

CUISINE
....extra.....

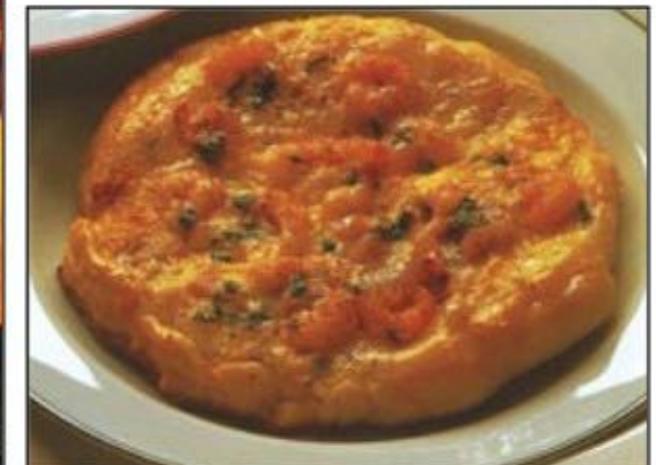
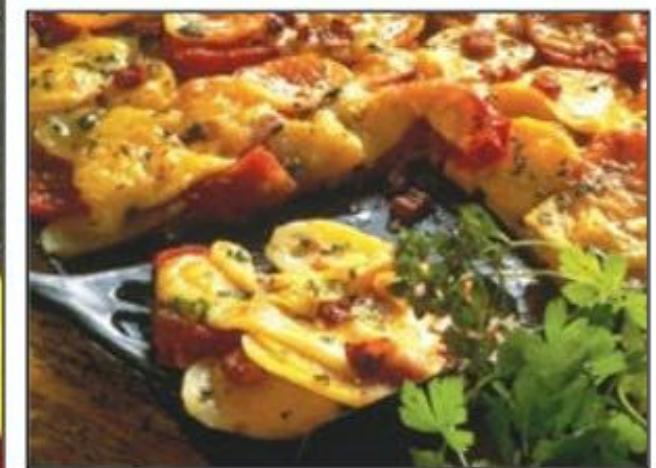
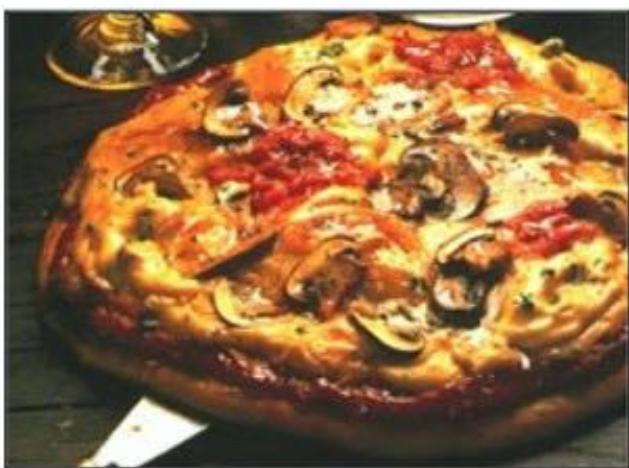
100 PIZZAS et Tartes

salées

sucrées

LES MEILLEURES RECETTES





100

Pizzas et Tartes

salées, sucrées



Les Pâtes à Pizza, mode d'emploi	4
Sauces à Pizzas	6
Les Pizzas	8
Les tartes salées	68
Les tartes sucrées	84
Pâte à Pizza version 4	100



Pâte à pizza

Une pâte à pizza se prépare comme une pâte à pain (farine, levure de boulanger, eau et sel) avec un peu d'huile. Une fois la pâte prête, on la garnit de produits à votre convenance avant de la mettre au four 20 à 25 minutes.

Préparation pour une pizza pour 6 personnes (10mn)

Ingrédients

400g de farine pour Pain Maison Francine (ou autre farine de blé)

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 sachet de levure boulangère déshydratée Francine (ou 20 g de levure fraîche en cube à acheter en grande surface ou chez votre boulanger)

20 cl d'eau (tiède)

1 cuillère à café de sel

1 préparation "Les inratables" pour ma Pâte à pizza Francine

Dans un saladier, je verse la farine pour pain maison Francine, le sel, la levure, l'eau tiède et l'huile d'olive.

Je mélange avec une cuillère en bois. Puis, je pétris la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Je forme une boule que je recouvre d'un torchon. Je laisse reposer la pâte 1 h dans un endroit chaud.

J'étends la pâte avec le bout des doigts sur un plan de travail fariné et la glisse sur une plaque de cuisson en métal farinée.

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8).

Je garnis la pâte à ma convenance et la fait cuire 20 min voire plus en fonction de l'épaisseur de la garniture.

Soit avec la préparation pour pâte à pizza Francine :

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

Soit avec le pâton de pâte à pizza fraîche Francine :

Je retire le film de protection.

Je préchauffe mon four à 200°C environ 10min. Je creuse la boule au centre pour former des bords, puis j'étire ma pâte à pizza Francine du bout des doigts : je lui donne la forme et l'épaisseur de mon choix.

(Recettes Francine)

NB: Pour des pizzas en un clin d'œil, j'utilise un sachet de préparation pour pâte à pizza fraîche Francine ou la pâte à pizza fraîche Francine.

Autre version pour la Pâte à pizza

Ingédients

1/2 c. à café de sucre
1 + 1/4 tasse d'eau tiède
1 sachet 1 c. à soupe de levure sèche active
1 œuf battu
500 g de farine tamisée
1 + 1/2 c. à café de sel
Garnitures, au choix
Huile



Dissoudre le sucre dans l'eau tiède. Ajouter la levure et laisser reposer 10 minutes. Ajouter l'œuf battu. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le mélange de levure et d'œuf.

Mélanger avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Mettre sur une planche de bois farinée et pétrir légèrement, environ 3 minutes.

Verser dans un grand bol graissé, recouvrir d'une serviette et laisser lever au double du volume dans le four [éteint] dans lequel on aura mis un grand bol d'eau très chaude, pendant environ 1 heure et demi.

Diviser la pâte en deux ; la façonner en cercles, aplatis avec les doigts, dans des assiettes à pizza légèrement huilées. Garnir à votre convenance. Préchauffer le four 10 minutes. Cuire au pendant 20 minutes.

Une troisième version !

1 sachet de levure fraîche
1/2 tasse d'eau tiède
-1 c. à café de sucre
1/2 tasse d'huile
1 c. à café de sel
1 œuf
3/4 de tasse de lait
4 tasses de farine

Délayer le sucre dans l'eau tiède et ajouter la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes. Ajouter l'œuf dans le mélange d'eau tiède et de levure.

Chauffer le lait.

Ajouter l'huile, le sel et le mélange d'œuf et de levure.

Ajouter la farine et mélanger.



Sauce à Pizza 1ère version

**2 c. à soupe d'huile
1 oignon haché finement
1/2 poivron vert haché
2 gousses d'ail hachées finement
1 boîte de tomates pelées
6 c. à soupe de concentré de tomates
2 c. à soupe de fines herbes italiennes
Piment fort haché
Sauce Tabasco
Sauce Worcestershire
Poivre et sel
1 pincée de sucre**

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, le poivron et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates, le concentré de tomates et les fines herbes. Bien mélanger.

Assaisonner à votre convenance avec les piments forts, les sauces Tabasco et Worcestershire, le sel et le poivre. Ajouter le sucre.

Bien mélanger et cuire à feu doux 1 heure à découvert ou jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse. Laisser refroidir.

Sauce à Pizza

**500 g de purée de tomates
300 g de soupe crème de tomate
1 + 1/2 tasse de sauce chili
4 c. à soupe de concentré de tomates
1 c. à café de sel et d'ail
1/2 c. à café d'origan**

2ème version

Cuire ensemble tous les ingrédients, à feu doux, pendant 20 minutes.

Sauce à Pizza

**Ingrédients pour 4 pizzas
1 boîte de grosses tomates pelées
2 oignons moyens hachés
2 feuilles de laurier
Poivre et sel à votre convenance
1/4 c. à café de piment haché
1 c. à café d'origan
2 c. à soupe de sucre**

3ème version

Mettre tous les ingrédients dans une cocotte. Laisser cuire à feu doux de 1/2 à 3/4 heure. Épaissir avec du la féculle de maïs si trop clair.

Pizzas



Petites pizzas

Portions: 36

Ingédients

18 muffins anglais

12 saucisses

porc et bœuf

**Sauce tomate à l'ail
(environ 150ml)**

Fromage

mozzarella râpé

**Sauce tomate aux fines
herbes (environ 150ml)**

Retirer la peau des saucisses.
Les faire revenir dans la poêle.

Ajouter les à la sauce à la tomate et mélanger.

Étendre une petite quantité de la préparation sur
les demi muffin.

Recouvrir de fromage râpé. Cuire au four,
environ 3 à 4 minutes.

Pizzas individuelles aux 8 légumes >

10 personnes

Ingédients

5 pâtes à pizza de 22 cm

**1/2 boîte de crème de
champignons**

ou de crème de céleri

6 bouquets de chou-fleur

1 tasse de céleri émincé

1 oignon émincé

12 champignons frais ou

en conserve

1 tomate

1/2 poivron coupé mince

1 carotte râpée

Fromage mozzarella râpé

Faire cuire les bouquets de brocoli et de chou-fleur dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Laisser refroidir puis les couper en fines tranches.

Faire cuire le céleri et l'oignon dans un peu de beurre. Faire revenir les champignons pendant 3 minutes.

Étaler 2 c. à soupe de crème de champignons sur chaque pâte à pizza.
Garnir de légumes au choix.

Recouvrir de piment et de carottes râpées.
Parsemer de fromage.
Faire cuire au four à 230°C.

Pizzas

Pizza di Campani

4 personnes
préparation : 30 mn

Pâte :
250 g de farine
une grosse pincée de sel
1/3 de verre d'eau
1/3 de verre d'huile
d'olive, 10 g de levure

Garniture :
1 kg de tomates mûres
250 g de gruyère
100 g d'olives noires
quelques lamelles de jambon cru
1 litre de moules, quelques anchois dessalés, quelques feuilles de basilic, ail

Préparation de la pâte :
 Mettez la farine sur planche, faites une fontaine (un creux), versez l'huile. Amalgamez du bout des doigts.
 Ajoutez, petit à petit, l'eau dans laquelle on aura dissout sel et levure. Continuez jusqu'à l'absorption de toute la farine. Mettez en boule. Laissez reposer. Aplatissez la pâte au rouleau et foncez (garnissez de pâte) un grand moule à tarte, bien graissé.

Épluchez les tomates et gardez seulement la chair bien mûre. Garnissez le fond de fromage coupé en lamelles, puis disposez tomates, jambon, moules, etc. sans ordre particulier. Glissez à four chaud. Laissez cuire une vingtaine de minutes. retirer du four. Ajoutez olives et anchois.
 Terminez par un filet d'huile d'olives et servez bien chaud. Accompagnez d'un vin sec.

Pizza maraîchère épinards et poireaux >

4 personnes
préparation : 30 mn

Ingrédients

2 poireaux
Beurre
1/2 sachet de mélange pour potage
crème de poireau déshydratée
1 tasse d'eau
1 pâte à pizza de 30 cm
Quelques tranches de tomate
Feuilles d'épinards frais
d'olives noires ou vertes hachées
Fromage râpé, au choix

Hacher finement les poireaux et les faire revenir dans du beurre ; réserver.

