Tarte aux poires, bleu d’Auvergne et noix

Une bonne petite tarte de saison , réalisée rapidement en remplaçant la pâte de base par des feuilles de brick qui amènent un côté bien croustillant…

Tarte poires, bleu d’Auvergne et noix

Matériel

- un moule à tarte anti adhésif en acier avec fond amovible

FORMEGOLOSE™, moule à tarte avec fond amovible, 28 cm, en acier avec double couche d'anti-adhérent, couleur noir

Ingrédients pour une tarte

- 3 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu
- un peu de tapioca: le tapioca va permettre d’absorber l’humidité du mélange œuf et fromage sans en altérer le goût
- 2 poires bien fermes
- le jus d’un citron

Pour le mélange au fromage

- 150 g de crème liquide
- 200 g de bleu d’Auvergne
- un œuf
- poivre
- des noix ou des noix de pécan (40 g coupées et quelques unes pour la présentation). Vous pouvez utilisez des noix de pécan caramélisées, ce sera encore meilleur! Pour la recette cliquez ici.

Préparation

- Pelez les poires; coupez-les en deux et ôtez le cœur à l’aide d’une cuillère parisienne. Coupez les demis poires en tranches. Citronnez-les avec le jus de citron pour éviter qu’elles ne s’oxydent.

Préparez les poires

- Coupez grossièrement quelques noix. Réservez.

Concassez les noix

- Pour la préparation au fromage: dans une casserole faites fondre à feu doux le fromage dans la crème. Laissez retomber en température et hors feu ajoutez l’œuf entier. Mélangez de manière homogène et poivrez.

Ajoutez l'œuf dans le mélange

- Beurrer les feuilles de brick et les empiler dans le moule à tarte. Enfournez 5 minutes à 180°. Puis saupoudrez le fond de la tarte avec un peu de tapioca qui va empêcher aux feuilles de brick de se ramollir.

Beurrer les feuilles de brick

- Répartissez le mélange au fromage dans la tarte et disposez les tranches de poire par dessus. Beurrez légèrement avec du beurre fondu les poires qui dépassent. Saupoudrez les brisures de noix sur la tarte et disposez quelques noix entières au milieu.

Garnissez le fond de tarte

- Enfournez à 180° pendant 30 minutes. Servez avec une bonne salade…

Tarte poires, bleu d’Auvergne et noix

Ma tarte meringuée aux deux citrons

La tarte au citron est un de mes desserts préféré. Après plusieurs essais j’ai enfin trouvé l’équilibre idéal à mon goût et surtout une présentation qui est vraiment jolie. Le montage de cette tarte est facile : vous n’aurez besoin que d’un cercle de 20 cm et de 3 cm de haut maximum.

Essayez-la , vous allez vous régaler et étonner vos invités par sa présentation!

Tarte au citron

Ingrédients: pour une tarte de 20

cm de diamètre (6 personnes)

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour le sablé:

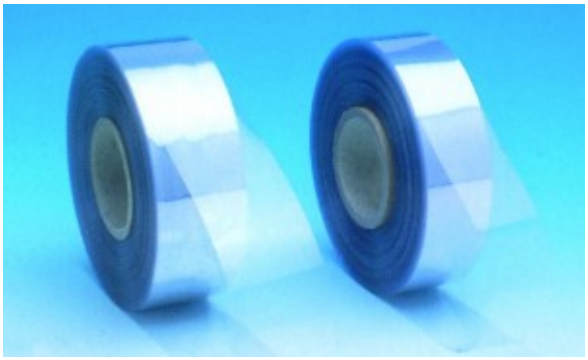
- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour la meringue:

- 80 g de blancs d'œuf
- 80 g de sucre semoule
- 80 de sucre glace

Matériel spécifique

- un cercle de 20 cm et de 3 cm de haut maximum
- du rhodoïd à la hauteur de votre cercle. Si vous avez du mal à en trouver il existe plusieurs sites Internet qui en vendent comme « Le meilleur du chef«



rouleaux de rhodoïdq=

- une poche à douille et une petite douille lisse ou dentelée

Préparation

Le lemon curd: vous pouvez le préparez la veille ou pendant la cuisson du sablé. Vous utiliserez les 3/4 de la préparation pour la tarte. Si vous avez la chance de posséder un Thermomix ou un Kenwood Titanium mettez tous les ingrédients dans la cuve et cuisez 20 mn vitesse 2 pour le Thermomix et pour le Kenwood 20 mn à 90° , vitesse 1 avec le mélangeur . A la fin rajoutez la feuille de gélatine et mixez.

