

# TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Préparation : 120 mn

Cuisson : 18 mn

8 personnes :

## Ingrédients :

Pour la pâte sablée

150g de beurre doux

250g de farine

50g de sucre

50g de sucre glace

1 œuf

1 pincée de sel

### Pour la crème au citron

1. 75g de beurre

2. 150ml de jus de citron bio

3. le zeste d'un citron bio

4. 125g de sucre

5. 3 œufs

6. 1 cuillère à soupe de farine de maïs

### Pour la meringue

1. 2 blancs d'œufs

2. 70g de sucre

# Préparation:

## Pour la pâte sablée

1. Battez l'œuf avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez la farine et pétrissez du bout des doigts.
3. Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez à nouveau rapidement.
4. Formez une boule de pâte. Filmez et placez au frais au moins 1 h.

## Pour la crème au citron

1. Pendant que la pâte repose, réalisez la crème au citron. Prélevez le zeste d'un citron.
2. Portez à ébullition le jus de citron avec le zeste dans une casserole.
3. Battez les œufs avec le sucre et la farine de maïs.
4. Ajoutez doucement le jus de citron tout en continuant à fouetter.
5. Remettez le tout sur feu moyen et faites épaisir afin d'obtenir une crème.
6. Laissez légèrement tiédir et ajoutez le beurre mou en morceaux en fouettant bien. Réservez

## Pour le montage

1. Abaissez la pâte et positionnez-la dans un moule à tarte.
2. Disposez des haricots sur le dessus et faites cuire 18 min à 180°C.
3. Garnissez le fond de tarte refroidi et réservez au frais.

## Pour la meringue:

1. Fouettez les blancs en neige et, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes.

2. Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille et passez au grill 1 minute ou dorez à l'aide d'un chalumeau.
- 

# TARTE AU CITRON

## Ingrédients

**Pour la pâte sablée ou brisée :**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid coupé en dés
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 1 œuf battu
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau froide (si nécessaire)
- 4 citrons non traités
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs (facultatif)

## Préparation:

1. Préparez la pâte sablée ou brisée :
2. Dans un bol, mélangez la farine, le sel et le sucre.
3. Ajoutez le beurre et incorporez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
4. Ajoutez l'œuf battu et mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
5. Si nécessaire, ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide pour aider à lier la pâte.
6. Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique

et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.

7. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez légèrement un moule à tarte de 23 cm de diamètre.
8. Ensuite, étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et garnissez-en le moule à tarte.
9. Piquez le fond avec une fourchette, recouvrez d'un papier cuisson et ajoutez des poids de cuisson ou des légumes secs (par exemple des haricots ou du riz).
10. Enfournez pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Retirez les poids ou le riz et le papier cuisson et laissez refroidir.
11. Pendant ce temps, préparez la garniture au citron :
12. Râpez finement le zeste de deux citrons et pressez le jus des quatre citrons. Dans un bol, fouettez ensemble les œufs, le sucre, la crème fraîche, le zeste de citron et le jus de citron. Si vous utilisez de la fécule de maïs, incorporez-la également à ce stade.
13. Versez la garniture au citron sur la pâte précuite et enfournez à nouveau pour 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et légèrement dorée sur les bords.
14. Laissez refroidir complètement la tarte au citron avant de la déguster. Vous pouvez la servir telle quelle ou avec une meringue italienne, une meringue française ou de la crème fouettée pour une touche de gourmandise supplémentaire.

---

# TARTE AUX FRAISES ET MASCARPONE

**Ingrédients :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 g de mascarpone
- 500 g de crème pâtissière
- 200 g de fraises

## Préparation :

1. Mélanger d'abord la crème pâtissière (bien froide) avec le mascarpone en utilisant un batteur électrique ou un fouet à main.
2. Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux et les ajouter au mélange crème pâtissière-mascarpone.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la déposer dans le fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec les dents d'une fourchette.
4. La couvrir du mélange crémeux aux fraises, lisser et enfourner en mode statique à 180 degrés durant 35 minutes.
5. La laisser tiédir complètement à température ambiante, puis au frigo durant quelques heures.
6. La tarte aux fraises et mascarpone est prête. Régalez vous !

---

# TARTE AUX FRAMBOISES ET

# CHOCOLAT BLANC

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de chocolat blanc
- 100 ml de lait concentré non sucré
- 400 g de framboises
- 40 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine

## Préparation :

1. Tout d'abord, cuire la pâte à blanc et la laisser refroidir.
  2. Faire fondre le chocolat et le beurre.
  3. Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
  4. Chauffer le lait et ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Mélanger.
  5. Verser le lait et la gélatine avec le chocolat fondu. Mélanger.
  6. Mettre les framboises sur la pâte cuite. Ajouter le mélange chocolat et gélatine.
  7. Mettre au frigo. La tarte doit être bien froide.
-

# TARTE AUX POIRES

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

8 personnes :

## Ingrédients

80g de beurre doux

1 pâte brisée

4 poires Williams

130g de sucre + 80g de sucre

2 œufs

80g de poudre d'amandes

1 gousse de vanille

## Préparation

Pour les poires :

1. Pelez les poires, coupez-les en deux, creusez le centre et mettez-les dans une casserole.
2. Ajoutez 130g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la casserole.
3. Couvrez d'eau et portez à ébullition.
4. Laissez frémir 15 minutes puis laissez refroidir les poires dans le sirop.