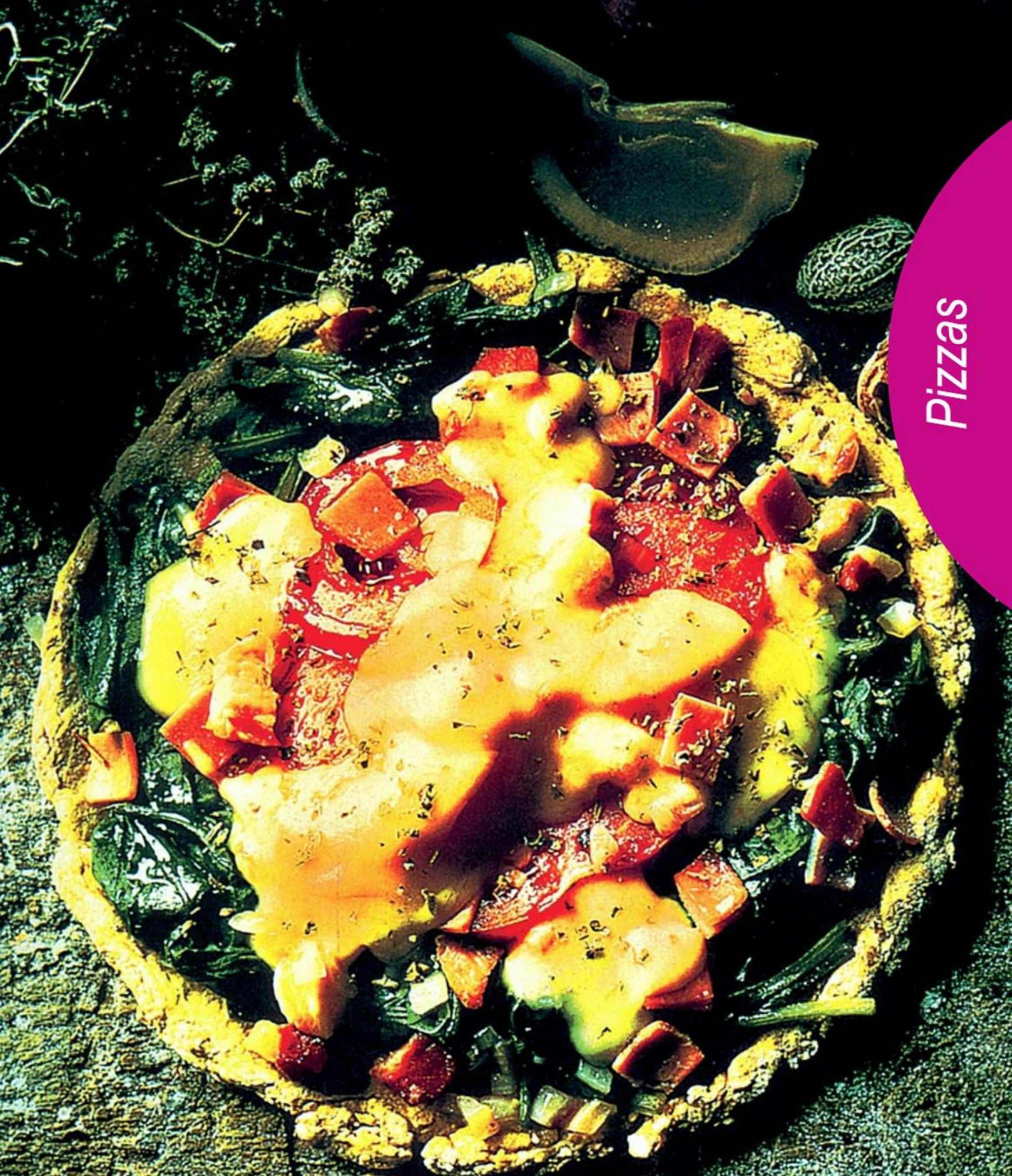
Dans une casserole, diluer le mélange pour soupe crème de poireau dans l'eau ; chauffer à feu doux.

Ajouter les morceaux de poireaux hachés revenus dans le beurre. Bien mélanger puis laisser épaissir.

Préchauffer le four à 200°C. Étendre le mélange sur la pâte à pizza. Garnir la pizza de tranches de tomate, de feuilles d'épinards et d'olives.

Recouvrir le tout de fromage râpé. Dorer la pizza au four préchauffé.

Pizzas



Pizza aux saucisses et au gorgonzola

Ingrédients

1 pâte à pizza
1 tasse de sauce tomate
1/4 de tasse d'oignon vert haché
1/2 tasse de lamelles de champignons frais nettoyés
300 g de fromage gorgonzola coupé
3 saucisses italiennes douces cuites et hachées
1/2 poivron rouge, graines retirées coupé en lanières

Préchauffer le four à 360°C. Huiler une plaque à pizza et y déposer l'abaisse. Étendre la sauce à pizza sur l'abaisse.

Répartir l'oignon vert haché et les tranches de champignons sur la sauce. Couvrir la pizza des tranches de fromage gorgonzola. Cuire au four préchauffé, pendant 6 à 8 minutes.

Répartir les morceaux de saucisses sur la pizza, puis la garnir des lanières de poivron rouge. Poursuivre la cuisson pendant encore 5 à 6 minutes. Servir.

Pizza Doudou pommes de terre et bœuf

6 personnes

Ingrédients:

3 tasses de pommes de terre rissolées ou de reste de pommes de terre coupées en petits dés
2 œufs légèrement battus
1/4 de tasse de fromage parmesan
500 g de bœuf haché
1/2 tasse d'oignon haché
1 c. à café d'origan séché
2 tasses de sauce tomate
Poivre et sel à votre convenance
2 tasses de fleurettes de brocoli
1 + 1/2 tasse de fromage mozzarella râpé

Une pizza à base de pommes de terre et de bœuf haché, de brocoli et de sauce tomate, un succès garanti auprès de toute la famille !

Mélanger les pommes de terre, les œufs et le parmesan. Graisser un plat à tarte de 25 cm et garnir le fond et les bords du mélange de pommes de terre en pressant bien.

Faire dorer le bœuf haché et l'oignon ; égoutter la matière grasse. Ajouter l'origan et la sauce tomate. Pendant ce temps, faire cuire le brocoli jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais al dente et l'ajouter au mélange de viande.

Saler et poivrer à votre convenance. Verser délicatement cette préparation sur les pommes de terre et recouvrir de fromage râpé. Cuire au four à 180°C, pendant 25 à 30 minutes.

Pizza Carciofi

10 personnes

Ingrédients

1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi

Garniture

2 c. à soupe de sauce à la tomate

60 g de mozzarella râpé

280 g de cœurs d'artichauts à l'huile

8 tomates séchées à l'huile

Sel et poivre

Persil, pour décorer

Préchauffer le four à 220°C. Etaler la garniture à la tomate sur l'abaisse. Saupoudrer de fromage mozzarella.

Egoutter les artichauts et réserver l'huile.

Egoutter les tomates. Couper les artichauts et les disposer sur le fromage.

Couper les tomates grossièrement et les disposer sur les artichauts.

Assaisonner de sel et de poivre à votre convenance.

Arroser de 1 ou 2 c. à soupe d'huile d'artichaut réservée.

Pizza carnivore

1 pâte à pizza de 38 cm

1 tasse de sauce à pizza

1/2 de tasse d'oignon haché

1/2 tasse de tranches de champignons frais nettoyés

1 tasse de fromage mozzarella râpé

1/2 tasse de dés de pepperoni

1 tasse de bœuf haché cuit

1 tasse de poivron rouge, égrené et émincé

Préchauffer le four à 260°C. Huiler une plaque à pizza et y déposer l'abaisse.

Étendre la sauce à pizza sur l'abaisse.

Garnir la pizza d'oignons hachés et des tranches de champignons.

Parsemer le tout du fromage mozzarella râpé. Cuire au four préchauffé pendant 6 à 8 minutes.

Retirer du four et garnir la pizza des dés de pepperoni, du bœuf haché cuit et du poivron rouge haché.

Poursuivre la cuisson pendant encore 5 à 7 minutes. Servir.

Pizza feuilletée froide aux légumes

4 personnes
préparation : 30 mn

Ingrédients

1 pâte feuilletée
Chou-fleur
Brocoli
Concombre
(pelé ou non)
2 carottes pelées
1/2 tasse de mayonnaise
3 cuil. à soupe d'aneth

Préchauffer le four à 150°C. Dérouler la pâte feuilletée, et la disposer sur une plaque à pizza ronde de façon à la couvrir complètement.

Piquer la pâte à la fourchette. La mettre au four préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée ; la laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps, nettoyer puis hacher tous les légumes. Dans un petit bol, mélanger ensemble la mayonnaise et l'aneth.

Couvrir la pâte bien refroidie de ce mélange. La garnir des légumes et servir.

Pizza fiesta

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 pâte à pizza
4 blancs de poulet
sans la peau,
coupées en lanières
1 c. à soupe d'huile d'olive
ou d'huile végétale
2 c. à café d'épices
pour chili
1/2 c. à café de sel
1/2 c. à café d'ail
1 tasse d'oignon émincé
1/2 tasse de
poivron vert, coupé
en lanières
1/2 tasse de poivron rouge,
coupé en lanières
1 de tasse de sauce à pizza
ou sauce tomate maison
1 paquet de 250 g
de fromage
mozzarella, râpé

Préchauffer le four à 220°C.

Dans une grande poêle, faire sauter le poulet à feu moyen-vif, dans l'huile, pendant 5 minutes. Incorporer les épices pour chili, le sel et l'ail.

Ajouter l'oignon et les poivrons ; faire sauter 1 minute. Étaler la pâte à pizza dans un moule graissé.

Faire cuire la pâte pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Étaler la sauce à pizza sur la pâte.

Verser délicatement le poulet sur le dessus ; parsemer de fromage râpé.

Cuire au four pendant 14 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Pizza margarita

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi

GARNITURE À LA TOMATE

500 g de tomates pelées ou 1/2 boîte de tomates en conserve, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 oignon émincé finement, 1 gousse d'ail pilée, 3 c. à café de concentré de tomates

1 c. à café de basilic frais, haché, Sel et poivre

POUR LES FINITIONS

1 à 2 c. à soupe d'huile 125 g de mozzarella

3 c. à soupe de basilic frais, haché, 6 à 8 feuilles

Plus quelques feuilles de basilic pour décorer

Préparer la garniture à la tomate. Préchauffer le four à 220°C. Badigeonner le fond de pizza avec l'huile. Etaler la garniture à la tomate. Couper des tranches minces de mozzarella et les disposer sur la sauce. Saler à votre convenance. Pour finir, parsemer de basilic haché et arroser d'huile.

Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et que la pâte soit croustillante et dorée. Parsemer du reste de basilic haché. Servir immédiatement et décorer avec des feuilles de basilic.

Garniture à la tomate

Couper les tomates, si l'on utilise des tomates fraîches. Faire chauffer l'huile dans une casseroles.

Faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre et le basilic. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 30 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.



Pizza champignons

>

Pour 6 personnes :
300g de champignons
300 g de tomates coupées en dés
(ou 2 boîtes de tomates consassées)
huile d'olive
sel, poivre
herbes de Provence
2 oignons
300g de mozzarella
200 g de gruyère râpé
Pour la pâte :
250 g de farine
1 sachet de levure
1 cuillère à soupe d'huile
1 pincée de sel
eau tiède

Préparer la pâte à pizza. Dans un saladier, verser la farine, la levure, la pincée de sel, l'huile ; mélanger le tout et y verser l'eau tiède. Mélanger le tout à nouveau jusqu'à obtention d'une boule. Laisser reposer 10 minutes.

Couper les 2 oignons en petits dés et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Puis ajouter les tomates concassées, laisser mijoter environ 30 minutes.

Lorsque la pâte est prête, disposez la dans un plat assez grand. Verser les tomates sur la pâte. (Mixer les tomates concassées pour éviter de gros morceaux et les verser sur la pâte.)

Puis parsemer par des petits dés de mozzarella. Recouvrir le tout de gruyère râpé, Une fois les champignons coupés selon les goûts, les ajouter au gruyère. Faire cuire 20 minutes environ.

Pizza quatre saisons

Pâte à pizza
(classique ou rapide)
sauce tomate : coulis ou
sauce mijotée
120 gr de jambon
coupé en dés
120 gr de champignons en
lamelles
(cuits avec un peu d'ail)
olives noires et/ou vertes
coeurs d'artichauts en
bocaux
un bouquet de basilic
100 gr de mozzarella
sel et poivre du moulin
un peu d'huile d'olive

Préchauffer le four à 220°C (200°C avec chaleur tournante en ayant pris soin d'ôter la plaque au-paravant.

Huiler légèrement la plaque du four avec de l'huile d'olive. Abaissez la pâte sur la plaque. Recouvrir la pâte de sauce tomate.

Disposer jambon, olives, champignons et artichauts sur chacun des quarts de la pâte. Couper la mozzarella en tranches et en couvrir la pizza. Poivrez.

Décorez la pizza avec les feuilles de basilic. Cuire la pizza pendant environ 25 minutes, à mi-hauteur.

Pizzas

Photos: tous droits réservés



Pizza pommes de terre et artichauts

Ingédients

2 pommes de terre non pelées
1/4 de tasse d'huile
1 gros oignon rouge haché
1 cuil. à café de romarin séché
1 pâte à pizza pré-cuite du commerce
1/2 boîte de cœurs d'artichaut marinés, bien égouttés
3 cuil. à soupe de fromage parmesan fraîchement râpé
Poivre à votre convenance

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Les peler et les couper en tranches minces. Réserver. Chauffer 1 cuil. à soupe d'huile dans une poêle à feu modéré. Faire fondre l'oignon rouge haché saupoudré du romarin pendant 7 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Retirer du feu et réserver. Préchauffer le four à 200°C. Déposer la pâte sur une plaque à pizza. La badigeonner d'huile (une cuillère à soupe). Disposer les tranches de pommes de terre uniformément sur la pâte.

Trancher les artichauts égouttés et les disposer sur les pommes de terre. Recouvrir le tout de l'oignon rouge haché assaisonné réservé, saupoudrer le tout du fromage parmesan râpé, puis arroser d'un filet d'huile. Poivrer.

Cuire la pizza au four préchauffé pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Pizza aux fruits de mer

pour 4 personnes

Ingédients

1 + 1/2 de tasse de sauce béchamel
Une tasse de crevettes cuites décortiquées
Une tasse de pétoncles cuits
Une tasse de chair de crabe cuite
Pâte à pizza pour une abaisse
Une tasse de champignons frais émincés
2 tasses de fromage mozzarella râpé

Préchauffer le four à 230°C.

Dans un bol, mélanger ensemble la béchamel, les crevettes, les pétoncles et la chair de crabe.

Recouvrir de ce mélange la pâte à pizza, déposée sur un plat à pizza.

Garnir la pizza de champignons émincés, puis de fromage mozzarella râpé.

Cuire au four préchauffé, pendant 10 minutes.

