



SECRETS DE

Cuisine

Pâte brisée
Pâte feuilletée
Pâte sablée
Pâte sucrée

60

Tartes

Faciles
Rapides

La tarte, préparation la plus importante de votre cuisine

Le meilleur des recettes sucrées et des recettes salées

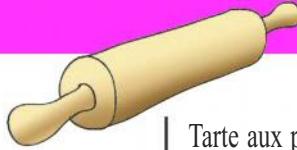


SECRETS DE *Cuisine*



Les Tartes

Sucrées et Salées



LA PÂTE

La pâte à tarte mode d'emploi 4

TARTES SALÉES

Tarte Pommes et Crabe	6
Tarte au poivron et à la feta	6
Mini tartelettes aux carottes	7
Tarte aux artichauts et au saumon	8
Tarte aux poivrons rouges	9
Tarte au saumon et champignons	10
Tarte tutti légumes	11
Tourte aux blettes et au jambon	12
Tarte aux champignons et fromage	13
Tarte aux oignons	14
Petites tartes aux légumes	15
Mini quiches aux brocolis et au bleu d'Auvergne	16
Tarte aux échalotes confites et jambon cru	17
Tarte à l'oignon	17
tarte pommes et crabe	18
Tarte au potiron	19
Tarte aux poireaux	20
Tarte aux poireaux et aux pommes	21

TARTES SUCRÉES

Tarte aux framboises	22
Tarte aux noix	22
Tarte cerises et groseilles	23
Tarte d'Elbeuf	23
Tarte aux pommes et aux raisins	25
Tarte Tatin	24
Tarte Tatin aux poires	25
Tartelettes aux raisins	26
Tarte choco pralines	26

Tarte aux poires pochées au cidre	27
Tarte mousseuse aux nectarines	28
Tartelettes aux cerises meringuées	28
Tarte aux quetsches meringuée	29
Tarte crémeuse aux reines claudes	31
Tarte à la noix de coco	31
Tarte à la rhubarbe	32
Tourte au citron	33
Tarte aux mirabelles et ricotta à la fleur d'oranger	34
Tarte feuilletée aux figues	35
Tarte normande à la badrée de pommes	35
Tarte grappe aux cerises	36
Tarte aux abricots et aux amandes	36
Tarte grappe au muscat	37
Tarte cocardière	38
Fine galette aux abricots	39
Tarte tatin aux abricots	39
Tartelettes aux fruits rouges	40
Tourte aux cerises et au sirop d'orgeat	40
Tarte aux pommes caramélisées	41
Tarte aux cerises et aux amandes	41
Tarte aux fruits secs	43
Tarte à la semoule	43
Tarte au chocolat	44
Tarte poire chocolat et noix de pécan	45
Tarte au potiron et à la cannelle	46
Tarte à la crème de café	47
Tarte aux citrons confits	48
Tarte aux abricots et aux amandes	49
Tarte au chocolat et banane	50
Mazurek	50
Tartelettes à la clémentine	52
Tarte au potiron et à la noix de pécan	53
Tarte aux macarons	53



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 feuillettée, 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. Effrriter 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 (étailler 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.

LA PÂTE feuillettée

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 environ,
- 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 cuit 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°.



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,
- 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 mousseux 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.

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

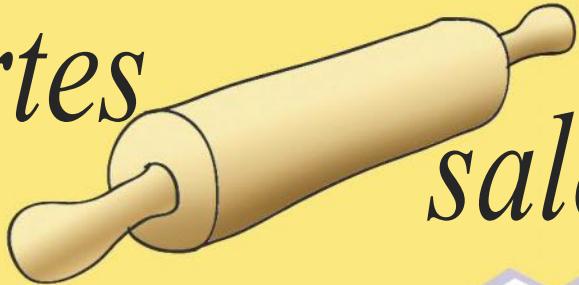
Ingrédients pour une tarte de 26 cm de diamètre :

- 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 faisant 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.

Tartes salées



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.

Tarte au poivron et à la feta

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn +30 mn

Pour 4 personnes :

3 poivrons rouges,
200g de feta, 3 œufs,
1/4 de litre de lait, sel, poivre,
1 pâte brisée.

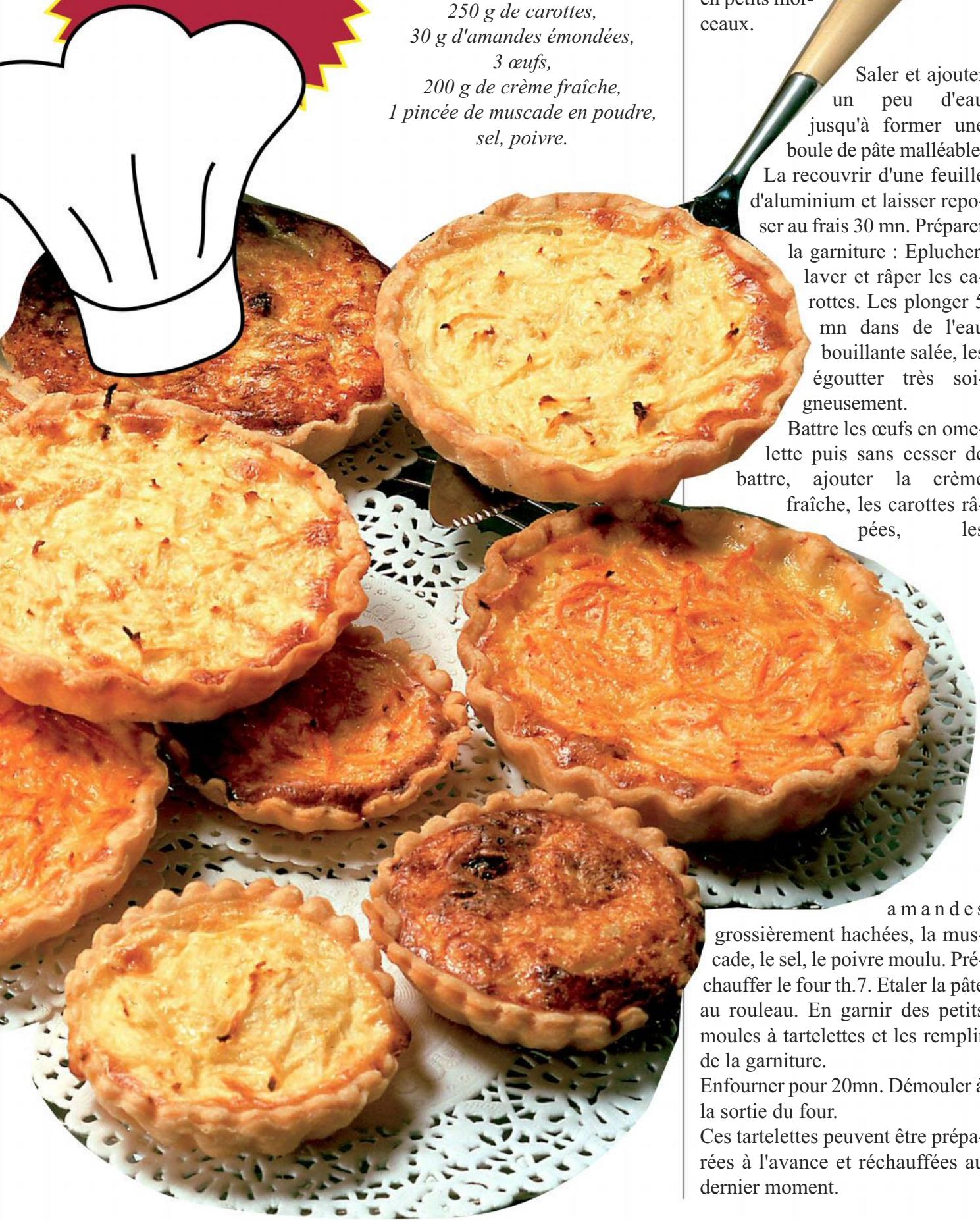
Laver les poivrons puis les faire cuire 15 minutes entiers à l'eau

