

TARTE TATIN

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn thermostat 8 , 260 ° C + 5 mn au grill

6 personnes:

1 pâte brisée(voir rubrique recette de base)

garniture:

500 g de sucre en poudre

75 g de beurre

1. Préparez une pâte brisée, (voir recette de base) Mettez-la en boule et laissez-la reposer au frais pendant la préparation des pommes.

2. Enduisez avec 50 g de beurre ramolli le fond du moule à manqué de manière à obtenir une couche régulière de 4 à 5 mm, puis saupoudrez à la surface du beurre une couche de 50 g de sucre.

3. Épluchez et videz des pommes. Coupez les tranches épaisses de 1 à 5 cm d'épaisseur.

4. Disposez une première couche de pommes sur le sucre en plaçant la partie arrondie contre le fond du moule.

5. Posez une deuxième couche par-dessus, en inversant le sens des tranches, puis continuez ainsi de remplir le moule sur 3 ou 4 couches.

6. Saupoudrez les pommes avec une cs de sucre (25 g) étalez la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur.

7. Découpez un disque de pâte d'un diamètre légèrement supérieur à celui du moule la pâte doit recouvrir les bords.

8. Posez ce disque de pâte sur les pommes et faites délicatement pénétrer la pâte jusqu'à ce qu'elle touche le fond du moule.

9. Avec la pointe d'un couteau faites quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

10. Faites cuire à four chaud (th.8, 260° c) en plaçant la tarte au tiers inférieur du four. Au bout de 25 à 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.

11. Retirez du four et laissez reposer environ 5 minutes. Pendant ce temps allumez le grill rayonnant du four. Posez le plat de service à l'envers sur le moule, et retournez l'ensemble vivement sans trop de brutalité.

12. Saupoudrez les pommes avec 50 g de sucre en poudre arrosez avec 25 g de beurre fondu et faites caraméliser la surface sous le gril en surveillant attentivement. retirez du four dès que la surface d'un beau blond doré.

Servir chaud ou froid

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 AU CITRON

Ingrédients :

Le sablé noisette :

70 g de beurre pommade

70 g de poudre de noisettes

Sucre glace 70 g

Farine 70 g

La Crème au citron :

100 g d'œufs

100 g de sucre semoule

Les zestes d'1 citron bio

80 g de jus de citron

$\frac{3}{4}$ feuille de gélatine

150 g de beurre doux

Préparation :

La Crème au citron :

1. Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau

froide.

2. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, les zestes finement râpés à l'aide d'une râpe Microplane et le jus du citron.
3. Faire chauffer sans cesser de mélanger jusqu'à 85 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine bien essorée.
4. Laisser refroidir jusqu'à 60 °C.
5. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux.
6. Mixer le tout au mixeur plongeant.
7. Verser la préparation dans les cavités du moule silicone posé sur une petite plaque.
8. Tapoter la plaque sur la table pour éviter les bulles d'air. Lisser la surface et réserver au congélateur.

Le sablé noisette :

1. Préchauffer le four à 165 °C.
2. la poudre de noisettes et le sucre glace.
3. Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille (ou au batteur électrique), mélanger le beurre pommade.
4. Incorporer le mélange noisettes-sucre.
5. Lorsque l'appareil est homogène, verser la farine petit à petit.
6. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3 mm et enfourner pendant environ 25 minutes.
7. Sortir du four et découper immédiatement les sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond de la taille des moules.

Dressage :

1. Démouler les crèmes citron et les déposer sur les sablés.
2. Râper un peu de citron vert sur les tartelettes. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

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.
-

TIRAMISU AU CITRON

Ingrédients :

200 g de boudoirs
100 g de sucre
400 g de mascarpone
250 ml de crème fraîche liquide
50 ml de sirop (d'eau et sucre) 2 sachets de sucre vanillés 3 citrons

Préparation:

Étape 1:

Fouetter la mascarpone avec les sucres et les zestes des trois citrons... Fouetter la crème fraîche chantilly bien ferme, ajouter délicatement au mascarpone...

Étape 2 :

Préparer un sirop d'eau et de sucre, laisser refroidir, puis ajouter le jus des citrons.

Étape 3 :

Mettre une étage de boudoir dans un plat rectangulaire, les

humidifier en faisant tremper dans le sirop, puis verser une couche de crème puis une autre couche de boudoir et ainsi de suite jusqu'à fin des ingrédients.

Étape 4 :

Décorer le dessus de zeste de citron ...

Étape 5 :

Mettre au frais pendant quatre heures au moins avant de déguster...