Pizzas



Pizza au poulet

>

4-6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson: 25 mn

Ingédients

200g de céleri

1 poireau

1 poivron rouge

1 oignon

3 cuil à soupe d'huile

sel et poivre moulu

assaisonnement suivant

vos goûts

4 blancs de poulet, sans

peau

2 cuil à soupe d'huile

d'olive

assaisonnement d'herbes

150 gr de fromage rapé

Laver et nettoyer le poireau et le céleri, les couper en gros morceaux. Nettoyer et vider le poivron rouge, le découper en lamelles. Éplucher l'oignon et le couper finement.

Faites revenir dans un fond d'huile et sur feu doux, céleri, poireau et oignon, pendant 5 mn, tout en mélangeant. Assaisonner de sel, poivre et herbes suivant vos goûts. Retirer du feu et laisser refroidir.

Laver et sécher les morceaux de poulet, les découper en fins morceaux. Saler, poivrer, et faire revenir sur feu doux 3 à 5 minutes, en mélangeant. Laisser refroidir.

Préparer la pâte à pizza et l'étaler sur un fond d'huile. Assaisonner le fond de la pâte à pizza, disposer les légumes et les morceaux de poulet. Ajouter le fromage rapé, l'origan. Recouvrir d'une fine couche d'huile d'olive, et cuire au four thermostat 6 à 7 (200-220°), pendant 25mn.

Servir chaud. Servir de préférence accompagné d'une salade verte.

Suggestions:

À la place du poulet,

vous pouvez mettre de la viande de porc. L'emmental pour le fromage.

Pizza pacific au thon

Drôle de couleur mais absolument délicieux !

pour 4 personnes :

1 boîte de miettes de thon

1 boîte de purée de brocoli

1 tasse de céleri en dés, cuit à la vapeur

1 pâte à pizza précuite de 30 cm

ou 1 pain plat

1 tasse de fromage cheddar ou mozzarella ou 6 tranches de fromage

coupés diagonalement

Bien égoutter le thon.

Dans un bol, mélanger le thon, la purée de brocoli et le céleri, déjà cuit.

Mettre la pâte à pizza sur une plaque à four ; puis garnir du mélange thon purée de brocoli et céleri.

Recouvrir de fromage râpé.

Mettre sous le gril à 10 cm de la source de chaleur et cuire jusqu'à ce que le fromage fonde, soit environ 5 minutes.

Servir chaud.

Pizzas

Pizza méditerranée

Ingédients

Pâte à pizza

- 1 tasse de sauce à pizza ou de sauce tomate maison
1 paquet de 300 g d'épinards surgelés, bien égouttés
1/2 tasse d'oignon vert haché
1 tasse d'un fromage crèmeux cottage
1 tasse de fromage mozzarella,
1/2 de tasse de fromage parmesan,
1/2 de c. à café d'origan
1/4 de tasse d'olives noires ou olives vertes, dénoyautées, hachées (facultatif)

Préchauffer le four à 220°C. Préparer la pâte à pizza tel qu'indiqué sur l'emballage, en utilisant un moule graissé.

Étendre la sauce à pizza sur la pâte ; garnir d'épinards, d'oignon vert, de fromage cottage, de fromage mozzarella, de fromage parmesan et d'origan. Si désiré, ajouter les olives hachées.

Cuire au four pendant 14 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.



Pizza rapido aux deux fromages

**La pâte crue
se congèle bien.**

**Petite variante :
garnir la pâte
de sauce tomate,
de champignons émincés,
de brocoli frais en petites
fleurlettes,
de mozzarella râpé et de
thym séché ; cuire de la
même manière.**

Pour 2 grandes pizzas

Ingrédients

**1 c. à soupe de sucre
1 sachet de levure sèche
active
1 + 1/2 tasse d'eau tiède
1 + 1/2 c. à soupe d'huile
d'olive
1 c. à café de sel
1 tasse de farine de blé (ou
plus)
1 tasse de sauce tomate
1 à 2 gousses d'ail,
écrasées
1 aubergine moyenne,
coupée mince
1 à 2 c. à soupe de piments
forts marinés, hachés
2 tasses de ricotta
1/2 tasse de mozzarella
râpé
2 c. à café d'origan séché**

Dissoudre le sucre, puis la levure, dans 1/4 de tasse d'eau tiède. Laisser reposer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sel et 1 tasse d'eau tiède.

Incorporer la levure dissoute. Ajouter la moitié de la farine et battre. Incorporer le reste de la farine, ou un peu plus, pour que la pâte se manipule bien. Pétrir légèrement sur une surface farinée (environ 3 minutes).

Diviser la pâte en deux et pétrir chaque boule pendant 5 minutes, puis façonner en cercles aplatis. Étaler avec les doigts dans

deux plats à pizza de 25 cm de diamètre, légèrement huilées. Laisser lever pendant 15 minutes à température ambiante.

Déposer les tranches d'aubergines sur la plaque à gâteaux du four légèrement beurrée. Chauffer le four à 230°C. Mélanger la sauce tomate et l'ail. Napper les pizzas de cette sauce.

Garnir dans l'ordre, de tranches d'aubergines, de piment forts, de ricotta, de mozzarella et d'origan. Cuire au four sur la grille inférieure pendant 20 minutes, puis mettre sous le gril pendant 4 à 5 minutes.



Pitas texanes

Le mélange se congèle très bien, depuis cette découverte, j'en ai toujours dans le congélateur. J'utilise du cheddar blanc et jaune pour colorer.

Ingrédients

Pains pita
(2 cuil. à soupe) d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 poivron vert en dés
1 cuil. à café de pâte de piment
2 gousses d'ail écrasées
2 feuilles de laurier
500 g de bœuf haché maigre
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
1/4 de cuil. à café de poivre de cayenne
1/2 cuil. à café de clou de girofle moulé
1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

1/2 boîte de tomates en dés
125 g de concentré de tomates
150 g de fromage cheddar râpé
100 g de maïs en grains égoutté

Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et y faire revenir ensemble l'oignon émincé, les dés de poivrons verts, la pâte de piment, l'ail écrasé et les feuilles de laurier pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter le bœuf haché et le faire revenir en remuant pendant 4 à 5 minutes. Ajouter ensuite la cannelle, le poivre de cayenne, le clou de girofle moulu, le vinaigre balsamique, les dés de tomates et le concentré de tomates. Bien mélanger, baisser le feu et laisser mijoter le mélange pendant 8 à 10 minutes. Le retirer du feu, retirer les feuilles de laurier, et réserver.

Préchauffer le four à 180°C. Garnir des pains pita du mélange avant de les parsemer de fromage cheddar râpé et de grains de maïs. Les déposer sur une plaque de cuisson et les cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.



Pizza aux crevettes

(On peut remplacer les crevettes par des moules)

Facile et rapide

On peut aussi couper la pizza en bouchées pour en faire un accompagnement à l'apéro ou pour la servir en entrée.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

2 tasses de farine
1/2 c. à café de levure
2 c. à soupe de beurre
1 petite tasse de lait
Sel

SAUCE

2 grosses gousses d'ail hachées finement
1 c. à soupe de beurre
1/2 boîte de tomates pelées
1 cube de bouillon de poulet
2 c. à soupe de sauce aux piments rouges

GARNITURES

500 g de petites crevettes fraîches, décortiquées (ne pas utiliser de crevettes en boîte)
1 petit fromage à la crème à l'ail et aux herbes "de type Boursin"
Origan
Sel et poivre

Mélanger ensemble la farine, la levure, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Ajouter le lait et travailler rapidement la pâte [si elle colle, la laisser dans un endroit frais quelques temps].

Sur une plaque de cuisson graissée ou tapisée de papier sulfurisé, abaisser la pâte en un rectangle d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Replier la pâte de façon à avoir un petit rebord tout autour de la pizza. Réfrigérer.

PRÉPARER LA SAUCE.

Étendre la sauce sur la pâte et cuire au four, préchauffer à 250°C, pendant 10 minutes ; retirer du four.

Couvrir de crevettes décortiquées, de noisettes de fromage à l'ail et aux herbes, puis d'une épaisse couche de fromage cheddar râpé. Parsemer d'origan, saler et poivrer, à votre convenance.

Remettre au four environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la pâte soit cuite [ne pas trop cuire, car les crevettes pourraient durcir].

SAUCE

Dans un poêlon, faire sauter l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates et le cube de bouillon de poulet, en l'émiellant.

Laisser mijoter, en brassant de temps à autre, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Incorporer la sauce aux piments rouges et laisser refroidir complètement.

Pizzas individuelles œufs et lardons >

4 personnes
préparation : 15 mn

Ingrédients

1 pâte à pizza
4 tomates pelées bien mûres
1 gros oignon découpé en rondelles
lardons
sel, poivre noir moulu
4 œufs
4 cuil à soupe de parmezan rapé

Préparer 4 pâtes à pizzas fines de diamètre identique. Répartir sur chaque pâte 5 cuil à soupe de tomate (préalablement écrasées dans un bol à l'aide d'une fourchette).

Recouvrir le tout de rondelles d'oignon, de lardons. Saler et poivrer. Au centre de chaque pizza casser un œuf. Recouvrir toutes les pizzas de parmezan. Cuire au four préchauffé à 220°C, thermostat 7, dix à quinze minutes. Servir très chaud.

Accompagner d'une salade verte (mélangée). On peut remplacer les lardons par du jambon fumé. Le gruyère peut également remplacer le parmesan. Pour ceux qui préfèrent un jaune d'œuf moins cuit, casser l'œuf sur les pizzas à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire d'étaler le blanc d'œuf, qui se répartira de lui-même sur la pizza pendant la cuisson.

Pizza Chicago

Pour une grande pizza:

1 pâte à pizza au rayon frais
500 g de bœuf haché
1/2 tasse d'oignon haché
1 pot de sauce tomate (pour pâtes par ex)
2 c. à soupe de fromage parmesan râpé,
2 c. à café d'origan
1/2 c. à café de sel
1/2 c. à café de poivre
1 tasse de champignons émincés
1 tomate moyenne émincée
1 tasse de fromage cheddar râpé
1 poivron vert
4 olives noires dénoyautées hachées (facultatif)

Préchauffer le four à 200°C. Graisser un moule à tarte profond de 23 cm. Dans un grand poêlon, faire dorer le bœuf haché et l'oignon à feu moyen-vif ; enlever l'excédent de graisse.

Incorporer 1 tasse de sauce tomate, 1 c. à soupe du fromage parmesan, l'origan, le sel et le poivre ; laisser mijoter, tout en préparant la pâte à pizza. Dérouler la pâte, la placer dans le moule déjà prêt en appuyant pour bien couvrir le fond et les côtés du moule.

Verser délicatement la viande et recouvrir de sauce. Garnir de tranches de champignons et de tranches de tomate. Recouvrir de fromage, de poivron vert, de tranches d'olives noires et du reste de fromage parmesan.

Cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir

Pizzas

Pizza pommes de terre et lardons >

4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients

750 g de pommes de terre

150 g de lardons

1/4 de cuil à café d'origan

1 cuil à soupe de persil finement haché sel et ail

poivre noir moulu

250 g d'émenthal découpé en tranches

Assaisonnement d'herbes à votre convenance

Éplucher et laver les pommes de terre. Les sécher dans un torchon.

Les découper en fines tranches.

Découper les lardons en petits dés.

Faites revenir pommes de terre et lardons, en mélangeant, 5 à 10 mn.

Découper les tomates en tranches.

Graisser le fond de votre plat à pizza ou plaque à four.

Verser tomates, pommes de terre et lardons mélangés.

Recouvrir de tranches de fromage.

Préchauffer votre four à 200°C.

Faites cuire à thermostat 6 environ 25 minutes.

Parsemer de persil et servir immédiatement.

Pizza mexicaine

Pour ceux qui veulent mettre du piquant dans leur assiette !

Ingrédients

1 pâte à pizza

Sauce salsa douce ou forte (à votre convenance)

500 g de bœuf haché maigre

1 sachet d'assaisonnement pour tacos

Dés de tomate à votre convenance

Tranches d'oignon vert

1 piment Jalapeño

Fromage râpé au choix

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler de la sauce salsa sur la pâte.

Cuire le bœuf haché, saupoudré d'assaisonnement pour tacos, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Enlever l'excédent de gras puis le répartir sur la sauce.

Garnir le tout de dés de tomates et de tranches d'oignon vert.

Découper le piment Jalapeños en fines lamelles et en garnir la pizza.

Garnir le tout de fromage râpé.

Dorer la pizza au four préchauffé, pendant environ 20 minutes.

Pizzas



Pizza Salami

>

Ingédients pour 6 personnes

2 gousses d'ail
500 g de tomates en purée
2 poivrons (rouge vert ou jaune)
1 demi boîte de champignons
origan, basilic
sel poivre
15 tranches de salami découpé en rondelles
2 boules de mozzarella découpées en rondelles
200g fromage râpé
olives

Tout d'abord découpez vos poivrons en petits dés et réservez les de coté.

Hachez finement les gousses d'ail.

Lavez vos champignons, et découpez-les en lamelles.

Dans une grande poêle, versez un peu d'huile d'olive et lorsque l'huile est chaude mettez les champignons.

Laissez les cuire une bonne dizaine de minutes à feu doux.

Lorsque les champignons sont cuits, mettez-les de côté dans un bol.

Dans la même poêle faites saisir l'ail en 10 secondes, puis versez-y les tomates en purée (diluez avec un peu d'eau). Poivrez puis saupoudrez d'origan.

Laissez ainsi réduire à feu doux. Ne salez pas trop ou pas du tout même, car le salami est déjà bien salé.