Pour la recette du lemon curd cliquez **ici.**

Le sablé et le montage de la tarte

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d’amande.

Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.

Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n »avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

Mélangez avec la feuille

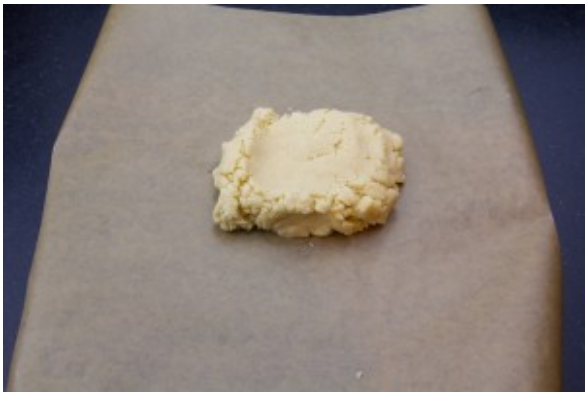
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et mélangez rapidement.

Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu

Pâte sablé

- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson.Vous devez obtenir une pâte bien dorée.

Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.

Cassez la pâte obtenue entre vos doigts

Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

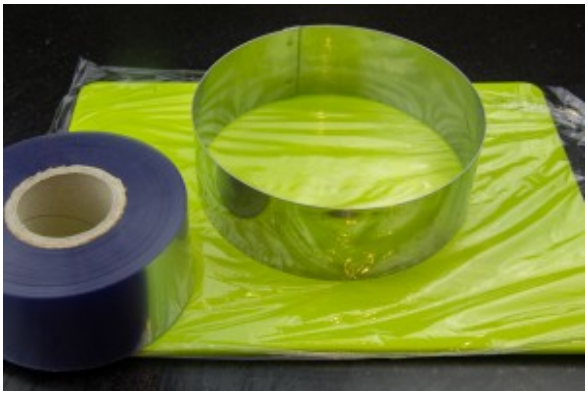
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse.

Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l’intérieur. Il évitera que le lemon curd adhère au cercle et donc facilitera le démoulage.



Posez le rhodoïd

- Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible. Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.

Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible

- Réchauffez légèrement le lemon curd (si vous l’avez préparé à l’avance) et versez le sur la pâte. Remettre au frais 2 h ou 15 mn au congélateur.

uhkk Versez le lemon curd sur la pâte

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.

Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.

Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.

Remplissez votre poche à douille avec la meringue

- Sortez la tarte du frigo (ou congélateur) et ôtez le cercle et la bande de rhodoïd. Décorez le dessus de la tarte en partant du centre.

Décorez le dessus de la tarte en partant du centre

- Caramélisez légèrement le dessus avec un petit chalumeau ou passez la tarte sous le grill quelques secondes. Zestez un citron vert par dessus. Mettez au frais, c’est prêt, c’est un délice et c’est superbe! Vous pouvez également préparer des tartelettes individuelles de la même manière avec des cercles plus petits.

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Un petit délice qui fleure bon l’été que cette tarte crémeuse au goût framboise très pepsi! Rien de bien technique dans cette réalisation qui enchantera vos papilles aussi bien que votre sens de l’esthétique… Alors vite à vos fourneaux!

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Ingrédients: pour une tarte de 35 cm sur 11 cm (6 à 8 personnes)

Pour la pâte

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d’amande
- une pincée de poudre de vanille ou les grains d’une gousse de vanille
- 5 g de sel
- un œuf
- un peu de mycryo: le mycryo est constitué de beurre de cacao et son goût est totalement neutre. Saupoudré sur un fond de tarte à sa sortie du four, il permet d’isoler

la pâte de la crème et cette dernière ne ramollira pas la pâte. Il sert également pour tempérer facilement le chocolat. Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.

Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

Pour le crémeux framboise: je vous rappelle les ingrédients du crémeux et retrouvez sa recette en pas à pas en cliquant ici. **Attention**: par rapport à la recette de base du crémeux framboise original **la quantité de gélatine change** pour cette recette de tarte.