bouillante. Laisser refroidir et éplucher. Les couper en deux pour les débarrasser de leurs graines puis les détailler en lanières. Les égoutter dans une passoire. Placer la pâte dans un moule à tarte puis disposer les lanières de poivron. Répartir la feta détaillée en petits cubes sur la tarte. Appareil à tarte : casser les œufs dans une jatte et les battre en omelette. Ajouter le lait. Saler, poivrer. Bien mélanger. Verser le mélange sur la tarte puis faire



cuire au four 30 minutes (Th. 6/7). Servir chaud accompagné d'une salade verte bien croquante assaisonnée au citron et à l'huile d'olive.

Mini Tartelettes aux Carottes



**Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn
Pour environ 20 quiches :**

200 g de farine,
100 g de beurre,
250 g de carottes,
30 g d'amandes émondées,
3 œufs,
200 g de crème fraîche,
1 pincée de muscade en poudre,
sel, poivre.

Préparer d'abord la pâte brisée. Dans un saladier, travailler du bout des doigts la farine, le beurre froid découpé en petits morceaux.

Saler et ajouter un peu d'eau jusqu'à former une boule de pâte malléable. La recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer au frais 30 mn. Préparer la garniture : Eplucher, laver et râper les carottes. Les plonger 5 mn dans de l'eau bouillante salée, les égoutter très soigneusement. Battre les œufs en omelette puis sans cesser de battre, ajouter la crème fraîche, les carottes râpées,

amandes grossièrement hachées, la muscade, le sel, le poivre moulu. Préchauffer le four th.7. Etaler la pâte au rouleau. En garnir des petits moules à tartelettes et les remplir de la garniture.

Enfourner pour 20mn. Démouler à la sortie du four. Ces tartelettes peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au dernier moment.



Tarte aux artichauts et au saumon

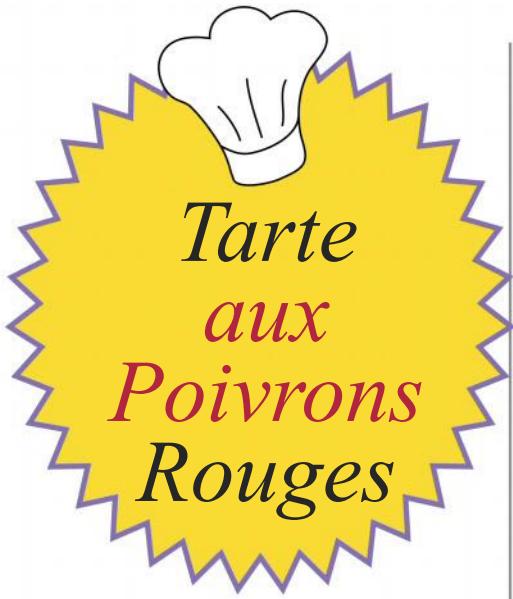
Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

Pour 4 personnes :

3 fonds d'artichauts,
2 tranches de saumon fumé,
une cuillère à café de grains de
coriandre,
1 pâte feuilletée,
1/4 l de lait,
2 œufs,
2 cuillères à soupe de crème
fraîche,
150g de gruyère râpé,
sel, poivre.

Détailler les fonds d'artichaut et le saumon en fines lanières. Les disposer en étoile sur un fond de pâte feuilletée. Parsemer de quelques grains de coriandre. Appareil à quiche : casser les œufs dans une jatte. Les battre puis y mélanger le lait, la crème et le gruyère râpé. Saler (peu), poivrer. Bien mélanger puis verser le mélange sur le fond de tarte. Faire cuire au four 35 à 40 minutes (Th.6). Servir bien chaud accompagné d'une salade verte croquante assaisonnée au citron et à l'huile d'olive.





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 boulghour agrémenté d'un trait d'huile d'olive ou d'oignons sautés à l'huile d'olive.



Tarte au saumon et champignons



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

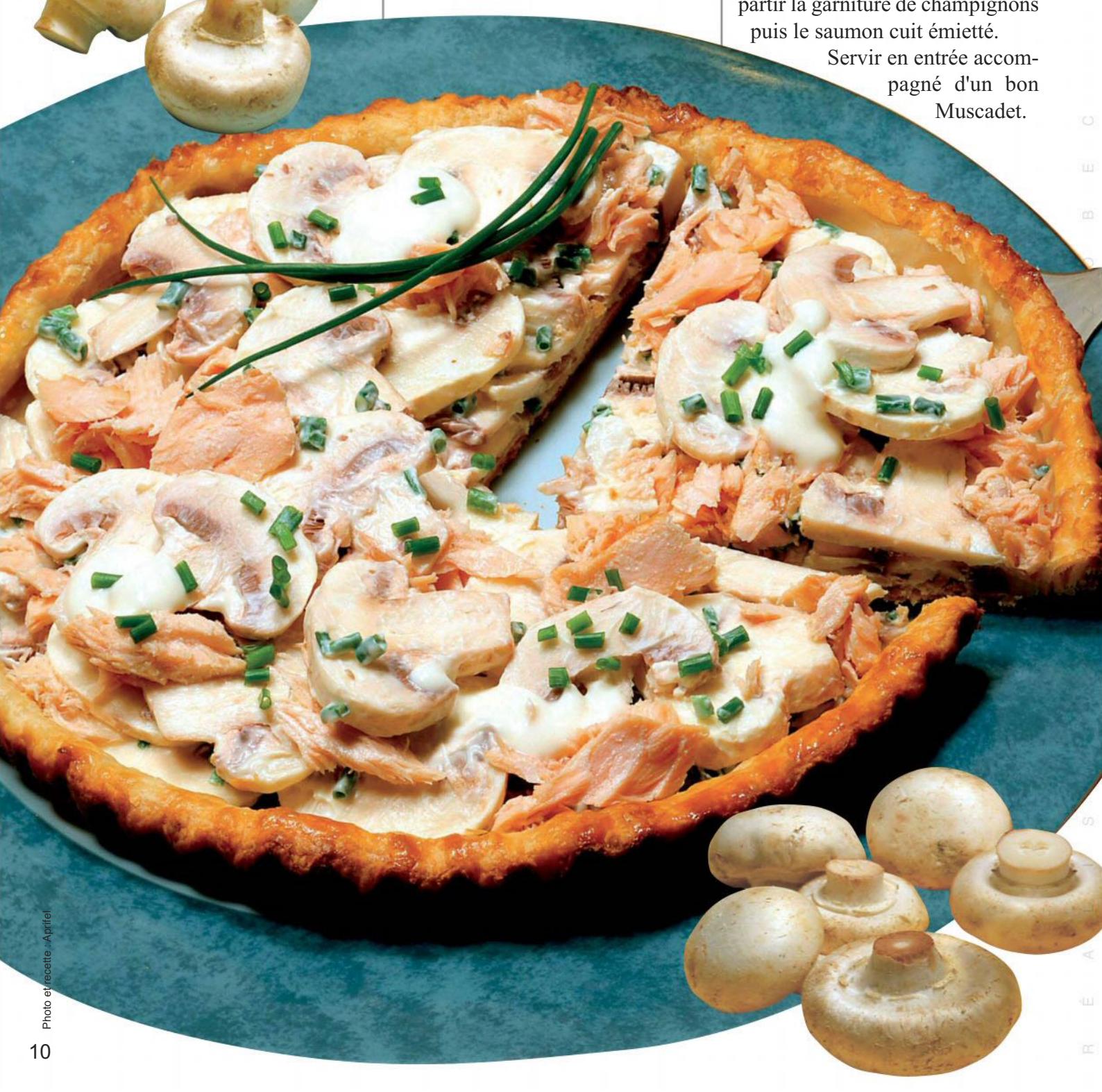
Pour 6 personnes :

*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 feuillettée,
1 poignée de haricots secs.*

Etaler la pâte feuillettée 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.