Vers la fin de la cuisson, mettre un peu de basilic.

Étalez la pâte à pizza puis y mettre d'abord la sauce tomate puis les tranches de salami, les champignons, ensuite les morceaux de poivrons puis les olives et les tranches de mozzarella. Saupoudrez le tout de fromage râpé et mettre au four pendant environ 25 minutes.
(Préchauffez le four 10 minutes avant).

Servez, dégustez.

Pizzas



Pizza napolitaine



Ingédients

1 sachet de levure fraîche

3 cuil. à soupe d'eau

chaude

1 cuil. à café de sucre

350 g de farine

1 pincée de sel

3 cuil. à soupe d'huile

1 cuil. à soupe d'eau

tiède

(si nécessaire)

Farine

(pour manipuler la pâte)

8 tomates pelées

2 gousses d'ail hachées

1 pincée d'origan

1 pincée de basilic

12 filets d'anchois,

égouttés

1 tranche de jambon en

fines tranches

10 olives vertes

Sel et poivre

2 cuil. à soupe d'huile

Délayer la levure dans l'eau chaude avec le sucre ; laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Verser la farine dans un grand bol et y creuser une fontaine ; y verser le sel et le mélange de levure.

Travailler la pâte à la main en y ajoutant l'huile, très peu à la fois, jusqu'à ce soit complètement absorbée.

Si la pâte n'est pas souple, y ajouter 1 cuil. à soupe d'eau tiède et la travailler pendant encore 2 minutes.

Rouler la boule de pâte dans un peu de farine, la déposer dans un bol, couvrir d'un linge humide et laisser reposer à l'abri pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer ensuite le four à 220°C.

Étaler la pâte en forme de cercle.

Fariner légèrement un plat à pizza avant d'y déposer la pâte. Pincer les bords de façon à former un petit rebord.

Dans un bol, écraser les tomates à l'aide d'une fourchette, y ajouter l'ail haché et répartir sur la pâte.

Saupoudrer les tomates d'origan et de basilic, les garnir d'anchois de jambon et d'olives. Saler, poivrer puis verser l'huile, en un mince filet, sur la pizza.

La cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que la pâte commence à dorer.

Suggestions:

on peut ajouter un fromage de son choix.

Pizzas



Pizza pomme de terre, confit d'oignons >

Préparation :
20 mn (2 h à l'avance)

Émietter la levure et la laisser se dissoudre dans 1 dl d'eau tiède.

Cuisson : **20 à 40 mn**

Ingédients
pour 6 personnes :

POUR LA PÂTE :
500 g de farine,
125 g de flocons de
pomme de terre,
15 g de levure,
15 g de sel,
1/3 de l d'eau.

Verser la farine dans un grand saladier, ajouter le sel et les flocons de pomme de terre, creuser un puits au centre et y verser la levure avec l'eau restante.

Mélanger du bout des doigts tous les éléments, former une boule et la poser sur le plan de travail fariné.

Travailler la pâte toujours avec les doigts en l'écrasant, puis en la roulant.

Travailler 5 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique. La mettre en boule dans le saladier, couvrir d'un linge et laisser gonfler 2 h.

Pendant ce temps, peler les oignons et les émincer finement.

Les mettre dans une poêle légèrement huilée, les faire fondre 3 mn à feu moyen, saler, verser la crème, remuer et retirer du feu.

Couper le jambon en fines lanières.

Lorsque la pâte aura gonflé, allumer le four à 210° (thermostat 7).

Poser la pâte sur le plan de travail fariné, la travailler 3 mn, l'étaler avec la paume des mains de manière à former un cercle, y répartir les oignons, poivrer et glisser à four très chaud.

Laisser cuire 10 à 15 mn.

Retirer du four, répartir le jambon dessus et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Accompagner d'une belle salade de roquette.

Pizzas

Pizza capriciosa

>

**1 pot de coulis de tomates ou de sauce mijotée
150 gr de jambon coupé en dés
150 gr de champignons en lamelles (cuits avec un peu d'ail)
un bouquet de basilic
100 gr de mozzarella
sel et poivre du moulin
un peu d'huile d'olive**

Préchauffer le four à 220°C (200°C avec chaleur tournante en ayant pris soin d'ôter la plaque au-paravant.

Huiler légèrement la plaque du four avec de l'huile d'olive.

Abaissez la pâte sur la plaque. Recouvrir la pâte de sauce tomate. Couvrir de jambon et champignons. Couper la mozzarella en tranches et en couvrir la pizza. Poivrez.

Décorez la pizza avec les feuilles de basilic. Cuire la pizza pendant environ 25 minutes, à mi-hauteur du four.

Pizza jardinière

**1 pâte à pizza
1 tasse de sauce à pizza ou de sauce maison
1 tasse de fromage cheddar râpé
1 tasse de fromage mozzarella râpé
1 tasse de champignons hachés
1/2 tasse de courgettes coupées mince
1/2 tasse d'olives farcies hachées
1/4 de tasse d'olives noires hachées
1/4 de tasse d'oignons hachés
1 c. à soupe d'anchois hachés (facultatif)**

Préchauffer le four à 220°C.

Préparer la pâte à pizza tel qu'indiqué sur l'emballage, en utilisant un moule graissé.

Étendre la sauce à pizza sur la pâte ; parsemer de la moitié de la quantité des fromages râpés. Garnir avec les autres ingrédients et le reste des fromages.

Cuire au four pendant 20 à 23 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit doré.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Pizzas



Pizza aux légumes grillés et au Cantal Vieux AOP

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

240 g de Cantal Vieux

250 g de pâte à pizza

3 CS de coulis de tomates

600 g de légumes

méditerranéens grillés

(aubergines, poivrons...)

olives

tomates cerises

origan

huile pimentée pour pizza

sel

Émincer les 2/3 du Cantal Vieux en fines lamelles et le reste en bâtonnets. Abaisser très finement la pâte sur une feuille de papier cuisson farinée. Répartir les bâtonnets sur le tour du disque de pâte, mouiller légèrement le bord du disque et le rouler en emprisonnant le fromage. Bien souder le petit boudin contenant le fromage. Placer une tôle en bas du four et le préchauffer à 250°C. Badigeonner l'intérieur du disque de coulis de tomates, saler, parsemer d'origan et répartir quelques lamelles de Cantal Vieux. Recouvrir avec les légumes et faire cuire pendant environ 15min. Réduire la température si les légumes colorent trop vite. Vérifier la cuisson, décorer avec quelques olives et tomates cerises puis déposer le reste des lamelles de cantal. Arroser d'huile pimentée et servir aussitôt.

Recettes : Gwen Rassemusse

Photo : Pierre Soissons

Pizza marinara

Ingédients

1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi

GARNITURE

3 c. à soupe d'huile d'olive

250 g de tomates pelées

3 grosses gousse d'ail pelées

Sel et poivre

Quelques câpres

Préchauffer le four à 220°C. Badigeonner le fond de pizza avec un peu d'huile d'olive.

Couper les tomates en quartiers et retirer les graines. Les couper grossièrement et les égoutter dans une passoire. Etaler sur la pâte. Couper l'ail en tranches épaisses et disposer sur les tomates.

Assaisonner. Arroser d'huile. Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée. Parsemer de câpres, si désiré.

Pizzas



MINI FOUGASSES TAPENADE ET MOZZARELLA

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients 4 personnes :

**1 pâte à pizza Francine,
10cl d'huile d'olive,
200g d'olives noires dénoyautées,
1 branche de romarin (frais de préférence),
1 barre de 400g de mozzarella,
5 tranches fines de prosciuto.**

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la pâte à pizza Francine au rouleau afin d'obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur. Travaillez-la en changeant régulièrement de sens et de côté. Farinez légèrement la surface de la pâte dès qu'elle commence à coller au rouleau.

Découpez la pâte en rectangle de 5 x 10 cm environ que vous placerez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé huilé au pinceau.

Versez les olives et le romarin effeuillé dans le bol de votre mixer. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir une purée. Tartinez les rectangles de pâte de ce mélange. Recouvrez de petites tranches de mozzarella et enfournez pour 10 min de cuisson. Servez dès la sortie du four en ajoutant une lamelle de prosciuto sur le dessus.

Pizza napolitaine

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

**4 fonds de pizza,
1 boîte de tomates concassées,
400 g de mozzarella,
50 g de filets d'anchois salés ou à l'huile,
100 g d'olives noires,
1 cuillerée à café d'origan,
1/2 verre d'huile d'olive.**

Préparer les fonds de pizza.

Préchauffer le four à 240° (th. 8).

Égoutter les tomates concassées et les répartir sur chaque fond.

Couper la mozzarella en fines lamelles et les disposer dessus.

Rincer les filets d'anchois salés sous le robinet ou éponger les filets à l'huile dans un papier absorbant.

Les répartir ainsi que les olives noires.

Saupoudrer d'origan, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.

Faire cuire 30 mn au four.

Pizza rouge aux supions

Préparation :**10 mn (1 h à l'avance)****Cuisson : 15 mn****Ingédients pour 6 personnes :****POUR LA PÂTE :****250 g de farine,****10 g de levure,****2 cuillerées à soupe de concentré de tomate,****1 gousse d'ail,****5 g de sucre,****10 cl d'eau,****2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,****8 brins de thym frais,****sel.****POUR LA GARNITURE :****400 g de supions (petits calamars),****600 g de jeunes pousses d'épinards,****2 gousses d'ail,****1 bouquet de persil plat,****3 cuillerées à soupe de coulis de tomate,****80 g de pignons,****huile d'olive,****sel et poivre.**

Dans un bol, faire dissoudre la levure avec le sucre dans un peu d'eau tiède.

Éplucher et hacher finement la gousse d'ail.

Mettre la farine dans un saladier avec le concentré de tomate, l'ail et le sel.

Émietter le thym au-dessus du récipient et ajouter la levure délayée, l'eau et l'huile d'olive.

Travailler la pâte vigoureusement et la mettre en boule. La couvrir d'un linge et la laisser lever dans un endroit chaud.

Préparer la garniture.

Laver, vider et nettoyer les calamars.

Les laisser sécher.

Laver, équeuter les épinards et les faire sécher. Eeffeuiller le persil et le hacher. Faire dorer les pignons dans une poêle antiadhésive.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, ajouter les gousses non épluchées et les laisser quelques minutes pour parfumer l'huile.

Ajouter les calamars, les laisser 3 mn, saler, poivrer et les saupoudrer de persil haché.

Faire tomber les épinards dans une autre poêle dans très peu d'huile.

Étaler finement la pâte sur une plaque légèrement farinée, la recouvrir du coulis de tomate en laissant un tour de 1,5 cm. Répartir les épinards, les calamars et les pignons.

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Faire cuire à four moyen 180° (thermostat 6) pendant 15 mn.

Mini pizza

Préparation : 30 mn

Cuisson 15 mn

Pour 4 personnes :

4 boules de pâte à pizza du commerce,
1 brique de 200g de purée de tomates,
1 poivron vert,
1 poivron jaune,
2 tomates,
12 olives noires,
3 champignons de Paris,
1 paquet de mozzarella,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,

Coupez les boules de pâte en deux. Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.

Versez 2 cuillères à soupe de purée de tomates sur les pizzas, étalez la sauce avec le dos d'une cuillère.

Sur chaque pizza, ajoutez pour faire : les yeux :

2 tranches de mozzarella et deux olives noires ; le nez : une autre olive noire ; les oreilles : 2 tranches de champignons de Paris ; préalablement rincés ; les joues : 2 tranches de tomates ; la bouche : un petit morceau de poivron vert ; les moustaches : des lanières de poivron jaune ; les cils : 6 petits morceaux de poivron vert.

Arrosez le tout d'un petit filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Glissez les pizzas au four 180°C (th. 6) pendant 15 minutes. Servir bien chaud.

Pizza Niçoise rapide

Temps total : 18 minutes

Pour 4 personnes :

3 tomates fraîches moyennes,
épépinées et coupées en morceaux
1/4 tasse de basilic frais, coupé en lanières
2 gousses d'ail hachées finement
sel et poivre, au goût
une pâte à pizza de 30 cm, cuite et refroidie
4 oeufs durs, écalés et coupés en quartiers
1/4 tasse d'olives noires tranchées
1 tasse de fromage mozzarella,

Mélanger les tomates, le basilic, l'ail, le sel et le poivre.

Répartir uniformément sur la pâte.

Disposer les quartiers d'oeufs sur les tomates et parsemer d'olives noires.

Mettre les fromages mozzarella et parmesan sur le dessus.

Couper en 4 pointes.

Placer sur des serviettes de papier ou des es-suie-tout.

Réchauffer au micro-ondes à HAUTE intensité jusqu'à ce que le fromage soit fondu, de 2 à 3 minutes.

Pain «pizza»

4/6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 mn

CUISSON : 40 mn

INGREDIENTS

POUR LE PAIN

500 g de farine pour pain maison Francine

300 ml d'eau

1 c. à café et demi de sel

A LA MAIN:

2 sachets de levure boulangère spéciale pains Francine

EN MACHINE À PAIN :

2 sachets de levure boulangère spéciale pains Francine

100 g de dés de jambon

2 c. à soupe de sauce tomate basilic

70 g d'olives noires dénoyautées

70 g de gruyère râpé

2 c. à café d'herbes de Provence

EN MACHINE À PAIN :

Je verse les ingrédients dans l'ordre suivant: 300 ml d'eau froide, 1 c. à café et demi de sel, 500 g de farine pour pain maison Francine, les dés de jambon, la sauce tomate basilic, les champignons frais, les olives noires en morceaux, le gruyère râpé, les herbes de Provence et je programme sur pain blanc.

