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 POIREAUX ET GRUYERE

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

6 personnes:

- 2 gros poireaux
- 1 pâte brisée allégée « fait-maison » (moins grasse que celle dans le commerce)
- 40 g de beurre allégé
- 40 g de farine
- 1/4 l de lait écrémé
- 60 g de gruyère allégé
- 1 pointe de muscade
- sel et poivre

1. Préchauffez le four à 210 °C (th.7)
2. Disposez la pâte dans un moule à tarte préalablement graissé et fariné. Piquez-la. Enfournez-la et laissez-la cuire à blanc 10 min environ.
3. Faites bouillir un grand volume d'eau.
4. Lavez les poireaux et coupez-les en gros tronçons. Faites-les blanchir 1 à 2 min dans l'eau bouillante. Egouttez-les.
5. Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux et faites-les dorer légèrement.
6. Versez la farine. Laissez gonfler. Mélangez sans cesse avec une cuillère en bois. Puis versez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'une béchamel.
7. Ajoutez la pincée de muscade et les 3/4 de gruyère. Versez la préparation sur la pâte et parsemez du reste

de gruyère. Enfournez 20 min. Surveillez la cuisson.

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.

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 attendant 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

¾ 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.

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.