

Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

L'œuf parfait est un œuf cuit à une température constante de 64°. C'est une merveille d'onctuosité...Les Japonais, si raffinés, l'ont bien compris puisque cette technique de cuisson leur est connue depuis très longtemps: les œufs sont cuits dans l'eau des sources d'eau chaude naturelles et sont appelés « onsen tamago » c'est à dire œuf des sources (tamago=œuf et onsen= source thermale naturelle d'eau chaude).

Le jaune est à la fois crémeux, fondant, une texture particulière très différente du jaune d'œuf de l'œuf mollet. Le blanc est tout juste cuit, translucide et semi liquide mais n'a pas cette texture gluante qu'on lui connaît lorsque qu'il n'est pas tout à fait cuit. Le résultat est incomparable avec toute autre forme de cuisson des œufs que vous pouvez connaître.

Cette recette basse température d'Oeuf crémeux nécessite cette fois un matériel spécial... cependant avec énormément de patience vous pouvez vous approcher du résultat en utilisant un thermomètre de cuisson et votre four, ou un thermomètre de cuisson et une cuisson à la casserole mais n'oubliez pas que ce sont des méthodes hautement empiriques et que vos résultats ne seront certainement pas toujours constants... c'est du vécu! (voir plus bas les explications dans le chapitre « Matériel et techniques »).



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Cette recette peut se faire également avec des œufs pochés si vous n'avez pas la possibilité de cuire à basse température.



Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

Difficulté: moyenne

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 4 œufs: les œufs doivent être à température ambiante. Pensez à les sortir deux heures avant la cuisson.
- 3 oignons
- 80 g d'ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d'ail
- 25 cl de crème fraîche liquide pour l'espuma de chorizo
- 80 g de chorizo
- pain de mie pour les mouillettes
- pignons
- sel, poivre, huile d'olive



Ingrédients

Matériel et techniques:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisineur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Vous pouvez utiliser deux autres méthodes suivantes mais c'est à vos risques et périls... sinon des œufs mollets conviendront parfaitement.

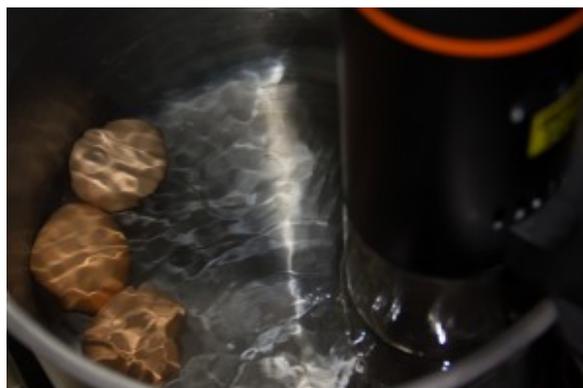
- Vous pouvez cuire vos œufs au bain marie dans une petite casserole et vous aider d'un thermomètre de cuisson de manière à rajouter de l'eau pour que l'eau de cuisson ne dépasse surtout pas les 63 °... mais c'est une méthode assez contraignante qui nécessite que vous soyez extrêmement vigilant pendant au moins une heure!
- Vous pouvez aussi faire cuire les œufs au bain marie au four; mais pour cela il vous faut d'abord étalonner votre four avec un thermomètre de cuisson. En effet les

températures que vous programmez ne sont pas toujours les températures exactes que vous obtiendrez à l'intérieur du four...sauf avec des fours de précisions qui coûtent assez chers. Par exemple avec le mien si je tourne le bouton sur 70° la température interne du four est de ... 52°. Donc j'ai du faire plusieurs essais: et c'est en mettant le bouton à 105° que j'obtiens une température relativement constante de 63°/64° dans mon bain marie. Petite précision: ma sonde trempe dans l'eau du bain marie et je dépose les œufs (sortis 2 heures avant du frigo) dans le bol contenant l'eau lorsque les 64 ° sont atteints. L'eau va alors redescendre en température puis remonter. Compter alors une heure et 15 mn de cuisson. Dans tous les cas avec ces deux méthodes je vous conseille de faire des tests pour bien maîtriser la cuisson car le secret de la recette est vraiment qu'il ne faut pas dépasser 63° sinon le jaune d'œuf va coaguler. Des deux méthodes « empiriques », c'est à mes yeux celle-ci la plus fiable.

