elles auront un arôme beaucoup plus prononcé, qui ne pourra que sublimer le goût de la tarte.

Tarte à la rhubarbe et pain d'épices

Difficulté : moyenne
Préparation : 45 mn **Cuisson : 1 h**

Ingrédients
pour 8 personnes :

pour la pâte :
400 g de farine,
1/2 cuillerée à café de sel,
1 cuil à café de sucre en
poudre,
200 g de beurre,
1 jaune d'oeuf pour dorer.
3 cuil à soupe d'eau gla-
cée,

Pour la garniture :
800 g de tiges de rhubarbe,
200 g de pain d'épices au
lait,
150 g de sucre de canne
roux en poudre,
2 gousses de cardamome
(12 graines environ),
1/10 de l de whisky.

Conseil

Cette recette est un peu longue à réaliser, mais le résultat en vaut vraiment la peine. L'originalité vient de l'association rhubarbe et pain d'épices.

- Préparer la pâte. Dans le bol du robot, mettre la farine, le sel, le sucre en poudre et le beurre coupé en parcelles. Actionner très vite, par à-coups, en ajoutant l'eau glacée par l'orifice.

- Retirer la pâte du robot et la diviser en 2 boules, l'une plus grosse que l'autre. Les envelopper dans un film plastique et les mettre au réfrigérateur.

- Oter la fine membrane qui recouvre les tiges de rhubarbe et couper celles-ci en tronçons. Réserver. Sortir les boules de pâte du réfrigérateur. Au rouleau, abaisser la plus grosse sur une feuille de papier sulfurisé. Sans enlever la feuille, en garnir une tourtière de 26 cm de diamètre. Faire un cordon épais sur le pourtour et veiller à ce qu'il n'y ait pas de trou dans la pâte. Mettre le fond de tourte au réfrigérateur.

- Abaisser l'autre boule en un disque. Avec un rouleau dentelé, y découper 6 bandes de 4 cm de large. Dans les chutes, découper 6 bandelettes de 0,5 cm de large. Étaler ces bandes de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur.

- Ouvrir les gousses de cardamome et piler les graines. Émietter le pain d'épices dans une terrine. Ajouter le sucre roux et les graines de cardamome pilées. Arroser de whisky et réduire en pâte.

- Sortir le fond de tourte du réfrigérateur. Le garnir alternativement de couches de rhubarbe et de couches de pâte de pain d'épices.

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Sortir les bandes de pâte du réfrigérateur. Placer les plus larges sur la garniture en les faisant se chevaucher perpendiculairement 3 par 3 et en les tissant. Souder les bandes sur les bords avec un peu d'eau. Recouvrir les bandes larges avec les fines bandelettes. Les coller également avec un peu d'eau.

- Dorer au jaune d'oeuf et enfourner. Laisser cuire 1 h jusqu'à ce que la garniture bouillonne légèrement.

- Au sortir du four, laisser tiédir, puis glisser la tourte sur un plat de service en ôtant le papier sulfurisé. Servir froid.

Tarte aux pommes caramélisées

Difficulté : moyenne

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

pour la pâte :

**125 g de beurre + 20 g,
75 g de sucre, 1 pincée
de sel, 1 œuf entier, 250
g de farine.**

Pour la garniture :

**1 kg de pommes golden,
100 g de beurre,
125 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé.**

- Travailler le beurre et le sel en pommade. Ajouter l'œuf entier, mélanger et verser la farine d'un seul coup. Mélanger à nouveau en travaillant la pâte avec la paume de la main pour obtenir une boule. La couper en quatre et superposer les morceaux en appuyant. Couper à nouveau plusieurs fois et laisser reposer 1 h au frais.

- Étendre la pâte au rouleau, beurrer un moule de 22 cm de diamètre et le garnir de pâte. Garnir de papier sulfurisé rempli de haricots secs. Faire cuire 15 mn à 210° (thermostat 7), puis 10 mn papier et haricots enlevés à 150° (thermostat 5).

- Éplucher les pommes, les couper en gros dés et les faire dorer à la poêle avec le beurre et la moitié du sucre. Lorsqu'elles sont cuites, les verser sur la pâte, saupoudrer du reste de sucre et mettre 5 mn sous le gril du four pour caraméliser. Servir la tarte tiède.