A LA MAIN :

Je mélange le sel et la farine pour pain maison Francine dans un saladier. Je fais un puits et verse la levure boulangère Francine puis l'eau tiède lentement. Je pétris vigoureusement 6 min avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées. Je dois obtenir une pâte homogène et élastique. En fin de pétrissage, j'incorpore la sauce tomate basilic, les champignons, les dés de jambon, les olives en petits morceaux, le gruyère râpé, les herbes de Provence jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.

Je recouvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud. Je farine généreusement le plan de travail et aplatis la pâte pour en faire un carré de 20 cm de côté. Je rabats les 4 pointes du carré au centre, puis les 4 nouvelles pointes.

Je retourne le pâton et l'arrondi pour former une belle boule que je dépose au centre d'une plaque de cuisson légèrement huilée et recouverte d'un saladier. Je laisse lever pendant 40 min. 15 min avant la fin du temps de levée, j'allume le four à 240°C (Th.8).

La pâte ayant levée, je fais sur le dessus plusieurs entailles avec un couteau à fines dents et saupoudre d'un peu de farine Francine.

Je pose un ramequin d'eau sur la plaque et je fais cuire à 220°C à mi-hauteur du four pendant 35 min jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Pizza fine verte au parmesan

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 4 personnes :

300 g de pâte à pizza,

1 morceau de parmesan

de 50 g,

6 tranches fines de

jambon cru,

150 g de coulis de

tomate nature,

50 g de feuilles de

roquette,

25 g de pousses

d'épinards,

1 petite courgette,

3 cuillerées à soupe

d'huile d'olive, poivre.

Allumer le four à 240° (thermostat 8). Laver la roquette et les pousses d'épinards et les essorer. Laver la courgette, l'éponger et la couper en rondelles fines. Râper le parmesan sur une râpe à gros trous.

Étaler finement la pâte à pizza et la déposer sur la grille du four. Huiler légèrement la surface de la pâte et la garnir de coulis de tomate, finement étalé. Garnir de tranches de jambon cru.

Glisser la pizza au four et laisser cuire 8 à 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit blonde et le jambon croustillant.

Retirer la pizza du four et la parsemer toute chaude de roquette, d'épinards et de courgette. Ajouter le parmesan et napper d'huile. Poivrer et servir aussitôt.

Pizza à la tomate

Préparation : 10 mn

Cuisson : 8 mn

Ingédients pour 2 pizzas
de 20 cm de diamètre :

500 g de pâte à pizza,

1 cuillerée à soupe de
farine, 4 tomates,

100 g de purée de tomates,

100 g de parmesan râpé,
herbes de Provence,

huile d'olive, gros sel et
poivre.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à pizza en formant 2 disques de 20 cm de diamètre.

La pâte étant élastique, la travailler à la main, en l'étirant vers l'extérieur et en la tournant en même temps.

Placer les disques de pâte sur la plaque anti-adhésive humidifiée. Préchauffer le four à 210° (thermostat 7). Laver les tomates et les couper en rondelles fines. Réserver.

Badigeonner les disques de pâte à l'huile d'olive. Étaler la purée de tomate sur chacun d'eux, puis disposer les rondelles. Parsemer de parmesan. Assaisonner d'herbes, saler et poivrer.

Enfourner les pizzas et laisser cuire 8 mn environ à four chaud. Lorsque les pizzas sont dorées, les sortir du four. Les découper en parts égales et les servir tièdes ou froides à l'apéritif.

Pizza d'automne

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Ingédients pour 4 personnes :

**4 fonds de pizza,
2 gousses d'ail,
800 g de tomates,
2 cuil à soupe d'huile
d'olive,**

3 pincées d'origan,

4 tranches de jambon cru,

150 g de saucisson fumé,

**1 boîte de cœurs d'arti-
chaut,**

1 boîte de filets d'anchois,

100 g d'olives noires,

**150 g de champignons de
Paris,**

Préparer les fonds de pizza. Hacher l'ail. Ébouillanter, peler et couper les tomates en morceaux. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle et les cuire avec l'origan, l'ail, le sel et le poivre pendant 15 à 30 mn, jusqu'à ce que le maximum d'eau ait été éliminé.

Préchauffer le four à 240° (th. 8). Couper le jambon en lanières et le saucisson en quarts de rondelles. Égoutter les artichauts et les couper en deux.

Éponger les filets d'anchois dans du papier absorbant. Dénoyer les olives et couper finement les champignons. Étaler les tomates sur les pizzas, répartir les filets d'anchois. Disposer ensuite les autres ingrédients : artichauts, champignons, jambon et saucisson, en les regroupant par quartiers.

Parsemer les olives sur toute la surface et poudrer de parmesan. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Faire cuire au four pendant 10 mn et servir très chaud.

Pizza à la tomme et aux oignons

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 4 personnes :

**300 g de pâte à pizza,
500 g de tomme
d'Auvergne,
8 oignons,**

**1 pomme Granny Smith,
4 cuillerées à soupe
d'huile d'olive,**

**4 noisettes de beurre,
sel et poivre.**

Éplucher et émincer les oignons.

Émincer la pomme sans l'éplucher.

Hacher grossièrement toute la tomme. Huiler une plaque à four au pinceau, étaler la pâte à la main directement dans le moule.

Recouvrir tout le fond des oignons et de pomme.

Bien répartir la tomme.

Arroser d'huile d'olive et parsemer de noisettes de beurre.

Mettre à four chaud à 240° (thermostat 8) pendant 1é à 15 mn. La pizza doit être bien dorée.

Pour terminer, déposer une pincée de laurier vert haché.

Déguster très chaud.

Pizza aux cranberries

Préparation : environ 45 minutes
+ 1 h pour laisser la pâte gonfler

Cuisson : environ 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

POUR LA PÂTE :

300 g de farine

1/2 paquet de levure de boulangerie, 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 cuill. à café de sel

POUR LA GARNITURE :

2 gousses d'ail

1 c. à soupe d'huile d'olive

3 c. à soupe de feuilles de sauge hachées

250 g de tomates pelées (boîte)

100 g de Cranberries

(décongelées, si surgelées)

3-4 cuill. à soupe de Pesto

Sel, poivre,

1 oignon

150 g de filet de dinde fumée

100 g de Cheddar

1 boule de Mozzarella

1/2 botte de basilic



1. Mélangez la farine et la levure, ajoutez 175 ml d'eau tiède, l'huile et le sel et pétrissez la préparation afin d'obtenir une pâte lisse (elle ne doit pas coller).

Couvrez et laissez gonfler environ 1 heure.

2. Pelez et hachez la gousse d'ail. Faites revenir rapidement dans l'huile puis ajoutez les feuilles de sauge. Complétez avec les tomates pelées et concassées et les Cranberries. Faites revenir la sauce pendant 5 min tout en remuant.

Ajoutez le pesto (sauce au basilic) et assaisonnez avec le sel et le poivre.

3. Pelez l'oignon et détaillez-le en rondelles, découpez le filet de dinde fumée.

Râpez le cheddar et coupez la Mozzarella en dés, puis mélangez les deux fromages.

4. Préchauffez le four à 200 degrés et tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Formez une galette ronde et fine avec la pâte à Pizza, en gardant les bordures un peu plus épaisses.

Répartissez le mélange de cranberries sur la pâte et garnissez de viande de dinde fumée et de rondelles d'oignons.

Ajoutez le fromage et faites cuire à four chaud (position du bas) pendant environ 25 minutes.



Pizza aux légumes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes :

400 g de pâte à pizza,
200 g de gruyère,
200 g de lardons fumés,
100 g d'oignons
émincés,
150 g de tomates
égrenées et concassées,
50 g de pointes
d'asperges,
150 g de blancs de
poireaux en bâtonnets,
100 g de carottes râpées,
50 g de beurre,
1 dl de crème fraîche,
3 œufs,
sel et poivre.

Faire blanchir 10 mn les pointes d'asperges à l'eau bouillante salée et plonger les lardons 5 mn dans de l'eau en ébullition. Égoutter.

Couper le gruyère en petits dés. Passer les tomates à la poêle dans un peu de beurre, jusqu'à évaporation de leur eau.

Faire fondre doucement les oignons dans un peu de beurre, sans leur faire prendre couleur. Agir de même avec les poireaux et les carottes.

Abaïsser la pâte sur le plan de travail fariné et l'étaler sur une plaque antiadhésive beurrée en formant un bourrelet.

Répartir sur le fond le gruyère, les lardons, les oignons, les tomates, les poireaux, les carottes et les pointes d'asperges.

Battre les œufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre. Verser sur les légumes et faire cuire à feu moyen pendant 30 mn au moins. Servir très chaud.

Pizza calzone

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1 brique de coulis
de tomates

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

POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de préparation
pour pâte à pizza

Francine

15 cl d'eau chaude

3 c. à soupe d'huile d'olive

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

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

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

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

Pizzas



Pizza romaine

Ingrédients

1 pâte à pizza traditionnelle

GARNITURE

3 c. à soupe d'huile d'olive

2 gros oignons émincés

500 g de tomates pelées, ou 1/2 boîte de tomates en conserve, en dés

Piments rouges (facultatif)

50 g de filets d'anchois

12 olives noires dénoyautées

Poivrons pour décorer

Olives pour décorer

Préchauffer le four à 220°C. Graisser légèrement un plat rectangulaire. Pétrir rapidement la pâte. Etaler dans le plat préparé et étirer vers les bords avec les jointures.

Pincer pour créer un rebord.

Dans une casserole, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile. Faire blondir les oignons.

Si les tomates sont fraîches, les concasser et les ajouter dans la casserole avec les piments.

Après 2 minutes, étaler sur la pâte.

Couper les poivrons en lanières et les disposer sur les tomates. Egoutter les anchois, les couper dans le sens de la longueur et les disposer en croisillons sur les tomates.

Couper les olives en deux et disposer entre les croisillons. Arroser du restant d'huile.

Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée. Décorer avec les poivrons et les olives.

Quesadilla aux épinards

Pour la servir, la découper en pointes, comme une pizza.

Ingrédients

300 g d'épinards frais

1 c. à café de beurre

1/2 oignon haché

Un soupçon de muscade

1 tortilla

30 g de fromage parmesan, râpé

Beurre (pour la tortilla)

Oter les queues des épinards.

Les faire sauter dans le beurre ; les égoutter.

Incorporer l'oignon et les épinards.

Mettre le mélange d'épinards sur la moitié de la tortilla.

Le saupoudrer du fromage râpé.

Replier la tortilla sur le mélange.

La faire brunir des deux côtés, dans un peu de beurre, dans un poêlon en fonte.

Servir.

Pizza aux fruits de mer

Ingédients	Badigeonnez la pâte à Pizza étalée d'huile d'olive.
Pâte à pizza	
500g de moules et coques	Faites ouvrir les moules et les coques. Retirez les coquilles.
200g de tomates	
200g de mozzarella huile	Recouvrez la pâte des tomates pelées, épépinées, écrasées, puis recouvrir la pizza de coquillages.
	Salez, poivrez.
	Versez un peu d'huile d'olive et passez au four pendant 20 à 25 minutes à 180°C (th.7).

Pizza piquante

Ingédients	Préchauffer le four à 230°C. Mélanger la salsa et la sauce Tabasco.
Pâte à pizza d'environ 40 cm de diamètre	Étaler sur la pâte à pizza.
Sauce salsa piquante	Râper les trois fromages assez finement. Les mélanger. Étendre également sur la salsa.
Environ 250 de fromage [mélange de cheddar, mozzarella et suisse]	Couper la saucisse italienne en petits dés (5 mm). Les disperser sur le fromage.
100 grammes de saucisses italiennes	Faire cuire au four pendant 15 minutes; surveiller régulièrement.
Sauce Tabasco	Sortir du four quand le fromage est doré. Servir immédiatement.

Pizzas vertes

**Préparation : 15 mn
(30 mn à l'avance)**

Cuisson : 10 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

**300 g de pâte à pizza,
8 courgettes moyennes,
10 brins de basilic,
2 petites gousses d'ail,
120 g de parmesan,
3 dl d'huile d'olive,
20 g d'amandes mondées.**

Incorporer 1 dl d'huile d'olive à la pâte à pizza et la laisser reposer 30 mn. Laver et essuyer 7 courgettes, les couper en morceaux, les mettre dans le bol du mixeur avec le basilic effeuillé, les gousses d'ail épluchées, 100 g de parmesan, les amandes, 2 dl d'huile d'olive, sel et poivre.

Faire tourner jusqu'à obtention d'une purée.

Râper le reste de parmesan.

Couper la courgette restante en rondelles et les badigeonner d'huile.

Étaler la pâte en 6 disques de 0,5 cm d'épaisseur, déposer dessus la purée aux courgettes, répartir les rondelles de courgette et le parmesan râpé.

Faire cuire au four à 180° (th. 6) pendant 10 mn environ.