Préparation:

1/La cuisson des œufs

Cuire vos œufs dans un bain marie à 62.5° . Le temps de cuisson est d'une bonne heure et vous pouvez les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser. Attention: les œufs doivent être complètement recouverts d'eau lors de la cuisson.



comptez 1 heure de cuisson
pour les oeufs

2/Le confit d'oignon:

- Épluchez l'oignon et détaillez le en tout petits dés.



Coupez l'oignon très
finement

- Faire revenir les dés d'oignons à feu doux dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les oignons doivent être bien compotés (environ 20 mn de cuisson douce). Salez et poivrez en fin de cuisson. Réservez.



Oignons compotés

3/ La crème d'ail:

- Épluchez l'ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.



Épluchez l'ail

- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d'ail. Cuire à feu doux environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez les du lait. L'ail ainsi cuit n'aura pas les inconvénients digestifs de l'ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.



Cuire l'ail à feu doux dans le lait

- Mixer les gousses: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez.



4/L'espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez-en quelques-uns pour la décoration.



Coupez le chorizo

- Dans une casserole, versez la crème liquide, le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Laissez infuser une dizaine de minutes.



Infusez le chorizo dans la crème chaude..

- Versez le mélange dans un mixeur et mixez finement. Passez la crème au chorizo au tamis (passoire fine ou chinois).



Passez le mélange crème/chorizo mixé

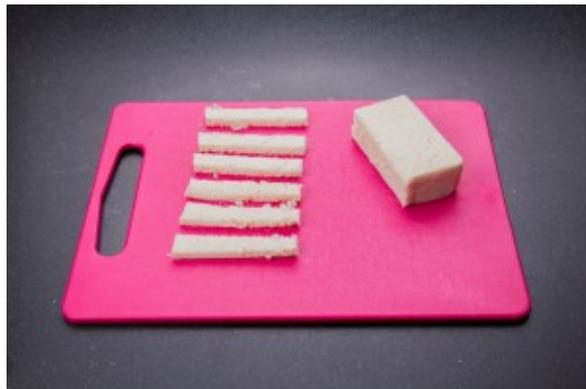
- Juste avant de servir chauffer la crème de chorizo et la mixer à l'aide d'un mixeur plongeant: le but est d'obtenir de jolies bulles bien mousseuses sur le dessus.



Mixer la crème avec un mixeur plongeant

5/Les mouillettes

- Coupez les tranches de pain de mie en bâtonnets (comptez deux ou trois bâtonnets par personnes).



Coupez les mouillettes

- Faire revenir les mouillettes dans une belle noix de beurre à la poêle pour les dorer sur les deux cotés.



Bien griller les mouillettes

6/ Les pignons et le chorizo

- Faire revenir les pignons à sec dans une poêle pour les rendre bien croquants.



Griller les pignons à sec

- Faire de même avec quelques dés de chorizo.



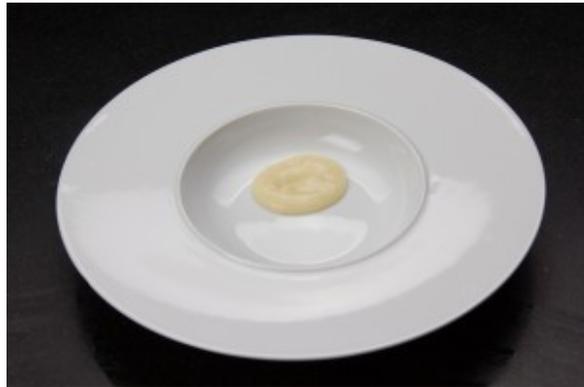
Faire revenir les dés de chorizo

Dressage:

- Réchauffez les oignons, la crème d'ail au micro-onde. Réchauffez la crème au chorizo et la mixer au mixeur plongeant (voir plus haut) pour lui donner une consistance mousseuse.
- Pour bien vous organiser, réunissez sur le plan de

travail tous les éléments du dressage: pignons, mouillettes, crème au chorizo émulsionnée, crème d'ail, oignons, dés de chorizo.

- A l'aide d'une cuillère déposez une belle noix de purée d'ail que vous étalez avec le dos de la cuillère de manière à faire un « nid » pour l'œuf.