Tarte tutti légumes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 50 mn

Pour 4 personnes

4 carottes,
100 g de champignons de Paris,
1 chou-fleur,
2 poireaux,
3 oignons,
350 g de pâte feuilletée,
1 jaune d'œuf,
100 g de fromage blanc,
50 g d'amandes effilées,
sel, poivre.

Abaïsser la pâte feuilletée. Découper 1 carré d'environ 28 cm de côté. La placer sur une feuille de papier sulfurisé.

reaux en tronçons et les verts en deux. Les faire cuire à la vapeur (8 mn en AC). Faire cuire le chou-fleur en petits bouquets à la vapeur (4 mn en AC).

Couper les champignons en lamelles. Faire revenir les oignons dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Saler, poivrer. Garnir le fond de pâte avec les oignons.



Relever les bords d'environ 2 cm, les badigeonner de jaune d'œuf battu. Mettre au four 15 mn. Eplucher, laver les légumes. Couper les carottes en rondelles. Les faire cuire à la vapeur (8 mn en AC). Couper les blancs de poi-

Placer les légumes en harmonisant les couleurs. Badigeonner de nouveau les bords du feuilleté de jaune d'œuf.

Remettre au four 10 à 15 mn. Décorer de quelques amandes effilées et dorées à la poêle. Servir avec du fromage blanc.





Tourte aux blettes et au jambon

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes :

2 cercles de pâte feuilletée (étalée et prête à cuire),
1 botte de blettes,

3 tranches de jambon blanc légèrement fumé,
2 cuillères à soupe de crème fraîche,

250g de gruyère râpé,

1 œuf entier battu,

1 jaune d'œuf.

Éplucher les blettes en ne conservant que les côtes (veiller à en ôter les fils).

Couper les côtes en tronçons et les faire cuire en autocuiseur (5 minutes à la vapeur).

Lorsqu'elles sont cuites, bien les égoutter et les sécher dans un torchon.

Garnir un moule à tourte (28 cm de diamètre) avec l'une des pâtes en conservant le papier sulfurisé (sinon, beurrer le moule) et piquer la pâte.

Tapisser le fond de tarte des blettes.

Recouvrir de crème et du gruyère râpé. Saler et poivrer. Recouvrir soigneusement toute la surface des tranches de jambon avant de scel-



ler les bords du second cercle de pâte avec de l'œuf battu. Décorer la tourte à la pointe du couteau, puis à l'aide d'un pinceau, la colorer d'un jaune d'œuf battu. La piquer pour qu'elle respire et ne craque pas. Passer au four préchauffé (Th. 6) 15 à 20 minutes.

Servir fumant avec une salade croquante (endives, scarole).

Tourte aux blettes et au jambon



Tarte aux champignons et fromage

pour 4 personnes :

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

*200 g de champignons mélangés (Paris, girolles, 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,

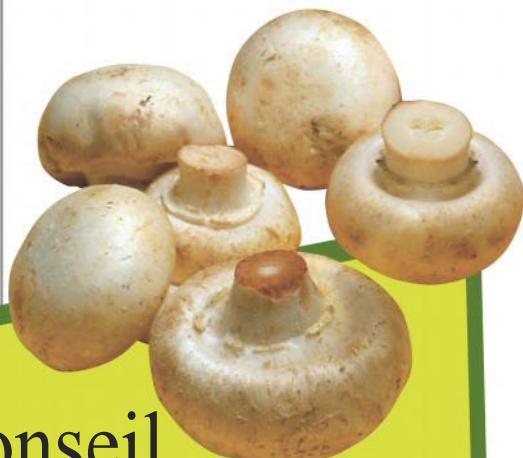
*2 cuil à soupe d'huile d'olive,
3 cuillères à soupe de persil haché, sel et poivre.*

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.



Conseil

(Tarte aux champignons et au fromage également appelé Galette de champignons et fromage)

Ces galettes peuvent parfaitement être réalisées avec des champignons surgelés. Il faudra veiller en les poêlant à bien faire rendre leur eau. Les galettes de champignons au fromage seront un délicieux accompagnement de viandes rouges grillées.

Tarte tatin aux oignons

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 4 personnes :

1 livre d'oignons,

1 pâte brisée,

100g de lardons allumettes,

2 cuillères à soupe de sucre roux,

100g de beurre.

noisettes à répartir dans une tourtière avec le sucre roux. Répartir les oignons (face coupée vers le haut). Couvrir d'aluminium. Cuire au four 10/15 minutes (Th. 7/8) pour que les oignons caramélisent. Retirer l'aluminium. Ajouter ensuite les lardons puis couvrir de pâte brisée. Cuire encore 30 minutes à four moyen (Th. 5/6). Retourner la tatin en prenant soin de ne pas la casser. Servir chaud accompagné d'un bol de crème que les convives ajoutent à volonté sur la tarte chaude. Accompagner d'un bon vin d'Alsace un peu frais.





Petites tartes aux légumes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes :

pâte brisée :

200 g de farine,
100 g de beurre, sel.

Garniture :

200 g de petits pois écos-sés,

200 g de petits bouquets de chou-fleur,

200 g de ca-roottes nou-velles,

3 œufs,

200 g de crème fraîche,

50 g de comté râpé, sel, poivre.

Préparer la pâte brisée qui doit reposer au frais au moins pendant 20 mn. Peler les carottes et les découper en rondelles. Laver les petits pois et le chou-fleur. Faire blanchir séparément les légumes à l'eau bouillante salée, pendant 5 mn, puis les égoutter.

Étaler la pâte au rouleau et en garnir des moules à tartelettes. Avant d'y placer les légumes, mélanger crème et œufs battus, sel et poivre. Verser cette crème sur les tartelettes et enfourner 20 mn à four chaud. Servir chaud. Vous pouvez éventuellement rajouter des petits dés de jambon ou de lard fumé avec les petits légumes.



Mini quiches aux brocolis et au bleu d'Auvergne

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Pour une vingtaine de quiches :

250g de pâte
brisée
congelée,
150g de brocolis
en petits
bouquets,
100g de bleu d'auvergne
émiété,
2 œufs,
10cl de lait,
2 cuillères à soupe de
fromage blanc,
2 cuillères à
soupe de pi-
gnons de pin
ou
d'amandes
effilées,
sel et
poivre.