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d’eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez

250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant ici)
- une cuillerée à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **deux feuilles et demi de gélatine (5 g)**

Pour la meringue:

- 40 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

Pour la décoration et garniture de la tarte

- un peu de lemon curd (une à deux cuillerées à soupe). Pour la recette du lemon curd maison cliquez ici. Le lemon curd est facultatif: il n'en faut pas beaucoup mais je trouve qu'il sublime le goût des framboises.
- mûres, framboises, fraises en tranches, copeaux de chocolat blanc, basilic pistou (basilic à petites feuilles)

Basilic pistou

Matériel

- un cadre à tarte rectangulaire (35 cm sur 11 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.

Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés 35*10 cm

- une poche à douille et une douille de votre choix
- du film alimentaire

Préparation:

Commencez par la pâte: je n’utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main.

- Crémez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.

Mélangez vivement le beurre
et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.

Ajoutez la poudre d'amande

- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.

Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l’œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.

Ajoutez alors les œufs battus au mélange

Puis versez la farine

- Mélangez la pâte sans trop la travailler: quand la pâte se décolle de la paroi du bol elle est prête.

La pâte est prête

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n’est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d’avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles. J’utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n’oubliez pas de réaliser un rebord de 6 cm supérieur à votre cadre de manière à à ce que vous puissiez bien relever cette pâte sur les rebords du cadre.. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n’attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cadre: il faut qu’elle reste encore malléable.

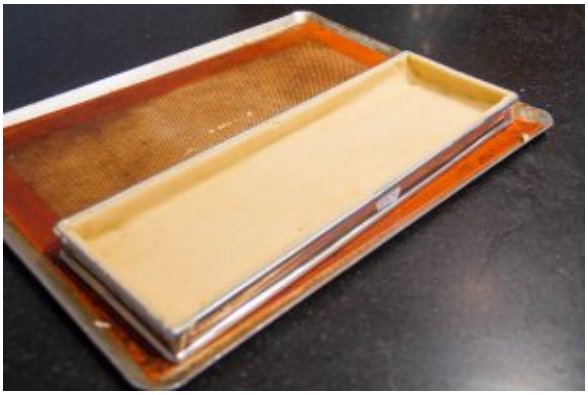
- Posez le cadre à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d’un silpat. Beurrez l’intérieur du cercle à tarte.
- Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte. Laissez en place le film

alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre. Puis ôtez le film alimentaire.

Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte, film alimentaire sur le dessus. Faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre

Ôtez le film alimentaire

- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte

- Piquez la pâte à l’aide d’un fourchette.

Piquez la pâte à l’aide d’un fourchette

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).
- Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes. A la sortie du four saupoudrez le fond de la tarte de mycryo et laissez refroidir.

La pâte est cuite

Le crémeux framboise: pour la recette cliquez ici. **N’oubliez pas d’augmenter la dose de gélatine par rapport à la recette originale (deux feuilles et demi)!**

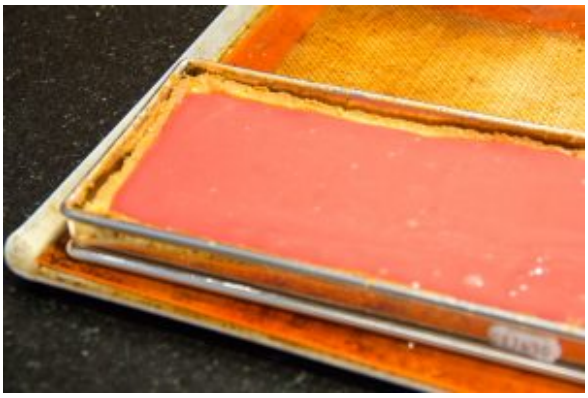
Montage de la tarte

- Badigeonnez le fond de tarte sur un millimètre d’épaisseur avec le lemon curd. N’en mettez pas trop sinon il prendra le dessus sur le goût de la framboise.

Badigeonnez le fond de tarte

avec le lemon curd

- Puis versez le crémeux framboise. Laissez prendre au frigo au moins deux heures.



Puis versez le crémeux framboise

- Coupez quelques fraises en tranches.
- A l’aide d’un couteau façonnez des copeaux de chocolat blanc.