Déposez une cuillerée de crème d'ail dans l'assiette

- Mettez une cuillère d'oignons juste à côté.



Déposez une cuillerée d'oignon à côté

- Sortez l'œuf du bain marie et tapez le sur une surface plane et ouvrez le en deux au dessus de l'assiette de manière à le poser sur la purée d'ail.



Posez délicatement l'œuf sur le nid d'ail.

- Puis dressez l'émulsion de crème de chorizo. Saupoudrez de pignons et de dés de chorizo. Posez les mouillettes et dégustez enfin cet œuf parfait!



Oeuf crémeux basse température, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo

Essai de cuisson **d'œufs** parfaits

Regardez bien les photos suivantes d'œufs cuits à différentes températures... Je les ai ouverts avec un couteau pour que vous puissiez mieux apprécier la texture du jaune en fonction des différentes températures de cuisson. Vous pouvez déjà voir qu'avec un ou deux degrés de variation la texture est très différente!

Oeuf à 62°: le jaune est coulant. Il commence à coaguler.



Oeuf à 62°5: le jaune est collant et onctueux

63°: jaune crémeux à souhait...mais ne se « répand pas » ; pourtant il n'est pas dur!



64°: jaune crémeux à souhait...

Oeuf à 65°: le jaune a coagulé mais n'est pas dur ni sec.



Oeuf à 65° : le jaune a coagulé mais n'est pas dur ni sec

Pour en savoir plus: Hervé This vous explique plus précisément les phénomènes physiques et chimiques de la coagulation des oeufs:

L'œuf cuit à 65 ° C

« Quand les cuisiniers font cuire un œuf mollet, poché ou dur, ils le plongent dans de l'eau bouillante, donc à 100 °C, et se demandent combien de temps ils doivent le laisser. En tant que scientifique, je me pose la question suivante : à quelle température un œuf cuit-il ? La cuisson d'un œuf est en effet plutôt une question de température qu'une question de temps, tout simplement parce que le blanc et le jaune d'œuf contiennent de l'eau et des protéines qui coagulent sous l'action de la chaleur. Les protéines sont comme de minuscules pelotes repliées sur elles-mêmes qui se déroulent, pour chaque sorte, à une température bien précise : 61 °C, 68 °C, 70 °C... Quand elles sont déroulées, elles s'associent en un réseau qui ressemble à un filet de pêcheur où sont dispersées (comme le seraient des poissons) d'autres molécules de protéines, d'eau, etc. Plus la température augmente, plus les types de protéines déroulées sont nombreux et plus le réseau du filet se resserre. Ainsi dans le blanc d'œuf, composé de 90 % d'eau et de 10 % de protéines variées, c'est à 61 °C que la première protéine (l'ovotransferrine) commence à se dérouler et à former un filet très fragile. A 70 °C exactement, une autre

sorte de protéine se déroule et renforce le premier filet. Le gel formé est plus dur. A mesure que la température augmente, de plus en plus de filets viennent se former et à 100 °C les œufs finissent par être caoutchouteux. Le jaune se comporte un peu comme le blanc, mais la première transformation importante se fait à 68 °C. Fort de ces constatations, je me suis alors demandé ce qui se passe quand on met des œufs dans un four à 65 °C. Comme cette température est supérieure à 61 °C (température de première coagulation des protéines du blanc) mais inférieure à 68 °C (première coagulation des protéines du jaune), on obtient des œufs étranges dont le blanc est pris mais délicat et dont le jaune est resté liquide avec son goût de jaune frais. »

Pour réaliser un œuf cuit à 65 °C

– Utiliser un four, un bain-marie ou un bain de cuisson à basse température dont la température doit être nécessairement supérieure à 61 °C et inférieure à 68 °C. Vous pouvez mettre autant d'œufs que vous le voulez.

– Laisser les œufs chauffer doucement au moins pendant une heure. Vous pouvez en effet les laisser plusieurs heures ainsi et les sortir quand vous voulez les utiliser.

– Les écaler comme des œufs durs, mais avec beaucoup de précaution. Ils sont très fragiles.

Vous verrez que des résultats différents arrivent à 61 °C, 62 °C, 63 °C, 64 °C, 65 °C, 66 °C... Ce serait trop long d'entrer dans les détails théoriques. A vous d'expérimenter.