Tourte au citron

Préparation : 1 h

Cuisson : 45 mn

Pour 8 personnes :

pour la pâte :

**250 g de farine, 100 g de
sucre en poudre, 150 g de
beurre, 1 œuf, 1/2 sachet
de levure en poudre, sel.**

Pour la crème au citron :

**150 g de sucre en poudre,
3 jaunes d'œufs,
75 g de farine,
1/2 l de lait, 2 citrons.**

Pour la garniture :

**1/2 pot de confiture
de framboises,
3 blancs d'œufs,
60 g de sucre glace.**

- Préparer d'abord la pâte. Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter le beurre coupé en parcelles, puis l'œuf et pétrir pour former une boule homogène.

- Étaler cette pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Foncer un moule en porcelaine de 28 cm de diamètre.

- Préparer la crème. Mélanger le sucre et les 3 jaunes d'œufs, puis la farine et peu à peu le lait chaud. Mettre dans une casserole et chauffer sur feu doux en remuant sans arrêt.

- Retirer du feu après 3 mn d'ébullition et laisser refroidir complètement. Dans la crème refroidie, ajouter le zeste râpé des citrons et leur jus.

- Sur le fond de tarte cru, étaler une bonne couche de confiture de framboises et recouvrir avec la crème au citron. Faire cuire 10 à 15 mn.

- Pendant ce temps, battre les 3 blancs d'œufs en neige et leur ajouter le sucre glace.

- Sortir la tourte du four et étaler cette meringue sur la crème au citron. Terminer la cuisson.

Servir froid.

(Recette et photo Cedus)

Tartelettes aux cerises meringuées

Difficulté : assez facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 à 30 mn

**Ingrédients
pour 6 à 8 tartelettes
de 8 cm de diamètre :**

**450 g de pâte Brisée,
30 g de beurre pour les
moules.**

**Pour la garniture :
150 g de pistaches
décortiquées non salées,
100 g de sucre en poudre,
2 œufs,
2 cuillerées à soupe
de crème fraîche,
1 cuillerée à dessert
de vieux kirsch,
800 g de cerises,
1 cuillerée à soupe
de sucre glace.**

- Préchauffer le four à 210° (thermostat7). Beur-
rer les moules à tartelettes.

- Abaisser la pâte au rouleau, y découper des
ronds de la taille des moules et en garnir
ceux-ci. Ourler le pourtour de pâte
et piquer le fond avec une
fourchette.

- Découper des ronds de papier cuisson de
la même taille et en mettre un dans chaque
moule. Lester de légumes secs. Enfourner à
mi-hauteur et laisser cuire 10 mn.

- Pendant ce temps, réduire 100 g de pistaches
en poudre au robot. Les mélanger au sucre en
poudre dans un saladier.

- Casser les œufs en séparant les blancs des
jaunes et réserver les blancs dans un saladier.

- Mettre les jaunes dans une terrine, les travailler
au fouet, puis ajouter la crème fraîche et le
kirsch. Bien délayer. Y ajouter le mélange pis-
taches et sucre en poudre.

- Sortir les fonds de tartelettes du four, les déles-
ter des légumes secs et du papier cuisson.

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. En
garnir les fonds de tartelettes. Verser la crème
aux pistaches dans les interstices et remettre au
four pendant 10 mn.

- Pendant ce temps, monter les blancs en neige
en ajoutant le sucre glace. Concasser grossière-
ment le reste des pistaches.

- Quand les tartelettes sont cuites, les sortir du
four et les masquer de meringue. Parsemer de
pistaches concassées.

- Passer quelques minutes au gril, jusqu'à ce
que la surface des tartelettes commence à blon-
dir. Laisser tiédir sur une grille et déguster froid.

Tarte aux pommes caramélisées

Difficulté : moyenne

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

pour la pâte :

**125 g de beurre + 20 g,
75 g de sucre, 1 pincée
de sel, 1 œuf entier, 250
g de farine.**

Pour la garniture :

**1 kg de pommes golden,
100 g de beurre,
125 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé.**

- Travailler le beurre et le sel en pommade. Ajouter l'œuf entier, mélanger et verser la farine d'un seul coup. Mélanger à nouveau en travaillant la pâte avec la paume de la main pour obtenir une boule. La couper en quatre et superposer les morceaux en appuyant. Couper à nouveau plusieurs fois et laisser reposer 1 h au frais.