<u>La meringue</u>

- Montez les blancs au fouet. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d’une mousse à raser.

Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l’aide d’une maryse.

Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.

Remplissez votre poche à douille avec la meringue

- Pochez la meringue sur un côté de la tarte et disposez les fruits en long sur le côté de la meringue. Puis colorez la meringue à l’aide d’un chalumeau.

Disposez les fruits en long sur la tarte et pochez la meringue

Colorez la meringue à l’aide d’un chalumeau

- Puis disposez harmonieusement les copeaux de chocolat blanc et les petites feuilles de basilic. Il ne reste plus qu’à enlever le cadre. C’est terminé!

Disposez les copeaux de chocolat blanc et les

petites feuilles de basilic.

Trop trop bon!

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

---

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Aujourd’hui je vous propose une tarte ultra facile et délicieuse qui résulte d’une petite erreur: il nous est tous arrivé d’acheter des fruits en super marché et au final de se retrouver avec un produit trop dur et peu sucré… C’est ce qui est arrivé à mon père récemment: les brugnons qu’il avait

choisis étaient immangeables. Plutôt que de les jeter, je les ai juste fait revenir à la poêle avec du sucre muscovado et j’ai réaliser une tarte toute simple: juste les fruits et pas de crème en plus. Malgré le manque de qualité des fruits la tarte était excellente! Le sucre muscovado, en caramélisant, a compensé l’acidité des fruits et leur a amené un délicieux goût de réglisse.

Le problème de la plupart des tartes aux fruits, c’est qu’elles ramollissent à cause de l’humidité des fruits que l’on dispose dessus. Je vous livre aujourd’hui un petit secret pour que cela nous vous arrive plus! Ainsi vos tartes aux fruits seront toujours bien croquantes…

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

- une pâte brisée du commerce ou encore mieux une pâte brisée maison
- 5 brugnons …pas mûrs
- une noix de beurre
- 3 cuillerées à soupe de sucre muscovado: le sucre muscovado est un sucre de canne complet, non raffiné en provenance des Philippines et de l'Île Maurice. Il est de couleur brun foncé avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure un goût prononcé. Vous le trouverez dans les épiceries bio.
- des feuilles de menthe
- deux cuillerées à soupe de poudre d'amande
- du mycryo: c'est une poudre 100 % à base de beurre de cacao. Saupoudrée sur vos fonds de tarte juste sorties du four, elle formera une fine barrière étanche qui protégera la pâte de l'humidité des fruits. La tarte restera bien croquante. Vous pouvez en commander en cliquant ici.

Si vous voulez faire votre pâte brisée vous-même:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé mou mais pas fondu
- un œuf battu
- une cuillerée à soupe rase d'eau: cette dernière n'est pas obligatoire. Elle sera utile si vôtre pâte n'est pas assez humide après l'ajout de l'œuf.

Préparation

<u>Si vous faites votre pâte vous-même</u>

- Dans le bol du robot versez la farine que vous aurez tamisée.

Tamisez la farine

- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.

Ajoutez le beurre

- Battez l’œuf et ajoutez-le à la préparation précédente. Puis ajoutez l’eau. N’oubliez pas : vous n’en utiliserez peut-être pas toute la quantité d’eau donc ajoutez-la progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d’humidité de votre farine.

Battez légèrement le jaune

à la fourchette

- Mélangez jusqu’à ce que **la pâte se détache des bords du récipient**.

La pâte est prête.

- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l’amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez 30 mn au réfrigérateur.

- Étalez votre pâte au rouleau.

Étalez la pâte finement à l’aide d’une rouleau

- Disposez la pâte dans votre moule anti adhésif et découpez le trop plein de pâte avec un petit couteau. Puis recouvrez la pâte d’un papier cuisson. Recouvrez le tout avec des billes en céramique ou des légumes secs. Remettez l’ensemble au frigo pour 1/2 heure pour laisser la pâte se reposer et redurcir. Cuire à 180° pendant 20 mn environ.

Posez un papier cuisson et disposez des billes en céramique

- A la sortie du four ôtez les billes et le papier (attention c’est chaud) et saupoudrez régulièrement de mycryo toute la surface de la tarte. Cette opération doit se faire quand le fond de tarte est **bien chaud** pour faciliter la fonte de la poudre de mycryo.