Carbonnade basse température au pain d'épice

L'hiver arrive et quoi de mieux qu'une bonne carbonnade pour se réchauffer. La carbonnade est un plat typiquement flamand

dont la sauce est confectionnée à base de bière brune. Le pain d'épice ajoute une petite note sucrée qui est fort agréable.

Cette carbonnade est un plat mijoté: vous obtiendrez une viande extrêmement tendre si vous la faites cuire à tout petit feu plusieurs heures comme le faisaient nos grand-mères qui plaçaient la marmite à compoter sur le coin de la cuisinière à bois toute la journée!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



La carbonnade

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Carbonnade (pour 8 personnes)

Carbonnade:

- 1 kg 200 de bœuf à bourguignon coupé en gros cubes (environ 3 cm sur 3 cm)
- 2 oignons
- 1 litre de bière brune
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre cassonade
- 3 ou 4 tranches de pain d'épice pour la sauce
- une cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- deux cuillerée à soupe de moutarde
- beurre
- sel, poivre

Garniture:

- 200 g de lardons

- En accompagnement: petites pommes de terre vapeur ou une purée (recette de la purée de Joël Robuchon cliquer [ici](#))
- deux tranches de pain d'épice pour la poudre de pain d'épice



Préparation

- Déposez deux tranches de pain d'épice sur une plaque et enfournez à 180° pendant 15 mn.



Passez le pain d'épice au four.

- Sortir les tranches de pain d'épice et passez les au mixeur: vous allez obtenir une poudre que vous utiliserez lors du dressage.



Mixer finement le pain d'épice.

- Dans une poêle faire revenir les lardons pour qu'ils soient bien dorés. Réservez.



Faire revenir les lardons.

- Pelez et épluchez les oignons. Émincez les.



Émincez les oignons.

- Salez et poivrez la viande. Farinez la légèrement.



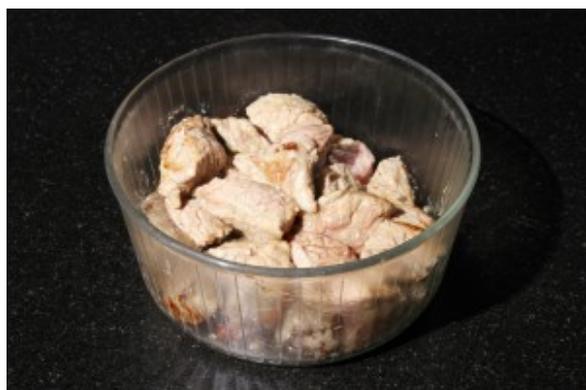
Farinez la viande.

- Dans une cocotte faire fondre une belle noix de beurre et faire colorer les morceaux de viande. Retournez les de manière à les colorer sur toutes les faces.



Colorez la viande dans une cocotte.

- Lorsqu'ils sont tous colorés ôtez les de la cocotte et réservez les .



Réservez la viande.

- Versez les oignons dans la cocotte avec une noix de beurre et bien mélanger dans les sucs de cuisson de la viande.



Faire revenir les oignons dans les sucs de la viande.

- Ajoutez la cassonade et mélangez. Laissez caraméliser.



Ajoutez la cassonade.

- Déglacez avec le vinaigre.



Déglacez avec les vinaigre.

- Puis remettez la viande dans la cocotte.
- Rajoutez deux cuillerée à soupe de moutarde et les tranches de pain d'épice.



Rajoutez la moutarde et le pain d'épice.

- Couvrez la viande à hauteur avec la bière.



Couvrir à hauteur avec la

bière.

- Couvrir et cuire à tout petit feu pendant 4 heures; l'idéal est une température de 68 °: Pour être sûr de pas être en surcuisson mettez votre cocotte au four entre 65 et 70 degrés pour 4 heures de cuisson. Ce plat est encore meilleur si vous le cuisez la veille et le réchauffez le jour même!
- La cuisson terminée ôtez la viande de la sauce. Réservez.



Réservez la viande.

- A l'aide d'un mixeur plongeant mixez la sauce.



Mixez la sauce.

- Puis faire réduire la sauce à feu doux dans une casserole: elle doit avoir une consistance un peu épaisse pour bien napper les morceaux de viande.