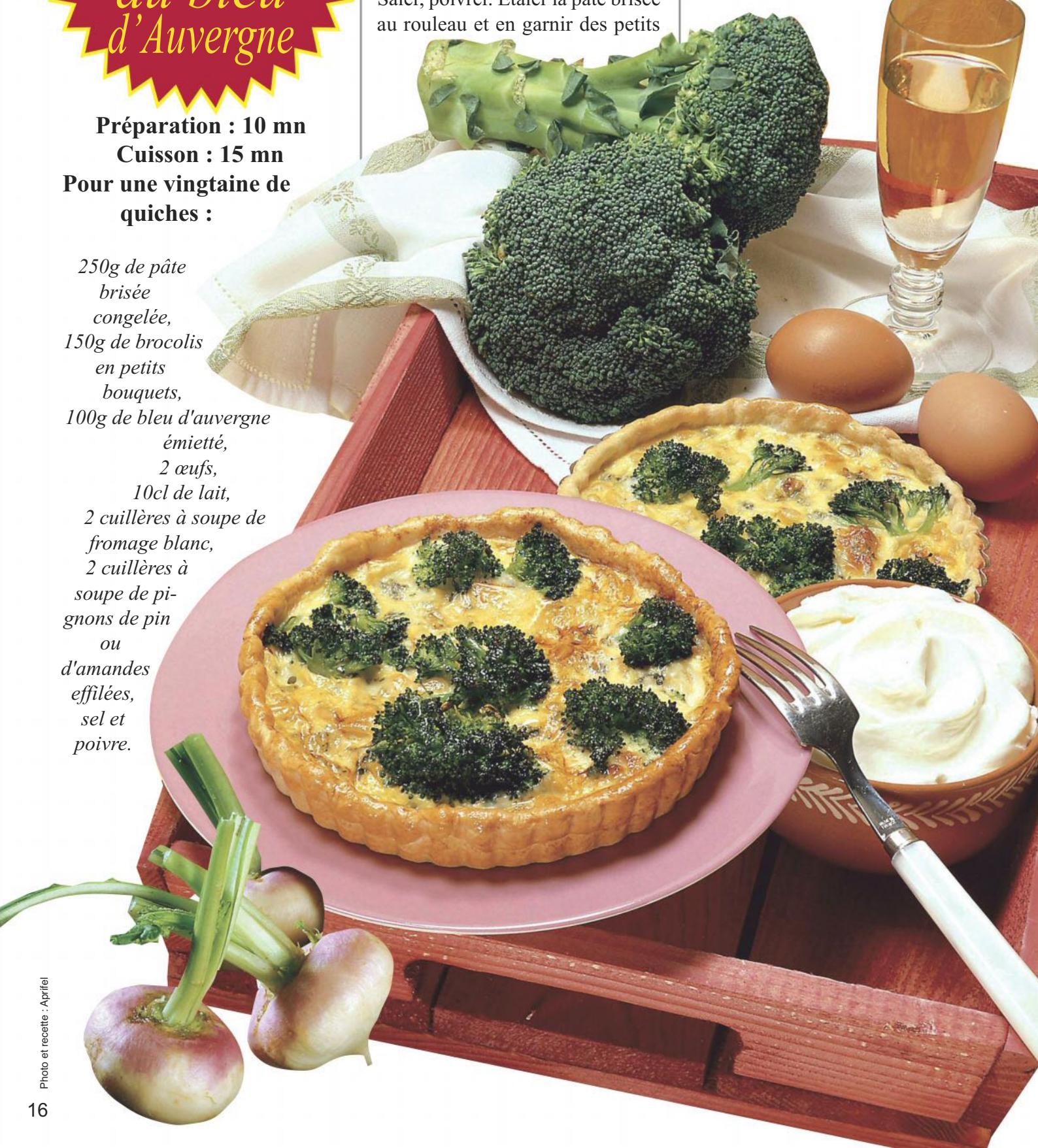
Laver les bouquets de brocolis à l'eau froide (garder les tiges pour une soupe). Les cuire 3 minutes à la vapeur (ou 5 minutes dans l'eau bouillante salée).

Préchauffer le four (Th. 7-210°). Battre les œufs, ajouter le fromage blanc, le bleu d'Auvergne et verser le lait en mélangeant bien.

Saler, poivrer. Etaler la pâte brisée au rouleau et en garnir des petits

moules à tartelettes bien beurrés. Déposer deux têtes de brocolis et une cuillère de mélange fromage/œufs dans chaque tartelette. Parsemer de quelques pignons ou d'amandes effilées.

Cuire au four 15 minutes environ. Servir bien chaud à l'apéritif ou en entrée avec une salade verte croquante.





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. Eeffeuiller 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 à l'Oignon

Ingrédients 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.

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 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 :

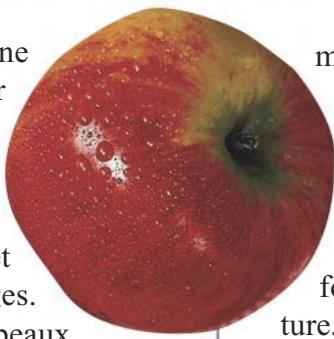
mettre la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux dans un saladier. Mélanger du bout des doigts. Ajouter un rien d'eau

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.





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 brisée,

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.

épaisse. Bien mélanger.

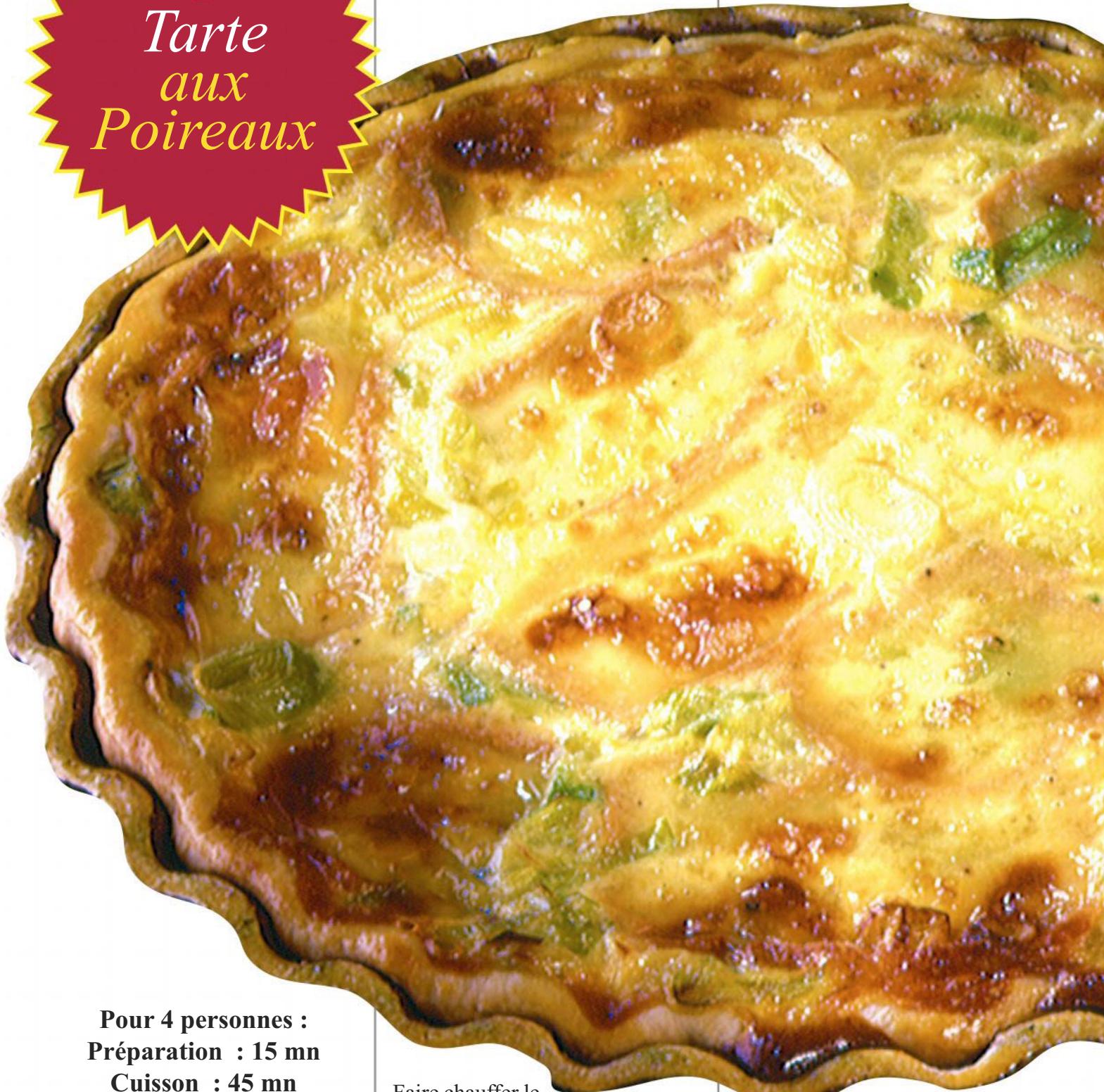
Verser sur les légumes et glisser au four 25 mn.