L'incontournable pizza Margherita

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

**Ingrédients
pour 4/6 personnes :**

POUR LA GARNITURE

**huile d'olive
poivre, sel**

**2 gousses d'ail, 2 tomates
125 g de Mozzarella
100 g de sauce tomate**

POUR LA PÂTE

**3 c. à soupe d' huile d'olive
15 cl d' eau
1 sachet de préparation
Francine**

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'étale la sauce tomate, répartis les rondelles de Mozzarella, les tomates coupées en dés, l'ail coupé très fin, je sale, poivre et ajoute un filet d'huile d'olive.

J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

Pizza 4 saisons

Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn

Ingrédients
pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

**100 g de champignons
de Paris**

1/2 poivron

200 g de coeurs d'artichaut

**2 tranches de jambon de
Paris**

1 boule de Mozzarella

1 brique de coulis

de tomates

De l' origan

Des olives noires

POUR LA PÂTE À PIZZA

**1 sachet de préparation
pour pâte à pizza**

Francine

15 cl d' eau chaude

3 c. à soupe d' huile d'olive

Préparation

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

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

Je découpe le 1/4 poivron en lamelles.

Petit secret de décoration : pour un effet de couleur, je prends 1/4 de poivron vert et 1/4 de poivron rouge.

Je coupe les coeurs d'artichaut en 4.

Je découpe des lanières de jambon et je prépare des dés de mozzarella.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte et la saupoudre d'origan.

Le secret de la 4 saisons est de mettre un ingrédient par quart de pizza.

Je commence par 1/4 de poivron, puis 1/4 d'artichaut, 1/4 de jambon puis 1/4 de champignons. Je répartis les dés de mozzarella sur toute la pizza.

Je décore de quelques olives noires.

Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.

Pizza à la viande hachée

Préparation : 5 mn
Cuisson : 15 mn

Ingédients pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1/2 poivron
1/2 oignon
150 g de steak haché
1 brique de coulis de tomates
De l' origan
100 g de fromage râpé
1 oeuf

POUR LA PÂTE À PIZZA

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

Préparation

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

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

Je coupe le poivron en fines lamelles.

Petite astuce déco: j'utilise 1/4 de poivron rouge et 1/4 de poivron vert pour alterner les couleurs. J'épluche l'oignon et le coupe en dés.

Dans un saladier, je mélange l'oignon et le steak haché.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte en couche régulière. Je saupoudre d'origan. Je dispose le mélange oignons/steak haché sur la tomate.

Je répartis les lamelles de poivrons sur la pizza.

Je saupoudre le tout de fromage râpé.

Je fais cuire ma pizza pendant 15 min environ. 5 min avant la fin, je sors ma pizza du four et casse un oeuf au milieu.

Je finis la cuisson de la pizza.

Pizzas



Pizza au chorizo

Préparation : 10 mn

(1 h à l'avance)

Cuisson : 15 mn

Pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1/2 chorizo

1/2 poivron

1 oignon

1 boule de Mozzarella

1 brique de coulis de tomates, de l' origan

POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

15 cl d' eau chaude

3 c. à soupe d' huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8).

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

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe le chorizo en rondelles. Je découpe le 1/2 poivron en lamelles. (Petit secret de décoration : pour un effet de couleur, je prends 1/4 de poivron vert et 1/4 de poivron rouge.) J'épluche l'oignon et en coupe la moitié en fines rondelles. Je coupe la mozzarella en rondelles. Je répartis la sauce tomate sur ma pâte et la saupoudre d'origan. Je répartis les oignons sur la tomate. Je dispose les poivrons en alternant les poivrons rouges et les poivrons verts. J'ajoute la mozzarella puis les rondelles de chorizo. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.

Pizza au thon mozarella

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1 demi oignon

1 brique de coulis de tomates, de l' origan

1 boite de 250 g de thon au naturel

1 boule de Mozzarella

Des olives noires et de l'huile d'olive

POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

15 cl d' eau chaude

3 c. à soupe d' huile d'olive

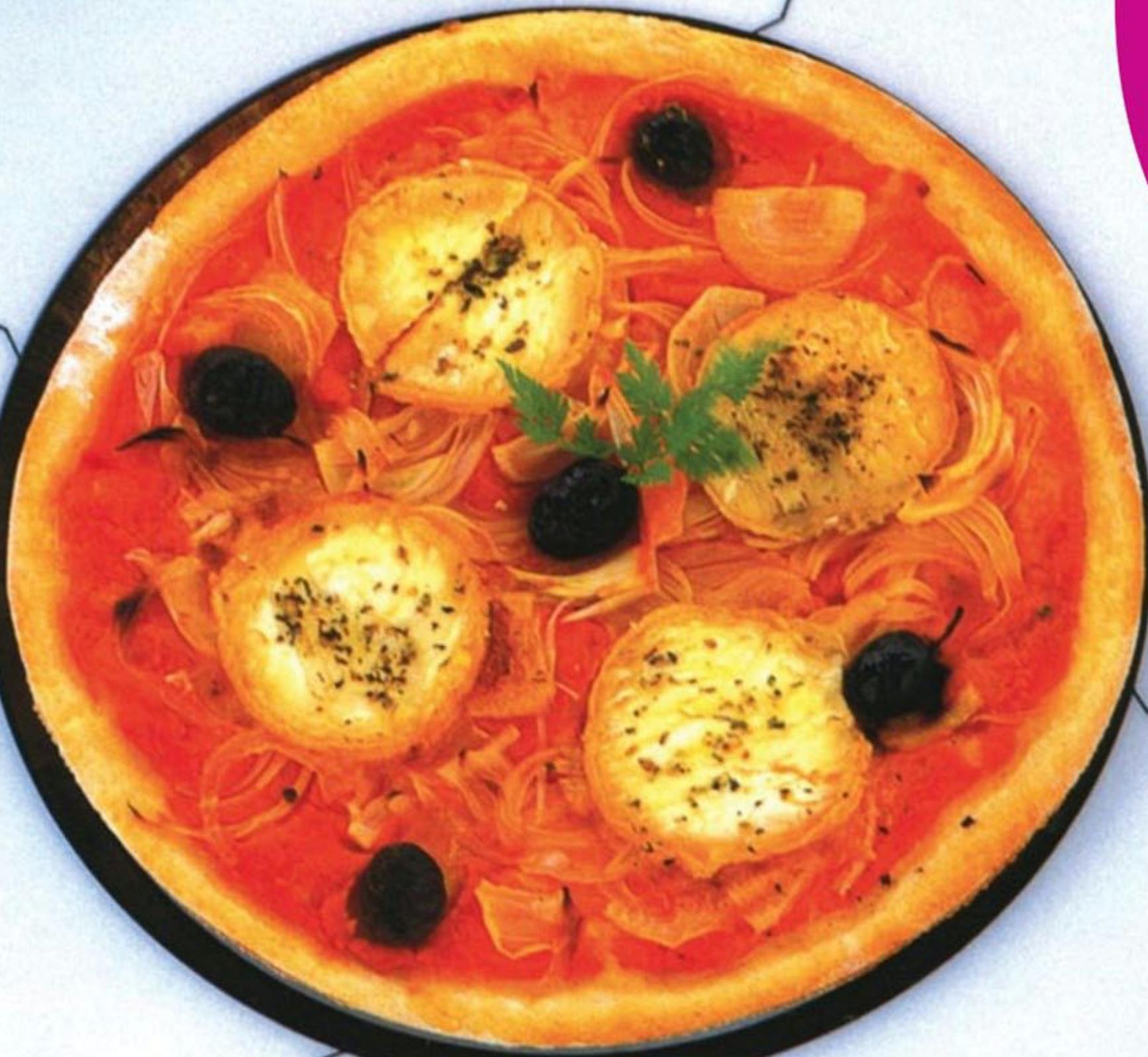
J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à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

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

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

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

Pizzas



Pizza au poulet et fromage de chèvre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 2/6 personnes

POUR LA GARNITURE

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

POUR LA PÂTE

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

J'allume le four à 240°C (Th.8).

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

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

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

Pizza au saumon

Préparation : 5 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

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

POUR LA PÂTE À PIZZA

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

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

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

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

Pizzas



PIZZETTA ABRICOTS AMANDE

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingédients 4 personnes :

1 pâte à pizza Francine,
100g de beurre mou,
100g de poudre
d'amande blanche,
100g de sucre semoule,
2 petits œufs,
10g de farine,
une goutte d'extrait de
vanille, 1c à café de rhum,
1 boîte d'abricots au sirop,
3 c à soupe de pistaches
concassées.

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la pâte à pizza Francine au rouleau afin d'obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur. Travaillez-la en changeant régulièrement de sens et de côté. Farinez légèrement la surface de la pâte dès qu'elle commence à coller au rouleau.

Découpez des ronds de 6 à 8 cm de diamètre environ que vous placerez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé huilé au pinceau.

Fouettez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, la vanille liquide et fouettez encore pour blanchir le mélange. Ajoutez la poudre d'amande et mélangez énergiquement. Ajoutez les oeufs un par un et fouettez à nouveau. Ajoutez le rhum et la farine, mélangez. Tartinez les ronds de pâte de ce mélange. Déposez un demi abricot sur chaque tartelette, saupoudrez de pistache concassée et enfournez pour 10 min de cuisson.

Pizza aux fruits d'été

Préparation : 30 mn
Cuisson : 15 mn

Pour 6 personnes :
300 g de pâte à pizza,
8 cuillerées à soupe de
sucre en poudre,
1 cuillerée à soupe d'huile,
1 pomme,
le jus d'un citron,
1 nectarine,
6 abricots,
4 prunes,
1 banane,
1 poignée de cerises,
2 grappes de groseilles,
quelques framboises,
20 g de beurre,
1 pincée de cannelle en
poudre.

Préchauffer le four à 210° (th. 7). Pétrir rapidement la pâte avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre. Huiler légèrement la tôle du four, puis y étaler la pâte en un disque très fin d'environ 30 cm de diamètre. Réserver à température ambiante.

Préparer les fruits : les rincer, les peler, ôter les pépins et les noyaux. Les égrapper si besoin. Découper les plus gros en rondelles et citronner les fruits qui risquent de noircir.

Disposer les fruits harmonieusement sur le disque de pâte.

Saupoudrer avec le reste de sucre, puis parsemer de petites noisettes de beurre préalablement mixé avec la cannelle. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 15 mn. Servir juste au sortir du four ou légèrement tiède.

Pizza à la poire

Préparation : 30 mn Cuisson : 20 mn
Ingédients pour 4/6 personnes :

Pour la garniture
200 g de crème fraîche épaisse
3 c. à soupe de sucre en poudre
1 oeuf
3 poires
1 barquette de framboises
Pour la pâte
1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine
15 cl d'eau

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

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je bats dans un bol la crème fraîche, l'oeuf et le sucre. J'étale cette préparation sur la pizza, ajoute de fines lamelles de poires épluchées que je saupoudre de sucre.

J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture. J'ajoute les framboises et enfourne 2 à 3 min supplémentaires avant de servir.

Pizza à l'ananas

Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn
Ingédients pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE
1 boîte d'ananas
3 c. à soupe de sucre en poudre
10 cerises confites
POUR LA PÂTE
1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine
15 cl d'eau
3 c. à soupe d'huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

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

J'égoutte la boîte d'ananas, coupe les rondelles en morceaux et les répartis sur la pâte.

Je saupoudre de sucre. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

J'ajoute les cerises confites avant de servir.

Pizza aux tomates confites

>

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

2 c. à soupe de ciboulette, 3 tomates, 2 c. à soupe d' olives noires,

1 oignon, 150 g de champignons de Paris

250 g de Mozzarella

2 c. à soupe de moutarde

POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d' huile d'olive

15 cl d' eau

1 sachet de préparation

pour pâte à pizza Francine

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

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

J'étale la moutarde sur la pizza, puis je répartis la Mozzarella, les champignons coupés en lamelles, les rondelles d'oignon, des quartiers de tomates épépinées et les olives. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture. En fin de cuisson je saupoudre de ciboulette.

Pizza au fromage de chèvre et aubergines

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

huile d'olive, poivre, sel

2 c. à soupe de câpres

4 aubergines

1 fromage de chèvre

100 g de sauce tomate

POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d' huile d'olive

15 cl d' eau

1 sachet de préparation

pour pâte à pizza

Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je pique la lame d'un couteau une dizaine de fois dans chaque aubergine. Je les dispose sur une plaque en métal et les enfourne pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles deviennent spongieuses au doigt. Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'étale la sauce tomate sur la pâte, puis je répartis le fromage de chèvre et les câpres. Je termine par les aubergines cuites au four et coupées en tranche. Je sale, poivre et ajoute un filet d'huile d'olive. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

Pizzas



Pizzas



Pizza aux 3 fromages et ses noix croquantes

Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

80 g de Gorgonzola
1 filet d' huile d'olive
8 cerneaux de noix
100 g de tomates concassées
125 g de Mozzarella
1 bûchette de fromage de chèvre
1 pincée d' origan

POUR LA PÂTE

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

Préparation

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

Je découpe en rondelles la mozzarella, puis la bûchette. (Astuce : je coupe des tranches épaisses afin qu'elles fondent bien). J'écrase le gorgonzola avec une fourchette. Je répartis la sauce tomate sur ma pâte. Je dispose les rondelles de mozzarella sur la tomate. Je parsème la pizza de miettes de gorgonzola. J'ajoute les rondelles de fromage de chèvre.