Rectifiez l'assaisonnement après réduction.



Réduire la sauce.

- La sauce réduite, remettez les morceaux de viande dans la sauce. Vous pouvez réserver votre viande en sauce au four à 65° dans la cocotte en attendant de servir.

Dressage:

Je vous propose deux idées de dressage: la première dans un style bistrot et la seconde plus gastronomique.

- Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans un ramequin individuel.



Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans votre ramequin

- Posez quelques cubes de viande sur la sauce.



Posez la viande sur la sauce

- Rajoutez les lardons sur la viande et saupoudrez avec la poudre de pain d'épice.



Rajoutez les lardons.

- Décorez avec quelques feuilles de céleri.



Décorez avec quelques feuilles de céleri.

- Une idée de présentation plus gastronomique: servez dans une assiette creuse et faites un trait de poudre de pain d'épice sur le côté de l'assiette.



Présentation gastronomique

Crème de courgette au

cerfeuil, chips de lard

Une soupe de courgette , quoi de plus banal me direz vous... Mais le mariage de la courgette avec le cerfeuil va faire de cette petite soupe de tous les jours une petite merveille et étonnera vos invités. Le lard amène le côté croustillant que nous aimons tous retrouver dans un plat.



Crème de courgette et cerfeuil, chips de lard

Ingrédients (4 personnes) :

- deux belles courgettes
- un oignon blanc
- un bouillon cube fond de poulet
- 10 cl de crème liquide
- une barquette de cerfeuil
- 8 tranches fines de lard
- sel
- poivre



Ingrédients

Matériel:

- un mixeur
- une écumoire

Préparation:

- Pelez l'oignon et hachez le grossièrement.



Coupez l'oignon

- Coupez les deux extrémités des courgettes et détaillez les courgettes en gros morceaux.



Détaillez les courgettes en gros morceaux

- Dans une poêle faire revenir l'oignon dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.



Faire revenir les oignons

- Dans un grand faitout versez les dés de courgettes et les oignons. Recouvrez à hauteur d'eau et ajoutez au mélange le bouillon cube. Ne salez ni ne poivrez: vous rectifierez l'assaisonnement en toute fin de préparation.



Versez les courgettes , le bouillon cube dans un faitout et couvrir d'eau

- Cuire à feu doux environ 30 mn.

Pendant la cuisson des courgettes nous allons préparer le lard et le cerfeuil

- Dans une poêle faire revenir les tranches de lard: elles doivent devenir bien dorées.



Faire dorer les tranches de lard

- Réservez à température ambiante les tranches, qui en refroidissant vont devenir croustillantes. Si ce n'est pas le cas c'est qu'elles ne sont pas assez cuites.
- Rincez le cerfeuil sous un filet d'eau.
- Faire chauffer un grand récipient d'eau et blanchir le cerfeuil en le plongeant 2 mn dans l'eau bouillante.



Blanchir le cerfeuil.

- Retirez le cerfeuil de l'eau bouillante et rafraîchissez le dans un bol d'eau bien froide de manière à stopper sa cuisson. Réservez le.



Égouttez le cerfeuil

- La cuisson des courgettes et des oignons est terminée :vous allez maintenant mixer la préparation: à l'aide d'une passoire récupérez les légumes et versez les dans votre mixeur. Ajoutez le cerfeuil blanchi.



Versez les courgettes dans le mixeur

- Ajoutez le cerfeuil blanchi.



Ajoutez le cerfeuil

- Versez une à deux louches d'eau de cuisson et les 10 cl de crème liquide.



Ajoutez la crème et un peu de bouillon.

- Mixer et si nécessaire ajoutez du liquide de cuisson : il vaut mieux ajouter le liquide au fur et à mesure. Vous pourrez ainsi maîtriser la consistance de la crème (plus au moins liquide selon votre goût). Si vous versez tout le liquide d'un seul coup vous risquez d'avoir une crème beaucoup trop liquide!
- Rectifiez l'assaisonnement en poivre et en sel.

Dressage:

- Dans un joli bol versez une à deux louches de crème de courgette.
- Décorez harmonieusement avec les chips de lard.



Crème de courgette et

cerfeuil, chips de lard

Le saviez vous?