Dans une jatte verser la crème, ajouter les jaunes d'oeuf, sel et poivre. Au besoin, ajouter un peu d'eau si ma préparation est trop



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.

- Préchauffer le four à 210° (thermostat 7).
 - Disposer les rondelles de poireaux

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.

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.

(Recette et photo Cidil)

Modes de cuisson du poireau

Pocher à couvert sur feu très doux, ou blanchir, braiser, suer, à la vapeur, sauté.

Pour bouillir:

faire cuire dans l'eau bouillante salée, à découvert pendant 5 mn pour éliminer le soufre



Tarte aux poireaux et aux pommes

Préparation: 20 min

Cuisson: 25 min

Total: 45 min

Pour 4 personnes

Qté suff. pâte brisée du commerce (à tarte)

60 g pancetta, hachée huile végétale

2 blancs de poireaux, émincés
½ courgette, râpée
1 pomme
10 ml (2 c. à c.) beurre
10 ml (2 c. à c.) sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) crème 35 %
2 oeufs
sel et poivre, muscade

Préchauffer le four à 180 °C. Abaisser la pâte brisée sur une surface farinée. Foncer un moule à tarte avec l'abaisse, piquer avec une fourchette et faire cuire au four de 12 à 15 minutes. Réserver.

Dans une poêle, à feu moyen, faire revenir la pancetta de tous côtés. Jeter le surplus de gras et réserver les morceaux de pancetta. Verser l'huile et faire cuire à couvert, sur feu doux, le poireau de 4 à 6 minutes. Ajouter la courgette râpée,

assaisonner et faire cuire, à couvert de 5 à 8 minutes. Réserver les légumes pour les laisser refroidir. Peler la pomme, enlever le coeur et couper en quartiers.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre à feu moyen et y faire sauter les quartiers de pomme. Verser le sirop après 2 minutes de cuisson.

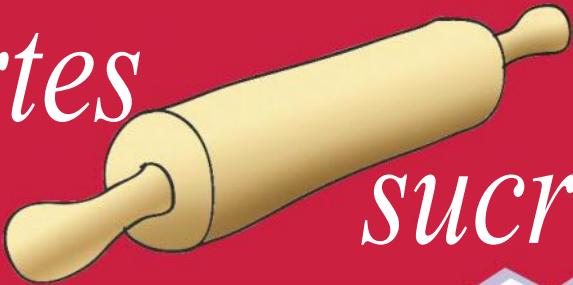
Laisser refroidir.

Sur l'abaisse à tarte, étendre le mélange de légumes, déposer les pommes et la pancetta.

Dans un bol, mélanger la crème, les œufs et les assaisonnements.

Verser sur la préparation et faire cuire au four à 190 °C de 20 à 25 minutes..

Tartes sucrées



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 pommade. 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

Ingrédients 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. Battre 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 casseroles. 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 cerises et groseilles



Difficulté : facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- une pâte feuilletée toute prête,
- 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.



Tarte d'Elbeuf

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 cuillerées 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.
(Recette et photo Cidil)

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 aux pommes et aux raisins

(recette allégée)

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 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 la garniture :

- 450 g de pommes épluchées et coupées en cubes + 200 g de pommes entières,
- 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 cœur 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.
(Recette et photo Canderel)

Conseil

Vous choisirez de préférence des pommes reinettes du Mans ou des Granny Smith, pour réaliser cette recette originale. L'originalité vient essentiellement de la façon de tailler les pommes, plutôt inhabituelle pour une tarte.



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 feuillettée (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 ca-

ramel 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.

(Recette et photo Cidil)



Conseil

Pour démouler, couvrez le moule avec un plat de service. Maintenez fermement l'ensemble et retournez d'un seul coup. Attendez quelques secondes avant de soulever le moule.



Tarte Tatin aux poires

Difficulté : moyenne

Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 poires,
- 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre,
- 200 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 6 dl de vin rouge.

- 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.

Conseil

Voici une variante très moelleuse de la tarte Tatin aux pommes. Le principe de cuisson est le même, mais le résultat bien que tout à fait différent, sera loin de vous décevoir.



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.



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.





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 œufs,
- 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.

Tarte aux poires pochées au cidre

- 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 œufs 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 démolir avec précaution sur un plat de service.

(Recette et photo Cedus)



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 œufs,
- 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.

- Reformer 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. Débarrasser 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 œufs, 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.

(Recette et photo Cedus)

Conseil

La vergeoise est le sucre roux que l'on obtenait autrefois par la refonte des déchets du raffinage. Aujourd'hui, elle est obtenue en mélangeant un colorant à du sucre blanc.



Tartelettes aux cerises meringuées

Difficulté : assez facile

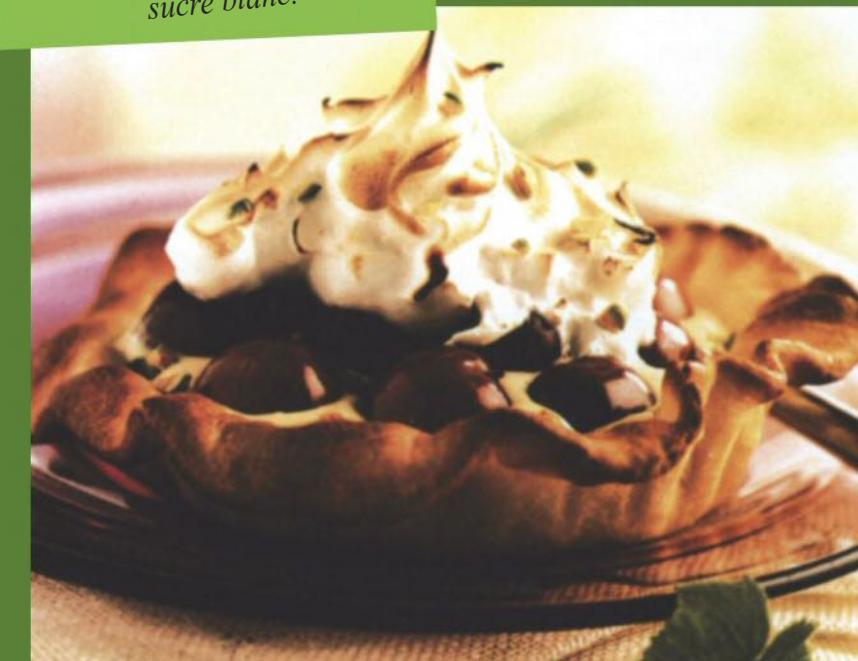
**Préparation : 45 mn
Cuisson : 20 à 30 mn**

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). Beurrer 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 réservier 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 pistaches et sucre en poudre.