- Étendre la pâte au rouleau, beurrer un moule de 22 cm de diamètre et le garnir de pâte. Garnir de papier sulfurisé rempli de haricots secs. Faire cuire 15 mn à 210° (thermostat 7), puis 10 mn papier et haricots enlevés à 150° (thermostat 5).

- Éplucher les pommes, les couper en gros dés et les faire dorer à la poêle avec le beurre et la moitié du sucre. Lorsqu'elles sont cuites, les verser sur la pâte, saupoudrer du reste de sucre et mettre 5 mn sous le gril du four pour caraméliser. Servir la tarte tiède.

Tarte grappe aux cerises

Difficulté : assez facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

**1 pâte brisée toute faite,
1 kg de cerises,
30 g de beurre,
150 g de sucre en poudre,
2 œufs, 30 g de farine,
2 dl de lait,
1 cuillerée à soupe de
kirsch.**

- Laver les cerises, les équeuter et les dénoyauter.

- Faire fondre le beurre dans une sauteuse et mettre les cerises à cuire 5 mn dans le beurre chaud. Saupoudrer avec 50 g de sucre et laisser légèrement caraméliser. Verser les cerises dans une passoire posée sur un récipient, afin de récupérer le jus de cuisson. Les laisser égoutter à fond.

- Foncer un moule en métal beurré avec la pâte brisée. Piquer le fond avec une fourchette. Disposer les cerises sur la pâte crue.

- Battre les œufs avec le sucre restant et la farine ajoutée petit à petit, délayer avec le lait tiède et le kirsch et verser sur les cerises. Faire cuire 40 mn à 210° (thermostat 7), puis 10 mn à 150° (thermostat 5).

- À la sortie du four, glacer la tarte avec le jus de cuisson des cerises. Servir froid ou tiède.

Tarte au potimarron et aux amandes

Difficulté : assez facile
Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn + 10 mn

Ingrédients
pour 6 personnes :

1 pâte brisée toute prête,
300 g de potimarron,
50 g de poudre d'amandes,
3 jaunes d'oeufs,
120 g de sucre,
1 cuillerée à dessert
de rhum,
25 g de beurre,
quelques zestes de citron.

- Couper le potimarron en deux. Le débarrasser de ses graines. En faire cuire une moitié à la vapeur (10 mn en autocuiseur).
- Prélever 200 g de pulpe de potimarron, puis la faire fondre quelques minutes à feu doux dans le beurre en remuant bien. L'ajouter de 80 g de sucre et de la poudre d'amandes.
- Simultanément, précuire au four (à 180° thermostat 6) la pâte brisée foncée d'une feuille d'aluminium garnie de haricots secs.
- Battre au fouet électrique les jaunes d'oeufs, 40 g de sucre, le rhum et quelques zestes de citron. Incorporer délicatement cet appareil à la pulpe de potimarron.
- Tapisser le fond de tarte avec cette préparation et enfourner à 210° (thermostat 7) pendant 10 mn. Laisser refroidir à l'air libre et servir froide.

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération).

Tarte aux macarons

Difficulté : assez facile
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients
pour 6 personnes :

pour la pâte :
140 g de farine,
60 g de féculé,
60 g de beurre,
50 g de sucre,
1 œuf, 1/2 sachet de le-
vure.

Pour la garniture :
200 g de ricotta,
200 g de macarons durs,
100 g de sucre, 1 œuf en-
tier.

- Dans une terrine, tamiser la farine, la levure et la féculé. Ajouter le beurre divisé en parcelles, l'œuf entier et le sucre. Travailler du bout des doigts et former une boule. En prélever 1/4 à réserver pour la décoration.
 - Étendre la pâte au rouleau sur une planche farinée et en chemiser un moule à tarte. Piquer le fond à la fourchette.
 - Préparer la garniture. Dans un linge, piler les macarons. Dans une terrine, battre l'œuf entier avec le sucre, la ricotta écrasée à la fourchette et les macarons. Mélanger parfaitement.
 - Garnir le fond de pâte de cette préparation et poser sur le dessus des boulettes de 0,5 cm de diamètre, préparées avec la pâte réservée.
- Mettre cuire à four 180° (thermostat 6) pendant 40 mn.