Cerfeuil...Cultivé depuis le Moyen-âge, le cerfeuil est apprécié tant pour ses vertus médicales que pour son arôme délicat et sa saveur légèrement anisée. Un régal pour les salades, les soupes. Son arôme est très volatil. Il ne faut pas le cuire longuement mais l'ajouter au dernier moment dans une préparation chaude. Attention le hachage abîme également son parfum.

La pizzaladière

Originnaire de Nice j'ai eu l'idée de revisiter la pissaladière de mon enfance, aux oignons si fondants et de lui amener un côté croquant grâce à la pâte au parmesan. J'ai eu envie d'y ajouter un mélange de dés de tomates et olives noires ainsi qu'un peu de mozzarella rappelant la pizza... et voici comment est né la pizzaladière!



La pizzaladière

Ingrédients (4 / 5 petites tartes individuelles):

1: la garniture

- tomates roma
- thym
- olive noire dénoyautées
- 2 boules de mozzarella
- vinaigre balsamique en crème
- sel poivre



Ingrédients garniture

2: la compotée d'oignons

- 4 beaux oignons
- huile olive
- sel
- poivre



Ingrédients compotée
d'oignons

3: pâte sablée au parmesan

- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de parmesan rappé
- 1 œuf à température ambiante



Ingrédients pâte sablée au parmesan

Matériel:

- 4 petits cercles à tarte
- papier cuisson
- rouleau pâtisserie
- ciseaux

Préparation:

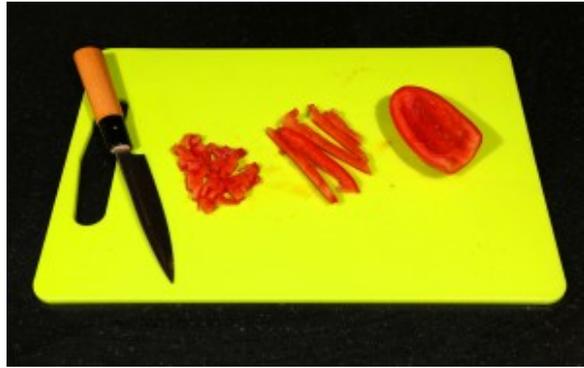
1/ la **garniture**:

- Coupez les tomates en deux et ôtez les pépins.



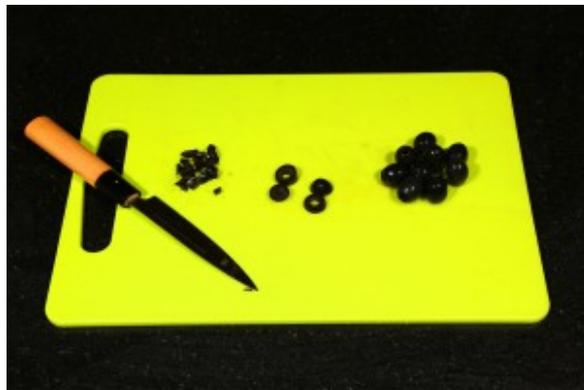
Ôtez les pépins des tomates

- Coupez les tomates en petits dés.



Coupez les tomates en petits dés.

- Faire de même avec les olives.



Coupez les olives en petits dé

- Mélanger tomates, olives, sel, poivre et thym frais. Assaisonnez selon votre gout avec un peu de vinaigre balsamique; salez et poivrez. Réservez.



Mélangez tomates et olives

avec l'assaisonnement.

- Coupez la mozzarella en tranche. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

2/ la compotée d'oignon:

- Épluchez les oignons
- Coupez les oignons en deux en prenant soins de les trancher au niveau du pédoncule. Regardez bien sur la vidéo qui suit: les couper de cette manière va vous aider à les émincer finement.
- Dans une poêle faire revenir et compoter les oignons avec de l'huile d'olive à feu très doux. Ils doivent devenir translucides et dorés.



Oignons compotés

- Salez et poivrez. Réservez.

3/ la pâte sablée au parmesan:

- Versez le parmesan dans un grand bol.



Versez le parmesan dans un grand récipient

- Puis ajoutez le beurre ramolli. Bien mélanger soit avec une maryse ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la feuille si vous en avez un.



Ajoutez le beurre.

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.



Incorporez l'œuf.

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.



Tamisez la farine.

- Mélangez bien le tout.



La pâte est prête.

- Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.



Déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.

- Recouvrez la d'une autre feuille de papier cuisson et abaissez la (aplatissez la) grossièrement sur 1 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant 30 mn: elle sera plus facile à étaler correctement si elle est déjà préformée et non en boule: le beurre durci au frigo et si vous avez fait une boule elle sera difficile à travailler.



Préformez la pâte.

- Préchauffer le four à 170 °. Votre pâte est maintenant bien refroidie: ce temps de pose au frais est indispensable. La pâte contient beaucoup de beurre et si vous la travaillez de suite ou par temps trop chaud sans passage au frais, elle sera trop molle.
- Sortez la pâte du frigo et abaissez la de nouveau: elle

doit faire 2mm d'épaisseur.



Aplatissez sur 2 mm

- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte (gardez celui du dessous qui va éviter à la pâte de se casser). A l'aide d'un des petits cercles à tarte faire 4 empreintes rondes légères juste pour marquer le diamètre sur la pâte: ne coupez pas cette dernière.



Imprimez la forme des cercles sur la pâte.



Cercles imprimés.

- Puis avec un couteau cette fois ci, découpez un cercle plus large que celui que vous avez dessiné.



Découpez avec le couteau des cercles plus grands.

- Ôter le surplus de pâte autour des empreintes que vous venez de faire.
- Découpez le papier cuisson du dessous à l'aide d'un ciseau assez largement autour des cercles de pâtes.



Découpe du papier autour des ronds de pâte.

- Déposez les cercles de tarte sur un papier cuisson.



Déposez les cercles de tartes sur un papier cuisson.

- Saisissez la feuille de papier du dessous de votre rond de pâte (sur laquelle adhère la pâte) et renversez la délicatement sur le moule : de cette manière vous aurez plus de facilité car la pâte est assez fragile... Retirez alors doucement le papier situé maintenant sur le dessus de la pâte. Avec vos doigts moulez bien les rebords. La photo ci dessous est prise avec une autre pâte et un cerclage différent mais le principe est le même.



Renversez la pâte sur le moule

- La pâte bien moulée, passez le rouleau à pâtisserie sur les bords pour enlever le trop plein de pâte. (Vous pouvez cuire ce reste lors d'une tournée suivante en y déposant des amandes entières ou effilées ou encore des petits dés de chorizo dessus: cela fait d'excellents petits gâteaux apéritifs).



Passez le rouleau pour ôtez le surplus de pâte

- N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette. Le mieux est de remettre un papier cuisson dessus et de verser des billes de céramique (ou des haricots blancs , pois chiche) qui éviteront à la pâte de monter pendant la cuisson.



Déposez une petite feuille de papier cuisson sur chaque tarte.



Versez les billes en céramique.

- Remettez la pâte au frigo 15 mn : toujours à cause du beurre votre pâte s'est ramollie pendant que vous la fonciez; la remettre au frais lui évitera de s'avachir sur les bords quand vous l'enfournerez.
- Enfournez la pâte: cuisson à 170° pendant 15 mn.
- A la sortie du four laissez la refroidir et délicatement avec une cuillère ôtez les billes de céramiques: attention au tour des tartes: la pâte est fragile! Puis retirez aussi délicatement la feuille de cuisson.



Ôtez les billes de céramiques.



Les fonds de tartes sont prêts à être garnis.

Dressage:

- Chauffez votre four en position grill ou salamandre.
- Tapissez le fond de la tarte avec la compotée d'oignon.



Tapissez généreusement avec la compotée d'oignons.

- Puis faire un petit cercle de mélange à la tomate sur les oignons. Vous pouvez vous aider avec un plus petit emporte pièce pour faire un joli rond.



Ajoutez la garniture
tomate,olive.

- Déposez une rondelle de mozza sur les tomates.



Déposez une tranche de
mozzarella.

- Passez deux minutes les tartes sous le grill pour faire fondre la mozzarella.
- Décorez avec une petite cuillerée de mélange tomate olive, des petites tranches d'olive et des feuilles de basilic. Ôtez délicatement le cercle (pour vous aider passez un couteau à lame souple entre le cercle et la tartelette).



Ôtez le cercle.

- Dressez dans l'assiette de présentation accompagné d'un trait de vinaigre balsamique.



C'est prêt!