- Sortir les fonds de tartelettes du four, les délester 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 grossièrement 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 blondir. Laisser tiédir sur une grille et déguster froid.

(Recette et photo Cedus).



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'oeufs,
- 50 g de sucre glace,
- 1 zeste d'orange,
- 1/2 dl d'eau,
- 80 g de sucre en morceaux.

- 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'oeufs 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.

Conseil

La quetsche à la peau violacée ou bleu-rouge est verte d'une pruine bleu pâle. Sa chair, peu juteuse, est légèrement acidulée et elle convient parfaitement à la confection de délicieuses tartes pas trop sucrées et faciles à manger.





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 poudre,
- 1/10 de l de vin de muscat,
- 300 g de pâte brisée,
- 2 oeufs,
- 10 cl de crème fraîche liquide.

- 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 tournée 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 casse-

role et porter à frémissement sur feu doux jusqu'à consistance sirupeuse. Laisser tiédir.

- Quand le fond de tarte est cuit, 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 œufs 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)

Conseil

Les reines-claudes ont la même origine que les prunes, même si elles sont moins courantes que celles-ci ou que les quetsches. Les reines-claudes doivent être bien colorées, pour avoir un goût sucré et parfumé.



Difficulté : assez facile

Préparation : 20 mn

+ 2 h de repos

pour la pâte

Cuisson : 30 à 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

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 feuillettage. En foncer 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 dessous de la tarte avec 2 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne pour glacer.
Servir tiède.



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 dorner,
- 3 cuil à soupe d'eau glacée,

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.

- 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 pilier 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.

(Recette et photo Cedus)



Tourte au citron

Difficulté : assez facile

Préparation : 1 h

Cuisson : 45 mn



Ingrédients pour 8 personnes :

pour la pâte :

- 250 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.

Pour la crème au citron :

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

Pour la garniture :

- 1/2 pot de confiture de framboises,
- 3 blancs d'oeufs,
- 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'oeuf 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'oeufs, 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'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.

(Recette et photo Cedus)



Tarte aux mirabelles et ricotta à la fleur d'oranger

(recette allégée)

Difficulté : assez facile

Préparation : 40 mn

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

Ingrédients pour 10 personnes :

160 g de pâte brisée surgelée.

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 allégée,
- 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 citron,
- 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.

- Étaler 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.

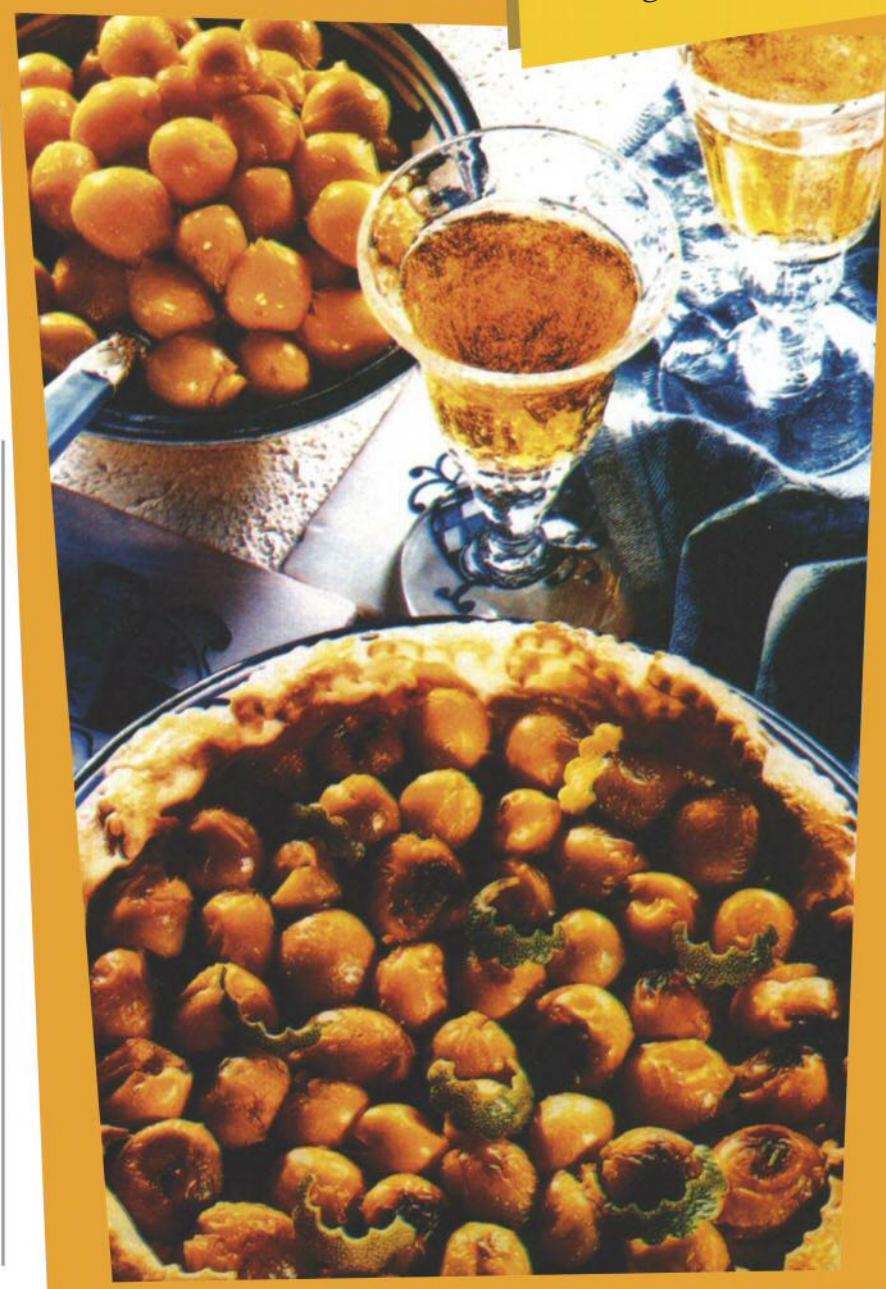
- Dès que la pâte est cuite, retirer papier et haricots secs. Garnir le fond de tarte de ricotta à la fleur d'oranger, recouvrir de mirabelles rôties et servir aussitôt.

(Recette et photo Canderel)

(* 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 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.

Conseil

Ce dessert est délicieux lorsqu'il est servi chaud. On pourra l'accompagner d'une cuillerée à soupe de crème fraîche ou de crème chantilly.

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.

(Recette et photo Cedus).



Tarte normande à la badrée de pommes



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 aux abricots et aux 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.

