SOUPE AUX FRAISES 45 calories

Préparation: 20 mn

Réfrigération: 1 h

Ingrédients:

400 grammes de fraise

1 pincée de cannelle

1 cs de sucre glace

1 cs de jus de citron

1 cc de feuilles de menthe fraîche.

1. Équeutez les fraises, lavez-les et épongez-les doucement avec du papier absorbant. Coupez-les en morceaux et portez-les des un court instant à ébullition avec un peu de cannelle.

2. Passez-les au mixeur puis au tamis.

3. Mélangez le sucre glace et le jus de citron à la pulpe des fruits.

4. Placez au frais et décorez au moment de servir avec quelques de menthe fraîche.

les conseils de Nina: servir en entrée ou un dessert cette Soupe est très fraîche et plus agréablement ouvrir un repas.

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 épaissir 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 A LA MOUSSE ET AUX POMMES

Ingrédients :

- 4 pommes
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- Sachet sucre vanille
- 200 ml de lait

Préparation :

1. Éplucher les pommes et couper en lames.
2. Dans un plat qui peut aller au four et au feu, mettre un peu de beurre, faire fondre et cuire les pommes, en remuant toujours, jusqu'à ce que les lames deviennent moitié « fondues »
3. Battez les œufs comme pour l'omelette et ajoutez la farine et le sucre et bien mélanger.
4. Ajouter ensuite le lait.
5. Verser la préparation sur les pommes et cuire au four pour 20 minutes, à 180° C.
6. Lorsque vous sortez du four, saupoudrez de sucre vanille.

TARTE AU CHOCOLAT

Ingrédients:

Pour la base et le garniture:

2 paquets de biscuits petits-beurres
200 grammes de beurre ramolli
1 tasse de sucre (160 grammes)
3 jaunes d’ oeufs
1 cuillère à café d’essence de vanille
1 tasse de lait (240 millilitres)
1 boîte de crème de lait frais et froide

Pour la glaçage:

1 tablette de chocolat au lait (200g)
½ boîte de crème aigre
1 cuillère à soupe de beurre

Préparation de la Tarte au chocolat :

1. Commencez en battant le beurre avec le sucre, de préférence au batteur électrique. Battre pendant 1 à 2 minutes pour obtenir une crème homogène et blanchâtre.
2. Ajouter les jaunes d’oeufs un par un et l’essence de vanille et continuer de battre jusqu’à ce que le tout soit complètement mélangé.
3. Tamisez les jaunes d’œufs pour éviter l’odeur et le goût des œufs dans ce dessert.
4. À part, fouetter la crème jusqu’à fermeté, en formant

des pics. Ajouter à la crème précédente et mélanger doucement, de préférence avec une cuillère ou une spatule, jusqu'à ce que tout soit incorporé. Ceci est la crème de la recette de tarte allemande au chocolat.

5. Pour bien battre la crème, elle doit être froide. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de préparer cette recette.
6. Humidifiez légèrement les biscuits dans le lait et répartissez-les au fond et sur les côtés d'un moule à tarte. Ajouter 1/3 de la crème, couvrir de biscuit et répéter ces couches deux fois de plus, en terminant par la crème.
7. Lorsque vous avez fini d'assembler la Tarte au chocolat, préparez le glaçage : chauffez la crème au micro-ondes ou au feu (pas besoin de la faire bouillir, il suffit de la chauffer) et ajoutez le chocolat haché. Continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et ajoutez le beurre. étaler sur la tarte.
8. Si vous voulez préparer une tarte moins sucrée, utilisez du chocolat noir.
9. Placer la tarte au réfrigérateur pendant 4 heures ou au congélateur pendant 2 heures pour se solidifier.
10. Retirez la tarte du congélateur 30 minutes avant de servir, afin qu'elle soit dans la consistance idéale pour démouler et servir.

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 AU LAIT

Ingrédients :

Pour la base :

- 300 g farine
- 90 g beurre
- œuf
- 120 g sucre

Pour la farce :

- 3 œufs
- 140 g sucre
- 50 g farine
- 1 cuillère à café cannelle
- 500 g lait
- sucre en poudre

Préparation :

Pour la base :

1. Mettre dans le bol tous les ingrédients pour la base et pétrir
2. Mettre la pâte dans du papier film et laisser au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Pour la farce :

1. Mettre les œufs et le sucre dans un bol et mélanger bien pendant 5 min.
2. Ajouter la farine, la cannelle et le lait et mélanger 1 min.

Assembler :

1. Mettre la pâte dans le moule, beurré et fariné
2. Verser dans le moule la farce préparé et enfourner au four préchauffé statique à 170° pendant 60 minutes environ, sur l'étagère inférieure du four.
3. Laisser refroidir complètement et transférer au réfrigérateur quelques heures avant de servir saupoudré de sucre en poudre à volonté.

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 AUX POMMES A LA CRÈME ANGLAISE

Ingrédients:

3 oeufs
250 g de ricotta
270 g de farine
15g de sucre
1 sachet de levure
40 ml d’huile
3 pommes
150 g de crème anglaise

PRÉPARATION :

1.Dans un bol, placez la ricotta et le sucre, et broyez-les bien.

2. Ajouter les œufs et remuez, ajoutez l’huile et mélangez à nouveau avec un fouet ou un batteur électrique.

3. Graissez et saupoudrez un moule 22 cm de préférence.

3. Versez la préparation dans le moule et placez les pommes tranchées à la surface.

4. Ajoutez petit à petit la crème anglaise.

5. Mettez la tarte dans un four préchauffé à 180 degrés, laissez-la cuire pendant environ 35 minutes.

Après cuisson, retirez-le du four et laissez-le reposer à température ambiante laissez refroidir et démouler.

LES CONSEILS DE NINA: Au moment où la pâte est dans le moule, mettez d’abord les pommes tranchées sur la surface puis la crème pâtissière, avec cette astuce, les pommes seront conservées pour que la crème tombe au fond lors de la cuisson du gâteau.

Vous pouvez la conserver 2 jours au réfrigérateur.