Je décore chaque rondelle de chèvre d'un cerneau de noix. J'arrose d'un filet d'huile d'olive et saupoudre ma pizza d'un peu d'origan. Je ne sale pas la pizza car le fromage est déjà très salé. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.



Variante aux aubergines:
 Je cuisine d'avance une purée d'aubergines avec ail et persil et remplace la sauce tomate par la purée d'aubergines. J'utilise un bocal de purée d'aubergines. J'utilise du fromage de chèvre frais et ajoute une cuillérée à café d'huile d'olive et du basilic ciselé.

Tourte feuilletée aux pommes de terre et au Cantal Jeune AOP

Pour 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h20

400 g de Cantal Jeune

6 pommes de terre

12 très fines tranches de

lard fumé

2 abaisses de pâte

feuilletée

1 jaune d'oeuf

sel, poivre

pour 4 personnes

Peler les pommes de terre, les trancher très finement (avec une mandoline). Les tranches doivent être presque transparentes.

Les sécher dans un torchon propre. Recouvrir un plat à gratin à bords, avec une abaisse de pâte feuilletée.

Déposer une couche de pommes de terre, saler légèrement, poivrer et recouvrir de tranches de lard. Superposer ainsi plusieurs couches de pommes de terre et lard comme précédemment en les intercalant de tranches de Cantal Jeune. Terminer par une couche de pommes de terre. Poivrer. Recouvrir avec la 2e abaisse de pâte feuilletée. Mouiller légèrement les parties de pâte à souder et former la tourte. Dorer la tourte avec le jaune d'oeuf détendu avec 1 CS d'eau et une pincée de sel.

Décorer la tourte avec la lame d'un couteau et faire cuire à four chaud pendant 1h20 à 180 °C.

Recettes : Gwen Rassemusse

Photo : Pierre Soissons

Tarte à la Raclette et aux asperges

Préparation : 30 min.

Cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes :

1 pâte à tarte feuilletée

200 g d'asperges vertes

cuites

2 oeufs

50 g de crème

250 ml de lait

3 pommes de terre

(env.400 g)

180 g de raclette

Ail, Sel, poivre

Etaler la pâte à tarte dans un moule. Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, dans un saladier, mixer les asperges avec le lait et la crème, y incorporer deux oeufs. Saler, poivrer, assaisonner d'ail.

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Puis, les disposer sur la pâte à tarte et répartir la raclette sur les pommes de terre.

Ajouter la préparation aux asperges et enfourner dans un four traditionnel préalablement chauffé, pendant 30 minutes à 180°C. Déguster chaud..

Tartes Fromage



Tarte à la tomate et gorgonzola

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 6 personnes :

Pour la garniture

huile d'olive

1 c. à café de feuilles de thym, poivre, sel

10 cl de crème fraîche épaisse, 2 oeufs

200 g de Gorgonzola, 5 tomates

Pour la pâte à tarte minute

Francine

1 pincée de sel, 100 g de beurre

1 verre d'eau

2 verres de farine de blé

Francine

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

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

Je remplace le gorgonzola par du Bleu d'Auvergne, du Bleu des Causses ou de la Fourme d'Ambert.

Tarte au brie et aux poires caramélisées

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingédients pour 4 personnes :

Pour la garniture

300 g de brie

2 belles poires

1 c. à soupe de miel

Pour la pâte à tarte minute

Francine

1 verre d'eau

1 pincée de sel

100 g de beurre

2 verres de farine de blé

Francine

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

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

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

Tartes Salées

Tarte fine aux légumes

Préparation : 90 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à tarte minute Francine

2 verres de farine de blé Francine

1 pincée de sel, 100 g de beurre,

1 verre d'eau

Pour les légumes

2 aubergines, 3 courgettes,

3 tomates, 1 poivron jaune

1 gousse d'ail, 1 oignon,

3 c. à soupe d'huile d'olive

1/2 botte de persil,

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre

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



Je préchauffe le four à 240°C (Th.8). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

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

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

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

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

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

Crédit Photo : J.F Hamon

Tartes Salées

Photos: tous droits réservés

Tarte tatin pommes de terre au cantal >

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 6 personnes :

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

Cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau. Egoutter et les laisser refroidir

Préchauffer le four à 190°C

Etaler la pâte. Couper les pommes de terre en tranches fines puis les disposer au fond du moule en les superposant légèrement

Découper le cantal en tranches fines et en par- semer la rosace de pommes de terre

Ciseler le persil et en déposer un peu sur le fro- mage. Saler et poivrer.

Recouvrir avec la pâte en rentrant un peu les bords le long du moule

Cuire 20 à 25 min à 190°C

Retourner le moule et servir chaud avec une sa- lade verte

Tarte au thon et tomates

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingédients pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1 pincée de noix de muscade
poivre, sel

10 cl de crème fraîche épaisse
1 oeuf

2 tomates

1 boîte 250 g de thon au naturel

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dé- pose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

J'égoutte le thon et l'écrase avec une fourchette dans une assiette.

J'ajoute sel et poivre.

Je coupe les tomates en dés.

Dans un bol, je mélange l'oeuf, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Je répartis le thon sur la pâte, ajoute les dés de tomates, verse la crème et enfourne aussitôt 30 min.

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel
100 g de beurre
1 verre d'eau

2 verres de farine de blé
Francine

Tartes Salées



Tarte aux champignons et fines tranches de jambon cru

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

huile d'olive

poivre

sel

2 c. à soupe de pignons

6 tranches de jambon cru

1 morceau de parmesan

2 gousses d' ail

300 g de champignons

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel

100 g de beurre

1 verre d' eau

2 verres de farine de blé

Francine

J'utilise des champignons de Paris ou des pleurotes que je trouve toute l'année.

A l'automne, j'utilise des cèpes ou des girolles. Je fais dorer les pignons dans une poêle avant de les utiliser.

Préparation

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

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

Je coupe du papier sulfurisé de la taille du moule, en recouvre la pâte, ajoute des haricots secs (ou du riz) et enfourne 20 min.

J'enlève les haricots secs et le papier sulfurisé et enfourne à nouveau 10 min supplémentaires.

Je coupe les champignons en lamelles.

Je fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle et revenir les champignons avec l'ail coupé fin, le sel et le poivre. Je coupe les tranches de jambon en 4.

J'utilise un couteau économe pour réaliser des lamelles de parmesan.

Sur la pâte cuite, je dispose les champignons précuits, le jambon, les lamelles de parmesan.

Je répartis les pignons et verse un filet d'huile d'olive avant de servir.

Tarte fondante aux poireaux

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 4 personnes :

500 g de poireaux en rondelles

250 ml de lait UHT demi écrémé

10 g de farine de blé

20 g de beurre en plaquette extra-fin doux

1 pâte brisée prête à dérouler

120 g d'emmental râpé

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Faire chauffer le beurre dans une cocotte et incorporer les poireaux.

Laissez cuire 5 à 10 minutes.

Saupoudrer de farine et bien remuer.

Verser le lait, saler, poivrer et laisser cuire 5 minutes.

Froncer la pâte dans un moule rond et verser la préparation en déposant les rondelles de poireaux une à une.

Parsemer d'emmental râpé et enfourner pendant 40 minutes.

© MarqueRepère Francesca Mantovani.



Tarte fine aux artichauts et tomates

Préparation : 90 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

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

POUR LES LÉGUMES

8 artichauts poivrade
8 tomates
2 courgettes
2 poivrons
42 olives noires
1 gousse d'ail
1 branche de romarin
7 c. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel

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

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

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

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

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

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

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

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

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

Tartes Salées

Photos: tous droits réservés

Bouchées au thon et poivrons

>

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 mn à 180°C

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

**1 rouleau de pâte 100%
naturelle feuilletée Marie**

**1 boite de thon au
naturel**

1 poivron vert

1 poivron rouge

½ poivron jaune

1 oeuf

**10 cl de crème fraîche
liquide**

½ bouillon cube

Sel, poivre

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

Préchauffer le four à 180°C.

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

Dans une poêle, faire revenir les poivrons dans un filet d'huile d'olive et le bouillon cube émietter pendant quelques minutes, ajouter le thon, puis éteindre le feu.

Garnir la pâte feuilletée avec le mélange thon-poivrons.

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

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

Tarte aux pommes de terre et parmesan

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

POUR LA GARNITURE

50 g de parmesan

2 oeufs

noix de muscade

poivre

sel

bouquet garni

40 cl de lait

600 g de pommes de terre

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel

100 g de beurre

1 verre d'eau

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

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

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

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

Tartes Salées



Quiche à l'oignon

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

1 pincée de noix de muscade

poivre, sel, 2 oeufs

20 cl de crème fraîche liquide

1 c. à soupe d' huile

2 gros oignons

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel

100 g de beurre

1 verre d' eau

2 verres de farine de blé Francine

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

Je les fais revenir dans une poêle chaude légèrement huilée pendant 10 min.

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

NOTE:

J'ajoute du fromage râpé sur la quiche avant de l'enfourner. J'ajoute des lardons aux oignons. J'utilise des oignons rouges. Je remplace la crème fraîche par du fromage blanc égoutté.

Tarte tomates et basilic

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

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

1 c. à soupe d' huile d'olive

5 c. à soupe de gruyère râpé, des feuilles de basilic

1 peu de sel

1 peu de poivre

POUR LA PÂTE

2 verres de farine de blé Francine, 1 verre d' eau,

100 g de beurre,

1 pincée de sel

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

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

Je la badigeonne de moutarde.

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

Je répartis le gruyère râpé sur les tomates et fais cuire pendant 30 min.

J'ajoute quelques feuilles de basilic et sers aussitôt accompagné d'une salade verte.

Tourte au potiron

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

500 g de potiron

1 oignon

1 pincée de noix de muscade

1 peu de poivre
un peu de sel

1 c. à soupe de crème fraîche épaisse

POUR LA PÂTE

4 petits suisses

240 g de farine de blé

Francine

120 g de beurre

1 grosse pincée de sel

Préparation

Je fais ma pâte légère à base de petits suisses : Je mets la farine Francine en puits dans un saladier. Je place les petits suisses dans le puits ainsi que le beurre et une grosse pincée de sel. Je mélange le tout légèrement sans trop travailler la pâte.

Je sépare la pâte en deux patons égaux. J'étale un paton ; je le place dans un moule à tarte en m'assurant de bien faire adhérer la pâte sur le bord du moule. Je place le moule au réfrigérateur.

Pendant ce temps, j'étale le second pâton. Je découpe mon morceau de potiron en quartiers, je retire les pépins puis je découpe la chair comme pour un melon. Je coupe chaque quartier de chair de potiron en lamelles. Je découpe un oignon en fine lamelles.

Ensuite, je sors le moule à tarte du réfrigérateur. J'étale les morceaux de potiron et d'oignon dessus de façon égale. Si je fais plusieurs couches, j'ajoute un peu de sel, de poivre et de noix de muscade entre chaque couche.

Je recouvre du deuxième morceau de pâte et je presse sur les bords pour bien les faire adhérer. Je fais un trou de 2 cm de diamètre au centre de la pâte pour faire une cheminée.

J'enfourne à 210°/7 pendant 30 à 40 minutes. A mi-cuisson, je retourne la tourte pour éliminer par la cheminée l'eau rendue par le potiron. Lorsque la tourte est cuite, je découpe un disque de pâte sur le dessus et j'étale la crème sur le potiron. Je referme ensuite avec le disque de pâte.

Crédit Photo : Riou / Sucré Salé



Quiche aux asperges

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

POUR LA GARNITURE

**1 boite d' asperges
picniq, 2 briquettes de
crème fraîche liquide**

4 oeufs, du sel du poivre

De la noix de muscade

Du gruyère râpé

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

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

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

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

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

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

Quiche aux brocolis

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

**Ingrédients
pour 4/6 personnes :**

POUR LA GARNITURE

**1 bouquet de brocolis
80 g de saumon fumé**

2 oeufs

**25 cl de crème fraîche
liquide**

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 verre d' eau

200 g de beurre

1 pincée de sel

**2 verres de farine de blé
Francine**

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

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

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6).

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

Je coupe le saumon en fines lamelles.

Dans un saladier, je mélange les oeufs et la crème liquide. Je dépose les brocolis sur la pâte et verse le mélange par-dessus.

Je dispose les lanières de saumon sur le dessus. J'enfourne pour 25 min environ.

Quiche aux blettes et aux lardons

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

POUR LA GARNITURE

8 côtes de blettes

50 g de beurre

150 g de lardons fumés

4 oeufs

1 grand verre de lait

1 pincée de sel

1 pincée de poivre en grains

1 pincée de noix de muscade

POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 verre d'eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

2 verres de farine de blé Francine

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8).

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

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

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

Je sors la pâte du réfrigérateur, je la recouvre de papier sulfurisé puis de riz et je l'enfourne pendant 30 à 35 min.

Une fois la pâte pré-cuite, je dispose les côtes de blettes au fond de chaque moule. J'ajoute des feuilles de blettes puis les lardons.

Dans un bol, je bats les oeufs entiers. J'ajoute le sel, le poivre, la noix de muscade puis le lait petit à petit en battant bien.

Je place les moules au four de nouveau pendant 20 à 30 min.

Je sers bien chaud avec une salade verte par exemple.



Tarte aux fruits des bois

Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 minutes (thermostat 6 180°C)

Repos : 30 minutes

Pour 8 personnes :

Pâte : 175 g de farine

50 g d'amandes en poudre

60 g de sucre en poudre

100 g de beurre

1 œuf

1 pincée de sel

Garniture

5 biscuits à la cuillère

800 g environ de fruits des bois (myrtilles, mûres, framboises, fraises, groseilles...)