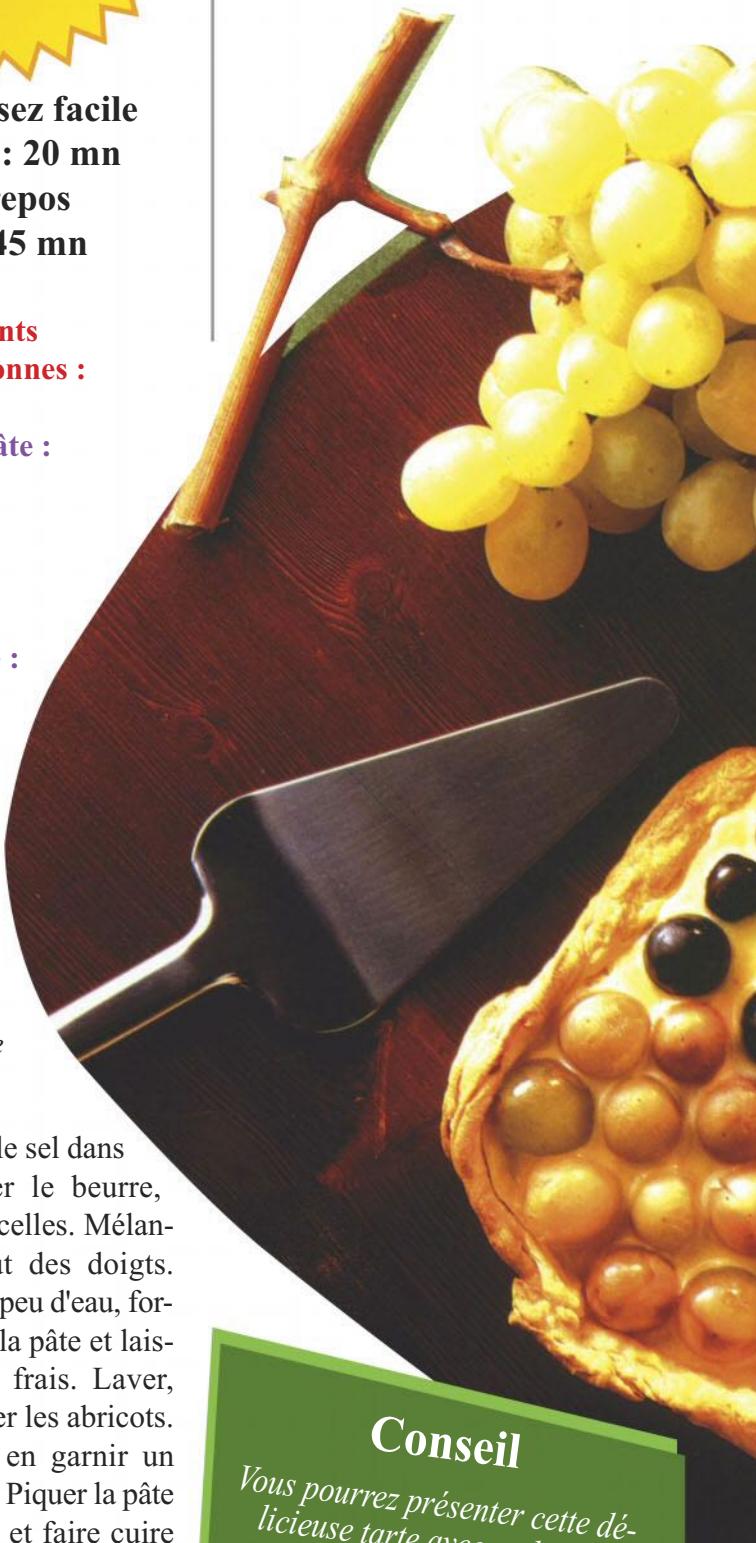
- Mettre la farine et le sel dans une terrine. Ajouter le beurre, coupé en petites parcelles. Mélan- ger le tout du bout des doigts. Ajouter un tout petit peu d'eau, former une boule avec la pâte et lais- ser reposer 1 h au frais. Laver, essuyer et dénoyauter les abricots.

- 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 inti- mement 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.



Conseil

Vous pourrez présenter cette délicieuse tarte avec un bol de crème fraîche ou de crème chantilly ou bien encore avec un coulis de fruits rouges.



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 liquide,
- 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 rafraîchir.

- Préparer la garniture : laver les grappes de raisins et les égrenner. 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)

Conseil

Voici une présentation tout à fait inédite pour cette tarte aux raisins de muscat. Veillez à bien coller au jaune d'oeuf le cordon de pâte sur le pourtour de la grappe, pour qu'il n'y ait pas de fuites possibles de crème et de raisins.



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 œufs 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'œufs 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.

(Recette et photo Cidil)

Conseil

La pâte sablée se prépare très facilement au robot de cuisine. Il suffit d'y incorporer tous les éléments en même temps et de bien mélanger.

Fine galette aux abricots

(recette allégée)



Difficulté : moyenne
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn (galette)

Ingrédients pour 6 personnes :

pour la galette aux abricots :

- 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.

Conseil

On peut très bien réaliser cette tarte en dehors de la saison des abricots en utilisant de bons abricots en conserve. Mais évidemment, rien n'est aussi bon qu'un abricot frais bien charnu, gorgé de jus et mûr à souhait.



Tarte Tatin aux abricots

Difficulté : moyenne
Préparation : 20 mn + 30 mn de repos
Cuisson : 35 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 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.

- Servir tiède ou froid.

Conseil

Le démoulage se fait très simplement dès la sortie du four. Quand le caram el est fondant, retournez le moule sur un plat à tarte. La tarte se présentera avec les abricots sur le dessus.



Tartelettes aux fruits rouges

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

Ingédients 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 re-

froidir 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).

Conseil

Pour aller plus vite, vous pourrez utiliser une pâte toute faite que vous trouverez dans le commerce. Lorsque vos tartelettes seront tièdes, saupoudrez-les de sucre glace.

pour la pâte :

Tourte aux cerises et au sirop d'orgeat

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 8 personnes :

- 400 g de pâte feuillettée,
- 20 g de beurre pour la tourtière,
- 500 g de cerises rouges ou noires,
- 100 g de sucre,
- 1 jaune d'oeuf pour dorner.

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 feuillettée 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 doré 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)

Conseil

Lorsque vous faites cuire les cerises avec le sucre, prenez bien garde à maintenir un feu très doux, car les fruits doivent être cuits, mais ne doivent pas se défaire.



Tarte aux pommes caramélisées

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients 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 aux cerises et aux amandes

Difficulté : facile

Préparation : 40 mn

Cuisson : 10 mn

(cuisson à blanc) + 35 mn

Ingédients 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 cuillerée à café de sel.

Pour la crème :

- 3 oeufs,
- 1/2 boîte de lait concentré sucré,

● 3 cuillerées à soupe de crème fraîche,

● 50 g de maïzena,

● 1 cuillerée 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 œufs 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.

(Recette et photo Cedus)







Tarte aux fruits secs

Difficulté : assez facile
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

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

Pour la garniture :

- 500 g de fruits secs exotiques 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 féculle 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 féculle, 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). Dé-mouler 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

Ingrédients 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. Sucrez, vanillez ou parfumez avec un zeste ou du rhum, ajoutez le beurre, mélangez, puis ajoutez 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.

Tarte au chocolat

Difficulté : moyenne

Préparation : 20 mn Cuisson : 15 mn

Ingédients 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 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 poire chocolat et noix de pécan

(recette allégée)



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 œufs 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.

(Recette et photo Canderel)

Conseil

A la sortie du four, vous poudrerez la tarte d'une cuillère à soupe de sucre ou d'édulcorant et l'arroserez de 2 cuillerées à soupe d'alcool de poire. Le mieux sera de déguster cette tarte à température ambiante ou mieux encore tiède.