A la sortie du four saupoudrez de mycryo

- On s’occupe maintenant des fruits. Coupez-les chacun en 10 à 12 quartiers. Faites fondre dans une poêle une petite noix de beurre et ajoutez 3 belles cuillerées de sucre muscovado. Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser.

Déposez les quartiers de brugnons et laissez caraméliser

- Saupoudrez un petit fond de poudre d’amande et disposez les quartiers de brugnons. Versez le restant de jus caramélisé sur les brugnons et enfournez de nouveau pendant 5 mn à 180°.

Saupoudrez un petit fond de poudre d’amande et disposez les quartiers de brugnons

- Ciselez la menthe. Gardez quelques feuilles entières pour la présentation. Saupoudrez la menthe sur la tarte.

Ciselez la menthe

Saupoudrez de menthe

Tarte croquante aux brugnons et caramel

- Et maintenant on déguste…

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Tarte croquante aux brugnons et caramel

Tarte Bourdaloue à l’ananas

Comme beaucoup d’entre vous, je regarde « Le meilleur Pâtissier » avec Mercotte et Cyril Lignac. Dans la prochaine émission, une des épreuves portera sur les gâteaux aux fruits et en particulier une Bourdaloue à l’ananas. Je n’en ai pas la recette mais je me suis fait un plaisir que d’en imaginer une… Un sablé bien croustillant et caramélisé, une crème de noix de coco onctueuse et agrémentée de petits dés d’ananas acidulés, une jolie présentation… Et le résultat est délicieux! Voici donc ma version de la Bourdaloue à l’ananas.

Bourdaloue à l’ananas

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte de cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l’émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L’Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition

- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake
- La Feuille d’automne
- L’île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients: pour un gâteau de 6 personnes

- un ananas frais
- un citron vert
- 3 minis bananes
- un peu de sucre roux
- un peu de noix de coco en poudre (pour la décoration)
- quelques billes de chocolat (pour la décoration)

Pour le sablé

- 90 g de farine
- 20 g de noix de coco
- 25 g d’œuf (battez un œuf entier à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)
- 35 g de sucre glace
- 60 g beurre bien froid
- un peu de chocolat blanc ou noir

Pour la crème de noix de coco (une crème d’amande dans laquelle vous remplacerez la poudre d’amande par de la noix de coco)

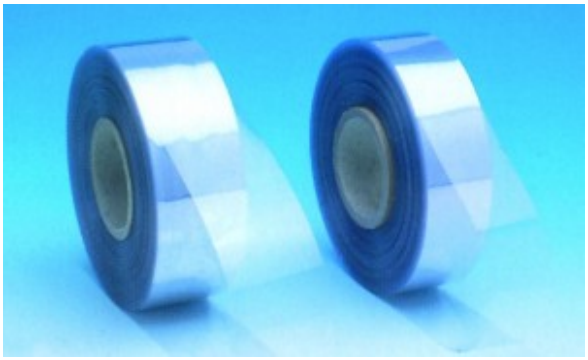
- 80 g de beurre pommade
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de noix ce coco en poudre
- 80 g d’œuf (battez deux œufs entiers à la fourchette et n’en utiliser que la quantité voulue)

Pour la décoration en chocolat (facultative)

- du chocolat noir à 66 %

Matériel:

- un cercle de 18 cm de diamètre
- une bande de rhodoïd de 3,5 ou 5 cm de hauteur (facultatif: c’est pour la décoration en chocolat)



rhodoïd

Préparation:

Commencez par préparer les fruits.

- Coupez les deux extrémités de l’ananas et à l’aide d’un grand couteau, ôtez l’écorce sur les côtés.

Coupez les cotés de l’ananas

- Puis coupez-le en tranches d’un centimètre d’épaisseur. Réservez une belle tranche et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés.

Réservez une belle tranche de l’ananas et coupez-en trois ou quatre autres en petits dés

- Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre quelques minutes sans les colorer. Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une cuillerée à café de sucre roux pour qu’elle colore et soit bien dorée.

Faites revenir les dés d’ananas à la poêle avec un peu de beurre

Faites de même avec la tranche d’ananas en y rajoutant une cuillerée à café de sucre roux

- Puis égouttez les dés d’ananas pendant quelques minutes au dessus d’un bol. Réservez les. Réservez également de côté à température ambiante la tranche d’ananas.