1/2 verre de vin rouge

75 g de sucre en poudre

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

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

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

Crédit photo : ©Caroline Martin/CEDUS

Crumble aux pommes et au Cantal Vieux AOP

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 2h10

40 g de Cantal Vieux

80 g de sucre roux

40 g de poudre d'amandes ou de noisettes (ou un mélange)

65 g de beurre

70 g de farine T65

1 pincée de cannelle

1 pincée de poudre à lever

Rassembler le sucre, la poudre de fruits secs, le beurre coupé en petits morceaux, la farine, la cannelle, le Cantal Vieux râpé et la poudre à lever. Mixer ou travailler rapidement avec les mains pour former un sable. Préchauffer le four à 180 °C. Peler les pommes et les couper en cubes. Les répartir dans les plats de service. Saupoudrer de crumble et faire cuire au four pendant 30 mn. Servir tiède.

Idée : Ajoutez un peu de sucre, des épices (muscade, clous de girofle) et quelques copeaux de beurre aux pommes.

Recettes : Gwen Rassemusse

Photo : Pierre Soissons



Tarte au citron à la neige de coco

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes
(th 7 210°C)
+ 10 minutes (th8 240°C)

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

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C). Dérouler la pâte et en garnir une tourtière de 26 cm de diamètre préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon, piquer le fond avec les dents d'une fourchette, le lester avec des légumes secs, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes à blanc. Pendant ce temps, préparer la crème : laver les citrons en les brossant sous l'eau courante, puis râper finement leur zeste et presser leur jus. Battre 1 œuf et 2 jaunes (réserver les blancs) avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide, le jus des citrons et les zestes. Bien délayer. Reverser la crème obtenue dans la casserole, puis, sans cesser de délayer à la spatule, faire cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, en veillant à ne pas faire bouillir et à ce que la crème n'attache pas. Lorsque le fond de tarte est cuit, retirer le lest et bien étaler la crème au citron. Battre en neige les blancs d'œufs restants avec le sucre glace, puis leur incorporer délicatement la noix de coco râpée. Étaler cette meringue sur toute la surface de la tarte et repasser 10 minutes à four plus chaud (th 8 – 240°C) pour faire blondir. Servir tiède, après avoir démoulé sur un plat de service.

Crédit photo : © F.O.D./CEDUS



TARTE EN CROISILLONS

Préparation : 60 minutes

Pour 12 à 14 personnes

Moule à fond amovible

de 26 cm de diamètre

Ingrédients

POUR UNE PÂTE BRISÉE

250 gr de farine

150 gr de beurre

100 gr de sucre

1 verre de liqueur 1 œuf

50 gr de noisettes moulues

1/2 cuillère à café rase de

levure 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

150 gr d'abricots secs

500 gr de confiture

d'abricot

1 petit verre de liqueur

GARNITURE

Faites ramollir pendant toute une nuit les abricots hachés.

Ensuite ajoutez-les à la confiture.

PÂTE BRISÉE

Travaillez rapidement tous les ingrédients pour la pâte, recouvrez la boule de pâte obtenue dans un film transparent et laissez au frigidaire pendant 40 minutes.

Au bout de 40 minutes, étendez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm et tapissez-en le fond du moule après l'avoir beurré et fariné.

Remontez les excédents de pâte sur le bord du moule, puis piquez le fond de tarte avec une fourchette.

Farcissez la tarte avec la garniture d'abricots, en l'égalisant bien à l'aide d'une spatule.

Avec le rouleau à pâtisserie, étendez la pâte brisée qui reste et découpez des petites bandes de 5 à 6 mm de largeur.

Posez les bandes sur la confiture et croisez-les pour former des croisillons.

Placez le moule au four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.

Une fois que la tarte est cuite, sortez-la du four et faites-la refroidir sur une grille.

Ensuite démoulez-la délicatement et servez-la sur un plat de service.

Tarte aux pommes d'Elbeuf

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 min

Pour 4 personnes.

INGRÉDIENTS:

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

POUR LA CRÈME:

**75 g de beurre, 1 œuf
75 g de sucre en poudre.**

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le lait, l'huile, l'œuf 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'œuf entier et le beurre.

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

CONSEIL:

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

Tarte aux poires

Préparation : 60 minutes

Pour 10 à 12 personnes

Moule amovible de 24 cm de diamètre

Ingrédients

1 pâte brisée déjà prête

POUR LA GARNITURE

300 gr de ricotta, 50 ml de lait, 2 œufs, 1 citron

160 gr de sucre glace vanillé, 1 boîte de poires au sirop, 1 petit verre de liqueur au citron

POUR DÉCORER

confiture de poires

grains de noisettes

Egouttez les poires au sirop et découpez des tranches. Étalez la pâte brisée et tapissez le moule beurré et fariné.

GARNITURE:

dans un saladier, travaillez en crème, la ricotta avec le sucre glace. Ajoutez ensuite le lait, le zeste de citron et le jus filtré, la liqueur de citron et les jaunes battus à part.

Dans un autre saladier, montez en neige ferme les blancs d'œufs avec une cuillère à soupe de sucre semoule. Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation à la ricotta, puis versez le tout dans le moule amovible à charnière.

Ajoutez à la garniture les poires, puis mettez au four préchauffé à 180°C pendant 60 minutes. Une fois que la tarte est cuite, sortez-la du four et faites-la refroidir sur une grille. Quand elle sera complètement refroidie, démoulez-la délicatement sur un plat de service.

DÉCORATION :

Nappez le bord de la tarte d'un peu de confiture de poires, ensuite versez dessus des grains de noisettes.

Tarte aux quetsches meringuée

Préparation: 15 mn
Cuisson: 20 min

Pour 6 personnes.

INGRÉDIENTS:
POUR LA PÂTE BRISÉE:

300 g de farine,
150 g de beurre,
3/4 dl d'eau,
1 pincée de sel.

POUR LA GARNITURE:

1 kg de quetsches,
40 g de beurre,
120 g de sucre semoule.

POUR LA MERINGUE:

3 blancs d'œufs,
50 g de sucre glace,
1 zeste d'orange,
1/2 dl d'eau,
80 g de sucre en 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 15mn.

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

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

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

Servir aussitôt.

CONSEIL:

La quetsche à la peau violacée ou bleu-rouge est couverte d'une pruine bleu pâle. Sa chair, peu juteuse, est légèrement acidulée et elle convient parfaitement à la confection de déli

Tarte à la confiture de figues Bonne Maman >

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

Préchauffez le four à 200 °C (th 6-7).
 Étaler la pâte très finement et garnissez-en le moule à tarte beurré.
 Découpez le surplus de pâte en lanières à l'aide d'une roulette.
 Garnissez le fond de tarte de confiture de figues Bonne Maman et de figues fraîches.
 Posez les lanières de pâte sur la tarte en formant des croisillons.
 Enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Crédit photo : Bonne Maman/F. Mantovani

Tarte fromage frais, myrtilles sauvages

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

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

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

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



TARTE D'ANTAN ABRICOTS-COCO

>

Ingédients pour 6 personnes :

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

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

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

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

Tarte feuilletée aux figues

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 min Pour 6 personnes. **INGRÉDIENTS:**

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.

Tartes Sucrées



Tarte au chocolat fondant

**Préparation :
40 minutes**

**Cuisson : 10 minutes
(thermostat 7 210°C)**
+ 30 minutes (thermostat
6 – 180°C)

Repos : 1 heure

Pour 6 à 8 personnes :

Pâte sablée aux pépites de chocolat

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

Garniture

400 g de chocolat riche en cacao
40 cl de crème fraîche
40 g de sucre en poudre
2 œufs

Décor

sucre glace
œufs à la liqueur

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

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

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

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

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

Crédit photo : ©F.O.D./CEDUS

Tartes Sucrées



Tarte aux fraises et au basilic

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

Pour 4 à 6 personnes :

600 g de fraises gariguettes
300 g de pâte sablée
10 cl d'huile d'olive
1 gousse de vanille
1/2 citron
2 branches de basilic
80 g de sucre en poudre
quelques gouttes de vinaigre balsamique
poivre du moulin

Préparation :
Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).

Huiler très légèrement une tourtière de 24 centimètres de diamètre.

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

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire le fond de tarte à blanc 20 à 25 minutes. Laver les fraises, les égoutter et les équeuter.

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

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

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

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

Crédit photo : ©Jean-Paul BOYER/CEDUS



Tarte aux cerises et macarons

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes
(thermostat 7 210°C)

Pour 6 à 8 personnes :

230 g de pâte brisée
10 g de beurre pour la
tourtière

Garniture

500 g de cerises

100 g de petits macarons
(type amaretti)

75 g de beurre mou

75 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs

1 cuillerée à soupe de
farine

2 cuillerées à soupe de
crème fraîche épaisse

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Abaïsser la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir une tourtière préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon et piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Réserver au réfrigérateur. Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Réduire les macarons en poudre à l'aide d'un robot. Dans une terrine, travailler le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporer les jaunes d'œufs, la farine, les macarons en poudre et enfin la crème fraîche. Sortir la pâte brisée du réfrigérateur. Étaler la crème de macarons en couche régulière sur le fond de pâte, en lissant avec le dos d'une cuillère. Disposer les cerises par-dessus, en les serrant et en les enfonçant légèrement. Enfourner à mi-hauteur et faire cuire 30 minutes. Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Le petit plus : on peut accompagner la tarte de crème fouettée.

Crédit photo : © Jean-Paul BOYER/CEDUS



Triangles au chocolat et myrtilles

Pour la pâte :

200 g de myrtilles (surgelées), 250 g de chocolat noir, 250 g de beurre mou, 150 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 jaunes d'œuf (taille moyenne)

2 c à café d'arôme d'amandes amères

1 c à café de piments piquants séchés concassés, 200 g d'amandes finement moulues, 3 blancs d'œuf (taille moyenne), sel

De plus :

100 g de myrtilles (surgelées), 1 sachet de nappage gélifiant (rouge), 250 ml de jus de raisin rouge, 2 c à soupe de sucre

Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Faites fondre 200 g de chocolat noir brisé en petits éclats au bain marie. Battez le beurre bien mou et ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, l'arôme d'amande amère et les piments. Mélangez-y le chocolat fondu, les amandes moulues et les myrtilles.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement sous la crème au chocolat. Versez la pâte dans un moule à cake (24 x 20 cm) recouvert de papier sulfurisé. Brisez le reste du chocolat en éclats et disposez-les sur la pâte.

Enfournez dans le four préchauffé à 180 °C (four à gaz : 5-6, four à convection : 160 °C) pendant 30 minutes. Laissez refroidir le gâteau. Préparez le nappage gélifiant avec le jus de raisin et le sucre en suivant les indications du sachet. Sur le gâteau, répartissez tout d'abord les myrtilles et ensuite le nappage. Laissez bien prendre le nappage. Démoulez et coupez le gâteau en triangles

Tarte aux myrtilles sauvages

Temps de préparation : environ 40 minutes

+ temps de réfrigération
Pour 6 personnes :

Pour la pâte brisée:

200 g de farine, 50 g de sucre, 150 g de beurre froid, 2 c à soupe d'eau glacée

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

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

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

Pour la farce aux myrtilles
: 4 feuilles de gélatine
300 g de myrtilles (surgelées), 150 ml de jus de banane, Zeste d'un citron non traité, 2 c à soupe de sucre

Recette classique de la pâte à Pizza

Préparation : 20 mn
Repos : 1 h 30

Ingédients pour 500 g de pâte :

**15 g de levure,
1 pincée de sucre,
450 g de farine,
1 cuil à café de sel,
4 cuillerées à soupe
d'huile d'olive.**



Préparation

Préchauffer le four à 210° pendant 10 mn. Mettre la levure dans un bol avec le sucre, 3 cuillerées à soupe d'eau tiède et bien mélanger.

Éteindre le four, y déposer le bol pendant 5 mn pour que le levain double de volume.

Verser la farine dans une terrine et faire une fontaine. Y ajouter le sel, 2 cuillerées à soupe d'eau, le levain et l'huile. Pétrir avec les doigts jusqu'à former une grosse boule.

Fariner le plan de travail, y déposer la boule de pâte et la pétrir pendant 10 mn, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. La poudrer de farine, refaire une boule et la déposer dans une terrine. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 h 30. La pâte doit doubler de volume.

Remettre la pâte sur un plan de travail, l'aplatir avec le poing et la couper en 4 morceaux. En prendre un et le pétrir pendant 1 mn, en ajoutant de la farine, si la pâte colle. L'aplatir de nouveau avec la paume pour en faire une galette épaisse. Prendre cette galette à deux mains et l'étirer en la faisant tourner sur elle-même de façon à l'étendre. La poser sur le plan de travail et la liser pour qu'elle mesure 25 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur.

Redresser le bord pour former un bourrelet et laisser reposer sur un linge fariné. Façonner les 3 autres morceaux de la même façon.

La manière la plus simple de les garnir consiste à y verser quelques cuillerées de fondue de tomate épaisse, relevée d'ail et d'origan. Poudrer de parmesan et ajouter 100 g de mozzarella en fines lamelles.

Arroser d'huile d'olive et faire cuire 10 mn au four à 240° (th.8)