Pour la crème d'amandes :

1. Travaillez le beurre mou en pommade avec le sucre (80g).

2. Incorporez les œufs un par un et la poudre d'amandes.
  3. Garnissez un moule à tarte de pâte brisée.
  4. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
  5. Répartissez la crème d'amandes sur toute la surface.
  6. Egouttez les poires et disposez-les sur la tarte.
  7. Faites cuire la tarte 35min à 180°C.
- 

## TARTE TATIN BIS

- 6 à 8 Personnes
- Préparation: 1 heure
- Cuisson: 40 minutes
- Repos: 40 minutes

### INGRÉDIENTS :

#### Pour la pâte feuilletée :

- 300 gr de farine T55
- 360 gr de beurre
- 23 gr de sucre en poudre
- 4,5 gr de sel
- 135 g d'eau

#### Pour la tatin :

- 8 pommes caramélisées
- 200 g de sucre
- Un peu de rhum (ou du Calvados)

#### PRÉPARATION :

- Préparez la pâte feuilletée en mélangeant la farine, le

sel, le sucre, le beurre et l'eau. Veillez à ce qu'il reste des petits morceaux de beurre. Réservez au frais dans du papier film pendant 40 minutes.

- Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez vos pommes. Déposez-les dans un plat et versez un peu de jus de citron dessus.
- Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre. Déglacez-le avec une goutte de rhum, puis versez-le dans un moule à manqué.
- Venez déposer harmonieusement vos pommes sur le caramel et parsemez d'un peu de sucre.
- Récupérez votre pâte feuilletée Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un rectangle.
- Repliez la pâte en trois sur elle-même, retournez-la d'un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez l'opération 4 fois.
- Une fois que votre pâte fait 3 mm d'épaisseur, découpez-la à la taille de votre moule.
- Placez la pâte sur vos pommes. Enfournez à 190°C pendant 40 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, sortez la tarte du four, videz le jus et attendez une dizaine de minutes avant de la retourner.

---

# TARTELETTES FOURRÉES A LA GANACHE AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Portions: 6

# Ingrédients

Base:

50 g de beurre mou

150 g de biscuit au caramel

40 g de noisettes

Ganache :

130 g de chantilly à 38 % de MG

10 g de beurre ramolli

100 g de chocolat noir

10 g de miel

## Préparation:

1. Mixer les biscuits avec les noisettes pour en faire un composé sableux.
  2. Le transférer dans un bol.
  3. Y ajouter le beurre mou et remuer avec la spatule.
  4. Répartir le mélange dans le moule à muffins, en le compactant à la fois sur le fond et les bords.
  5. Mettre une demi-heure au congélateur.
  6. Hacher le chocolat et le mettre dans un bol avec la chantilly.
  7. Passer au micro-ondes quelques instants.
  8. Remuer avec une spatule.
  9. Ajouter le beurre et le miel.
  10. Bien mélanger.
  11. Répartir sur la base de biscuits.
  12. Mettre au frais pour une heure.
  13. Servir les tartelettes fourrées à la ganache au chocolat.
-

# TARTIFLETTE AU REBLOCHON

- Préparation : 10 minutes.
- Cuisson : 45 minutes.
- Repos : 10 minutes.

## Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 reblochon
- Sel et poivre

## Préparation :

1. Préchauffer le four à **200° C**.
  2. Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
  3. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle.
  4. Dans un grand plat à gratin, disposer les pommes de terre en couche et parsemer avec les lardons et l'oignon.
  5. Recouvrir avec le reblochon.
  6. Verser la crème fraîche sur le mélange et assaisonner de sel et de poivre.
  7. Mettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes.
  8. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
-

# TIRAMISU AUX FRAISES

**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 5 minutes

**6 personnes**

## Ingrédients :

6 biscuits

5 ml d'extrait de vanille

20 g de lait concentré sucré

200 g de mascarpone

20 cl de crème fraîche liquide

1 cl de jus de citron

50 g de sucre

100 g de fraises

Sucre glace

## Préparation :

1. Mettre les biscuits dans un plat en verre.
2. Laver et équeuter les fraises.
3. Les faire cuire avec 20 g de sucre et le jus de citron.
4. Monter la crème en chantilly avec le sucre restant.
5. Ajouter le lait condensé et la vanille.
6. Incorporer le mascarpone.
7. Égoutter les fraises (réserver le sirop) et les ajouter à la crème.
8. Verser le sirop sur les biscuits.
9. Ajouter la crème et l'égaliser.
10. Décorer avec des fraises et du sucre glace.
11. Servir le tiramisu aux fraises.

---

# TIRAMISU FRAMBOISE

**8 personnes :**

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

**Préparation :**

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.

7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
9. Entreposez au moins 1 h au frais.
10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques framboises fraîches..