Puis égouttez les dés

d’ananas

- Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches.

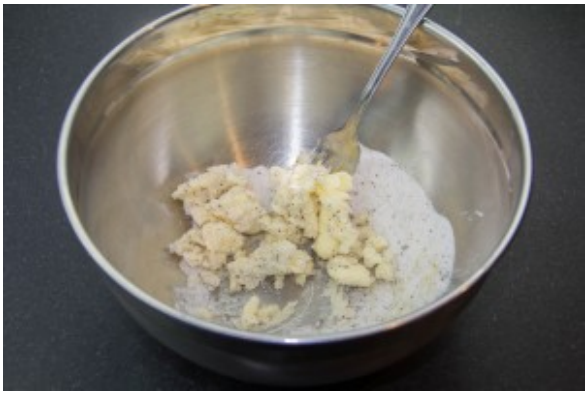
Épluchez les minis bananes et coupez les en tranches

- Faites les revenir à la poêle comme la tranche d’ananas: un peu de beurre, du sucre roux, et déglacez les en fin de cuisson avec un peu de jus de citron vert. Elles ne doivent pas être trop cuites. Réservez les.

Faites les revenir à la poêle comme la tranche d’ananas

<u>Le sablé:</u>

- A l’aide de vos doigts ou d’une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid.



A l’aide de vos doigts ou d’une fourchette mélangez la farine, le sucre et le beurre bien froid

- Ne travaillez pas trop longtemps la pâte pour que le beurre ne chauffe pas. Si vous possédez un robot pâtissier utilisez la feuille. Quand tout est bien mélangé ajoutez l’œuf et la noix de coco et finissez de mélanger rapidement.

ajoutez l’œuf et la noix de coco

Je vous propose la vidéo suivante réalisée par Larousse cuisine pour bien vous monter la technique sablage avec un robot.

- Mettez la pâte en boule.
- Posez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étalez la au rouleau (2 ou 3 mm d’épaisseur environ).

Mettre au frais 15 mn.

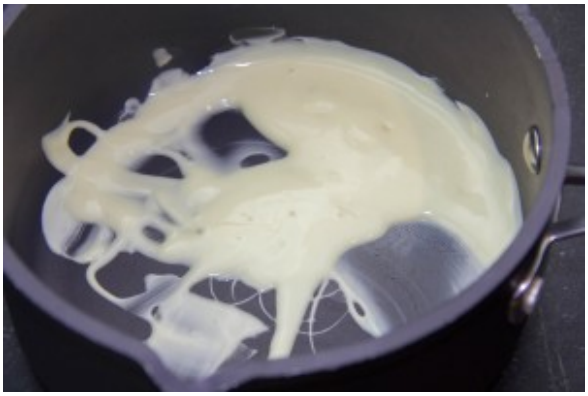
Préformez la pâte

- Au bout de 15 mn sortez votre pâte de frigo. Ôtez la feuille de papier du dessus et posez votre cercle sur la pâte. A l'aide d'un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

A l'aide d'un petit couteau enlever le surplus de pâte autour du cercle.

- Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Et remettez au frais encore 15 mn avant d'enfourner: cela évitera à votre pâte de se rétracter. Puis enfournez pour une précuisson environ 15 mn à 180°.

- Sortez le sablé du four et laissez refroidir. Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc ou noir.



Pendant ce temps faites chauffer au bain marie un peu de chocolat blanc

- Lorsqu’il est fondu ôtez le du feu et à l’aide d’un petit pinceau, badigeonnez le dessus du sablé: cette opération va permettre d’isoler votre sablé pour qu’il ne détrempe pas lorsque vous déposerez les dés d’ananas et la crème de noix de coco par dessus.

Badigeonnez le dessus du sablé

Reprenez le cercle de cuisson et nettoyez-le; puis beurrez-le généreusement ou utilisez un spray cuisson . Cette **opération est très importante** et vous permettra de pouvoir mieux démouler après la fin de la cuisson suivante! Reposez le sablé dans le cercle, lui même posé sur un papier anti adhésif ou un silpat. Réservez.

<u>La crème de coco</u>

- Dans un grand bol mélangez le beurre pommade et le sucre. Mélangez au fouet. Rajoutez l'œuf (80 g) et la poudre de noix de coco. Mélangez bien.