Tarte aux poires pochées au cidre

Difficulté : moyenne
Préparation : 30 mn
+ 1 h de repos
Cuisson : 45 mn

Ingrédients
pour 8 personnes :

pour la pâte :
250 g de farine,
125 g de beurre,
2 cuillerées à soupe
de sucre en poudre,
1 oeuf, 1 zeste de citron.

Pour la garniture :
3 poires,
1/3 de l de cidre brut,
1/5 de l d'eau,
250 g de sucre en poudre,
le jus d'un citron, 3 oeufs,
4 cuillerées à soupe
d'eau-de-vie de poire,
2 à 3 gouttes d'essence
d'amandes amères,
10 cl de crème fraîche,
2 cuillerées à soupe
d'amandes effilées.

- Préparer la pâte. Sur le plan de travail, pétrir rapidement la farine avec le beurre ramolli, le sucre en poudre, l'oeuf et le zeste de citron lavé et râpé.

- Quand la pâte est homogène, former une boule et laisser reposer 1 h au frais.

- Pendant ce temps, porter le cidre, l'eau, 150 g de sucre en poudre et le jus de citron à frémissement dans une casserole.

- Peler les poires, les couper en deux, les évider, les plonger dans le sirop et les laisser pocher 10 mn, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, mais encore fermes.

- Retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop.
 - Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

- Dans une terrine, fouetter les 3 oeufs avec le reste de sucre en poudre, l'eau-de-vie de poire, quelques gouttes d'essence d'amandes amères et la crème fraîche.

- Garnir une tourtière de 24 cm de diamètre de papier de cuisson. Abaisser la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur et en foncer la tourtière.
 - Verser la garniture crémeuse sur le fond de tarte, puis égoutter les demi-poires et les disposer en rosace (5 sur le pourtour et 1 au milieu). Disposer les amandes effilées entre les morceaux de poires.

- Enfourner et laisser cuire 45 mn. Pendant ce temps, faire réduire le sirop des poires des 3/4.

- Avec un pinceau, en badigeonner la tarte chaude juste au sortir du four.

- Dès qu'elle est tiède, la démouler avec précaution sur un plat de service.

(Recette et photo Cedus)

Sucrées



Tarte grappe au muscat

Difficulté : moyenne

Préparation : 40 mn

Cuisson : 20 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

**350 g de pâte Brisée,
1 jaune d'oeuf.**

Pour la garniture :
**1 kg de raisin muscat,
200 g de sucre en poudre,
1/5 de l de jus de raisin.**

Pour la crème :
**4 jaunes d'oeufs,
100 g de sucre en poudre,
40 g de maïzena,
1/10 de l de lait,
10 cl de crème fraîche li-
quide,
4 cuillerées à soupe de vin
de muscat.**

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)
- Avec un rouleau, abaisser la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Fabriquer un gabarit de bristol en forme de grappe de raisin triangulaire, puis découper la pâte au couteau en contournant le gabarit.

- Avec les chutes, faire des cordons de pâte. En collant au jaune d'oeuf, les appliquer sur le pourtour du fond de tarte. Veiller à ce qu'ils adhèrent bien. Avec un pinceau, dorer la pâte avec le reste de jaune d'oeuf.

- Beurrer une feuille de papier sulfurisé et y faire glisser le fond de tarte. Avec précaution, disposer le tout sur la tôle à pâtisserie. A l'intérieur, poser une autre feuille de papier sulfurisé et garnir de haricots secs. Faire cuire 20 mn à blanc.

- Pendant ce temps, préparer la crème. Faire tiédir le lait. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Incorporer la maïzena, puis délayer avec le lait tiède, la crème fraîche et le muscat. Mettre cette préparation dans une casserole et porter sur feu doux. Sans cesser de remuer, faire cuire jusqu'à épaississement.

- Laisser la crème refroidir, puis la mettre au réfrigérateur pour la raffermir.