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 AUX FRAISES ET CHOCOLAT BLANC

Ingrédients

20 biscuits à la cuillère
600 g de fraises
100 g de chocolat blanc
250 g de mascarpone
un verres de liqueur Limoncello
80 g de sucre

200 ml de crème fraîche liquide

50 g de sucre glace

Préparation:

- Préparez les fraises
- Lavez les fraises, nettoyez-les et coupez-les en petits morceaux.
- Transférez-les dans un saladier, ajoutez le sucre et un verre de limoncello.
- Mélangez bien et laissez-les parfumer et libérer leur jus.
- Préparez la crème
- Fouettez la crème fraîche avec l'ajout du sucre glace.
- Faites ramollir le mascarpone dans un bol en ajoutant 3-4 cuillères à soupe de lait.
- Ajouter délicatement la crème fouettée en mélangeant avec une spatule.
- Préparez le Tiramisu avec des fraises et du chocolat blanc
- Égoutter les fraises en transférant le jus dans un saladier.
- Saupoudrer la moitié des biscuits avec du jus de fraise et faire une couche dans un plat allant au four.
- Versez plus de la moitié de la crème, la moitié des fraises et la moitié du chocolat blanc coupé en petits morceaux.
- Faites une autre couche de biscuits trempés dans du jus de fraise, l'autre crème, des fraises et du chocolat blanc.

TIRAMISU AUX FRAISES ET EXPRESSO

6 personnes :

- Environ 12 boudoirs
- 4 œufs
- 450 g de mascarpone
- Environ 1 kilogramme de fraises fraîches
- 200 g de sucre cristal
- 50 ml d'expresso fort, froid
- Selon votre goût, 2-3 c. à s. d'amaretto

Préparation :

1. Tout d'abord, lavez et nettoyez les fraises. Réduisez-en la moitié en purée avec un mixeur plongeant. Coupez les fraises restantes en tranches.
2. Mettez la purée de fraises avec 2 c. à s. de sucre dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen-vif pendant environ 5-7 minutes jusqu'à ce que la sauce épaisse.
3. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir à température ambiante.
4. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec 150 g de sucre cristal à basse vitesse, pendant 5-7 minutes, jusqu'à la formation d'une masse blanc crème.
5. Ensuite, battez les blancs d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
6. Incorporez lentement le mascarpone au mélange de jaunes d'œufs et remuez délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. À cette étape, incorporez les blancs d'œufs battus au mélange de mascarpone et remuez soigneusement jusqu'à

obtenir une consistance lisse et homogène.

8. Cassez un boudoir en petits morceaux et placez-le au fond d'une verrine en tant que première couche. Arrosez d'un trait d'expresso.
 9. Déposez ensuite un peu de purée de fraises et étalez des morceaux de fraises sur le dessus. Recouvrez de crème au mascarpone.
 10. Répétez les mêmes étapes pour faire une deuxième couche. Placez le tiramisu aux fraises en verrine au frigo pendant au moins 1 heure.
 11. Décorez de tranches de fraises et de menthe fraîche et servez !
-

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

Ingrédients :

4 personnes

200g Mascarpone

1 Vingtaine de biscuits spéculoos

2 Oeufs

60g Sucre roux

30cl Café

15g Sucre en poudre

1 pincée Sel

Préparation:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- À l'aide d'un fouet, battez vivement le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre roux.
- Montez les blancs en neige fermes avec le sel puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

- Mélangez le café avec le sucre en poudre pour le dissoudre.
- Mettez un peu de crème au mascarpone dans le fond des verrines, trempez les spéculoos dans le café et déposez-les par-dessus.
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que les verrines soient remplies
- Placez au frais 24 h.
- Émiettez un peu de spéculoos sur chaque verrine et servez.

Les conseils de Nina : Si vous êtes pressé, vous pouvez réaliser ce dessert le jour même, au moins 4 h à l'avance.

TIRAMISU BANANE

- 2 Bananes
- 125g mascarpone
- 25cl Crème anglaise
- 100g Biscuits à la cuillère
- 15g Cacao en poudre non sucré
- 3 CàC Café instantané
- 1 CàS Sucre glace

Préparation :

1. Epluchez et coupez les bananes en rondelles.
2. Dans une casserole, portez 15cl d'eau à ébullition. Déposez le café dans un plat puis versez l'eau bouillante par-dessus. Laissez refroidir.
3. Dans un saladier, fouettez la mascarpone avec la crème anglaise et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

4. Plongez rapidement les biscuits à la cuillère dans le café froid, puis tapissez le fond d'un plat. Nappez d'une couche de crème mascarpone, déposez quelques rondelles de banane et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Réservez au réfrigérateur puis saupoudrez de cacao au moment de servir.