Tarte au potiron et à la cannelle

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 6 personnes :

700g de potiron,

1 pomme,

1 orange,

40g de beurre,

80g de raisins secs,

120g de sucre en poudre,
2dl de crème fraîche,
3 oeufs,
1 pincée de cannelle,
1 pâte brisée.

Retirez l'écorce et les graines du potiron, découpez la chair en cubes que vous faites étuver dans le beurre, en cocotte, avec la pomme coupée en petits dés et un peu de zeste d'orange râpé. Ebouillantez les raisins puis faites-les macérer dans le jus d'orange. Quand la chair du potiron s'effrite et que toute l'eau de constitution s'est évaporée, mélangez-la avec les raisins, le sucre en poudre, la crème fraîche, les œufs entiers et la cannelle.

Préchauffez le four (th.7-210°C). Étalez la pâte brisée dans un moule et la faire précuire 10mn, puis garnissez-la de la préparation. Remettez le tout au four 30 mn. Servez cette tarte tiède.



Tarte à la crème de café

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

Cuisson : 40 mn + 10 mn

**Ingédients
pour 8 personnes :**

- 300 g de pâte brisée,
- 20 g de beurre,
- 1/4 de l de lait,
- 75 g de café en grains,
- 8 jaunes d'oeufs,
- 100 g de sucre en poudre,
- 50 cl de crème fraîche liquide.



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

- Au robot, concasser grossièrement le café. Faire bouillir le lait, puis hors du feu, y jeter le café. Le laisser infuser pendant 1 h dans le lait.

- Abaisser la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur et en garnir une tourtière préalablement beurrée.

- Découper un disque de papier sulfurisé, le poser sur le fond de tarte et le lester de haricots secs. Enfourner et faire cuire à blanc pendant 10 mn.

- Quand le fond est cuit, le débarrasser de son lest et le laisser refroidir.

- Garder le four allumé, mais baisser la température à 150° (thermostat 5).

- Dans une terrine, tra-

vaillez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer la crème fraîche. Faire passer le lait infusé au travers d'un tamis très fin, puis ajouter le lait à la préparation. Bien mélanger et laisser reposer jusqu'à utilisation.

- Quand le fond de tarte est refroidi, y verser la préparation à ras bord. Enfourner et laisser cuire 10 mn.

- Rehausser alors la température du four (180° thermostat 6) et laisser cuire encore 30 à 40 mn. La consistance doit être un peu comme un flan.

-

Pour servir, démouler la tarte sur un plat rond et laisser refroidir avant de présenter à table.

(Recette et photo Cedus)





Tarte aux citrons confits

Préparation : 45 mn

+ 1 à 2 h de repos

Cuisson : 10 mn

+ 20 mn (citrons) + 25 mn (four)

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 féculle,
- 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 dégager 1 à 2 h.

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

- Beurrer une tourtière et la foncer 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 casseroles 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 féculle et la crème fraîche. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

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

- Faire épaissir 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.

(Recette et photo Cedus)



Tarte aux abricots et aux amandes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 6 personnes :

Pâte :

125g de beurre,
250g de farine,
1 pincée de sel.

Garniture :

700g d'abricots,
50g de poudre d'amande,
2 œufs,
125g de crème fraîche,
40g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé.

Mettre la farine et le sel dans une jatte, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger du bout des doigts, la farine devient sablonneuse. Ajouter un rien d'eau, former une boule et laisser reposer une heure au frais.

Laver, essuyer et dénoyauter les abricots. Etaler la pâte et en garnir un moule à tarte. Piquer la pâte et cuire à blanc avec une charge 10mn à four chaud à 180°C (Th.6). Sortir la pâte du four, retirer la charge, déposer les oreillons d'abricots. Mélanger dans une jatte, crème fraîche, œufs, sucre et sucre vanillé. Verser la préparation sur la tarte et enfourner 35mn.

Servir tiède ou froid avec de la crème fraîche ou coulis de fraises.





Tarte au chocolat et 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.

Mazurek (Pologne)

10 personnes. Prépa : 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'œufs.
- 370 g de farine.

DÉCOR :

- 1 pot de confiture de cerises ou de framboises.
- 1 jaune d'œuf.

PRÉPARER LA PÂTE :

Faire durcir 4 œufs, 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'œuf 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. Étaler 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'œuf 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, cerises ou framboises, à votre convenance.



Photo et recette : Aprifel



Tartelettes à la clémentine

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Pour 4 personnes :

Pâte brisée :

200g de farine,
100g de beurre,
eau, sel.

Garniture :

3 œufs,
80g de beurre,
120g de sucre en poudre,
le zeste râpé d'1/4 de citron,
le zeste râpé d'une clémentine,
2dl de jus de clémentines.

Pâte brisée :

verser la farine tamisée dans un saladier. Ajouter le beurre froid coupé en très petits morceaux. Travailler du bout des doigts, puis saler et verser l'eau peu à peu. Former une boule de pâte et laisser reposer au frais pendant au moins 30mn. Faire fondre le beurre. Dans un saladier, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et les zestes puis verser le jus de clémentines et le beurre refroidi.

Préchauffer le four (Th. 7 - 210°C). Etaler la pâte et la disposer dans des moules à tartelettes beurrés. Charger la pâte et enfourner pendant 10mn. Sortir les tartelettes, les décharger et verser la garniture, remettre au four 25mn. Dérouler et laisser refroidir les tartes avant la dégustation. Décorer de quelques quartiers de clémentines.



Tartelettes
à la
clémentine



Tarte au potiron et à la noix de pécan

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h environ

pour 8 personnes :

- 300 g de pâte brisée,
- 1 kg de potiron,
- 1 pincée de sel, 3 oeufs,
- 200 g de cassonade,
- 15 cl de lait,
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre,
- 100 g de noix de pécan,
- 20 g de beurre,
- noix de muscade.

- Éplucher le potiron en éliminant l'écorce, les graines et les fibres intérieures. Le couper en gros cubes et les faire cuire 15 mn dans un verre d'eau bouillante salée.

- Égoutter soigneusement, puis réduire la pulpe en bouillie épaisse à la fourchette ou au robot. Verser cette purée dans une casserole et la faire dessécher quelques minutes sur feu doux, pour faire évaporer toute l'eau de végétation.

- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. En garnir une tourtière de 26 cm de diamètre préalablement beurrée.

- Recueillir la purée de potiron dans une terrine et lui incorporer les œufs battus en omelette et la cassonade.

- Délayer la cannelle et une pincée de noix de muscade râpée dans le lait.

- Incorporer à la préparation, verser directement sur la pâte crue en lissant la surface. Répartir les noix de pécan en rosace.

Enfourner et laisser cuire 45 mn.

- Démouler sur un plat de service rond et servir froid ou tiède.

Tarte aux macarons

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingédients pour 6 personnes :

pour la pâte :

- 140 g de farine,
- 60 g de féculle,
- 60 g de beurre,
- 50 g de sucre,
- 1 œuf, 1/2 sachet de levure.

Pour la garniture :

- 200 g de ricotta,
- 200 g de macarons durs,
- 100 g de sucre, 1 œuf entier.

- Dans une terrine, tamiser la farine, la levure et la féculle. 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 réservé 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.



SECRETS DE

Cuisine

*Pour le plaisir
de bien cuire*



Le plein de recettes faciles et goûteuses !