- Préparer la garniture : laver les grappes de raisins et les égrener. Dans une casserole, faire dissoudre le sucre dans le jus de raisins jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Y plonger les grains de raisins et porter à ébullition.

- Éteindre alors le feu et faire pocher les grains pendant 10 mn. Égoutter délicatement les raisins à l'écumoire.

- Pour monter la tarte, attendre que le fond, la crème et les raisins soient bien froids. Garnir le fond avec la crème, puis déposer les grains de raisins.

(Recette et photo Cedus)

Tarte aux citrons confits

Difficulté : assez facile

Préparation : 45 mn

+ 1 à 2 h de repos

Cuisson : 10 mn

+ 20 mn (citrons)

+ 25 mn (four)

Ingrédients

pour 6 à 8 personnes :

**1 rouleau de pâte sablée
toute faite,
une noix de beurre
pour le moule.**

Pour la garniture :

5 citrons,

30 cl de sirop de sucre,

2 œufs,

150 g de sucre en poudre,

30 g de féculé,

20 cl de crème fraîche.

- Laver les citrons en les brossant. Râper finement le zeste d'un citron et presser son jus. Réserver.

- Couper les 4 autres citrons en rondelles fines. Les mettre dans une terrine et les recouvrir d'eau bouillante. Laisser dégorger 1 à 2 h.

- Au bout de ce temps, préchauffer le four à 210° (thermostat 7).

- Beurrer une tourtière et la fonder avec le disque de pâte. Piquer le fond avec une fourchette et recouvrir de papier cuisson et de légumes secs.

- Pendant la cuisson du fond de tarte, égoutter les rondelles de citron et les mettre dans une casserole avec le sirop de sucre. Porter sur le feu et faire confire à petits bouillons pendant 20 mn, jusqu'à ce que les tranches deviennent translucides. Réserver dans le sirop.

Préparer la crème : dans une terrine, fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le zeste et le jus de citron. Ajouter la féculé et la crème fraîche. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

- Verser cette préparation dans une casserole et porter sur feu doux.

- Faire épaisir en veillant à ne pas laisser bouillir. Retirer du feu, jusqu'à obtention d'une consistance épaisse.

- Monter la crème en lui incorporant 6 cuillerées du sirop de pochage des citrons. On obtient la consistance d'une mayonnaise.- Délester le fond de tarte et y étaler la crème en une couche bien lisse.

Disposer dessus les tranches égouttées de citrons. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 à 25 mn. Démouler la tarte lorsqu'elle est complètement refroidie.

Tarte Normande

Préparation : 50 mn
Cuisson : 40 mn
+ 20 mn (compote)

Ingédients
pour 6 personnes :

300 g de pâte brisée,
1,5 kg de pommes
reinettes,
2 poires moyennes,
250 g de sucre en poudre,
2 cuillerées à soupe
de jus de citron.

- Préparer la compote.

Éplucher 1 kg de pommes et les poires, puis les couper en petits quartiers. Les mettre dans une casserole avec la moitié du sucre et 5 cl d'eau. Faire cuire sur feu très doux, jusqu'à consistance d'une compote épaisse. Laisser tiédir.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).

- Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur et en garnir une tourtière de 24 cm de diamètre. En piquer le fond à la fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et lester avec des haricots secs.

- Enfourner et pré-cuire la pâte 10 mn à blanc.

- Pendant ce temps, peler et râper les pommes restantes. Les arroser de jus de citron pour les empêcher de noircir.

- Sortir la tarte du four et retirer les haricots secs. Étaler la compote sur le fond de tarte, parsemer de pommes râpées et saupoudrer avec le reste de sucre en poudre.

- Remettre au four et laisser cuire 30 mn, jusqu'à ce que la surface de la tarte soit bien dorée.

- Laisser tiédir et démouler avec précaution.

- Décorer de feuilles de menthe fraîche.

- Servir tiède ou froid.

(Recette et photo Cedus).

Sucrées



Tourte au citron

Pour 8 à 10 personnes.

Préparation : 1 heure..
Cuisson : 45 mn
(thermostat : 5-6 - 210°).

Pâte :

200 g de farine.
100 g de sucre
en poudre.
150 g de beurre.
1 oeuf.

1/2 sachet de levure en
poudre.
1 pincée de sel.

Crème au citron :

150 g de sucre en poudre.
3 jaunes d'oeufs.
75 g de farine;
1/2 litre de lait. 2 citrons.

Garniture :

1/2 pot de confiture de
framboises.
3 blancs d'oeufs.
60 g de sucre glace

Préparer la pâte :

Mélanger la farine, le sucre, la levure et une pincée de sel.
Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et l'effriter du bout des doigts.
Ajouter l'oeuf.
Pétrir pour former une boule homogène.

Étaler cette pâte au rouleau sur une planche farinée. En foncer un moule en porcelaine de 28 centimètres de diamètre.

Préparer la crème :

Mélanger le sucre et les 3 jaunes d'oeufs.
Ajouter la farine et, peu à peu, le lait chaud.
Mettre dans une casserole et chauffer sur feu doux en remuant sans arrêt.

Retirer du feu après 2 ou 3 minutes d'ébullition et laisser refroidir complètement.

Dans la crème refroidie, ajouter le zeste râpé des citrons et leur jus.

Sur le fond de pâte à tarte cru, étaler une bonne couche de confiture de framboises. recouvrir avec la crème de citron.
Faire cuire 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, battre les 3 blancs d'oeufs en neige et leur ajouter le sucre glace. Sortir la tourte du four et étaler cette meringue sur la crème au citron.

Terminer la cuisson.

Servir froid.



LES CARNETS DE LA CUISINE FACILE

Tarte à la Bourdaloue

Pour 6 personnes :

4 poires de 200 g chacune (williams ou comice).

Pâte sablée : 1 oeuf, 100 g de sucre en poudre, 200 g de farine, 100 g de beurre. **Sirop :** 2 décilitres d'eau, 150 g de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, 1/2 bâton de vanille. **Crème aux amandes :** 1 oeuf, 100 g de sucre en poudre, 125 g de poudre d'amandes, 40 g de beurre, 2 c à soupe de rhum blanc ou d'eau-de-vie de poires

Préparer la pâte sablée :

Casser l'oeuf en prélevant environ la moitié du blanc (le mettre de côté). Travailler le reste de l'oeuf avec le sucre et une pincée de sel. Incorporer la farine en une seule fois et "sabler" la pâte du bout des doigts. Ajouter le beurre en pétrissant à la main. Mettre en boule.

Mettre la pâte dans une boîte, puis dans le réfrigérateur, pour la raffermir. Laisser

reposer une trentaine de minutes environ. Au bout de ce temps, l'étaler au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en foncer un moule à tarte de 26 centimètres de diamètre. Remettre au frais 30 minutes.

Faire cuire à blanc 15 mn à four modéré (200°). Pour éviter les boursouflures de pâte, placer un moule plus petit dessus. Ne pas piquer.

Lorsque la pâte est cuite, mais non colorée, la sortir du four et en badigeonner immédiatement le fond avec le blanc d'oeuf réservé. Laisser refroidir.

Pendant le repos de la pâte, préparer les poires. Les couper en deux, les évider, les

peler et les mettre, au fur et à mesure, dans une casserole contenant les éléments du sirop. Faire bouillir doucement jusqu'à ce que les poires soient translucides (10 à 15 minutes selon les fruits). Laisser refroidir dans le sirop. Egoutter soigneusement.

Préparer la crème :

Mélanger l'oeuf avec le sucre, puis ajouter les amandes, le beurre fondu et le rhum (ou l'eau-de-vie de poires). Verser la

crème sur le fond de tarte refroidi en l'égalisant. Disposer les poires en étoile, la pointe vers le centre et la partie plate au fond du moule (selon la forme des poires, il peut nécessaire de disposer au centre une demi-poire taillée en rond).

Faire cuire à four modéré une vingtaine de minutes à 220°, en plaçant la tarte au tiers inférieur du four.

Lorsque la crème aux amandes est gonflée et dorée, la tarte est cuite. La retirer du four et la napper de confiture d'abricots écrasée et diluée dans un peu de sirop de poires. Parsemer d'amandes effilées et faire "glacer" 5 minutes environ au grill du four.