Voici une encore une excellent vidéo de Larousse cuisine pour vous montrer le tour de main (dans la vidéo la recette est différente car réalisée avec de la poudre d'amande).

- Mettez le tout dans une poche à douille (n°6).

Mettez la préparation dans une poche à douille

- Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé.

Déposez les dés d’ananas régulièrement sur le sablé

- Puis pochez la crème de noix de coco sur les dés d’ananas.

Puis pochez la crème de noix de coco

- Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus, bien au centre.

Rajoutez la tranche d’ananas rôtie sur le dessus

- Enfournez de nouveau à 150° pendant 30 à minutes et remontez à 180° pour 5 à 10 mn. Ce temps est donné à titre indicatif (tous les fours n’ont pas les mêmes performances): toutefois à partir de 25 mn de cuisson le dessus du gâteau commence à dorer; attendez encore 5 mn et c’est à ce moment que vous pouvez augmenter la température.
- Laissez le gâteau refroidir et posez un cache sur le centre du gâteau , donc sur la rondelle d’ananas… (une rondelle en carton ou un cercle dont vous aurez obturé le dessus avec du film alimentaire). Saupoudrez de noix de coco râpée.

Posez un cache sur le centre du gâteau

Saupoudrez de noix de coco râpée.

Démoulez le gâteau (vous pouvez aussi faire l’inverse selon votre habilité :démouler et saupoudrer de noix de coco après…). Si vous avez un peu de difficulté aidez vous d’un couteau à lame fine pour détourer le gâteau. Posez alors le gâteau sur un plateau. Disposez alors les rondelles de bananes autour de la rondelle d’ananas et aussi à l’intérieur de la rondelle d’ananas. Ajoutez quelques billes de chocolat puis zestez un citron vert par dessus. Le gâteau est terminé.

Démoulez le gâteau et décorez le

Décorez de rondelles de bananes et de billes en chocolat

Mais vous pouvez rajouter une décoration supplémentaire en chocolat si vous le désirez. C’est un peu plus technique.

Décoration en chocolat (facultatif)

- Faites fondre un peu de chocolat au bain marie (noir, blanc, au lait, comme vous voulez). Mettez votre gâteau au congélateur pendant ce temps: **il doit être bien froid au moment où vous poserez la bande de chocolat…**

Faire fondre le chocolat

- Puis posez sur votre plan de travail une bande de rhodoïd de la même hauteur que votre gâteau et d'une longueur égale au diamètre du cercle que vous avez utilisé (ici j'ai utilisé un cercle de 18 cm de diamètre; pour calculer votre bonne longueur multipliez le diamètre de votre cercle par 3.14. Donc ici on a 18*3.14= 56.52 soit 56.6 cm). Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd et étalez le avec une spatule. Marquez bien une des extrémités pour mieux la voir quand vous aurez besoin de relever la bande. Laissez refroidir :le chocolat ne doit pas avoir complètement refroidi mais être encore un peu collant quand vous relèverez une extrémité à l'aide de la pointe d'un couteau et décollerez toute la bande. Je ne peux vous donner de temps de refroidissement car tout dépend de la température qu'il fait dans votre cuisine; plus elle est froide plus ça va vite…

Puis versez le chocolat fondu sur la bande de rhodoïd

Étalez avec une spatule et marquez une extrémité

- L’opération suivante sera beaucoup plus facile si votre gâteau est déposé sur **un support sans rebord**. La bande

décollée, posez la délicatement parallèlement sur le côté du gâteau qui, je le rappelle, doit être bien froid: faites en sorte de commencer par la caler sur le rebord du support pour bien être toujours à la même hauteur en tournant autour du gâteau. C’est un peu technique mais au bout de deux ou trois fois vous aurez pris le coup! Remettez le gâteau au congélateur pour 15 mn et ôter la bande avec délicatesse. Et voici votre magnifique et délicieuse Bourdaloue à l’ananas!

Bourdaloue à l’ananas

J’ai hâte de connaitre la recette de Mercotte!

Tatin d’endives aux pommes d’après une recette d’Alain Passard « L’endive fait une fleur à la tatin «

Voici une jolie petite tartelette salée inspiré d’une recette du chef Alain Passard, chef trois étoiles, intitulée

« L’endive fait une fleur à la tatin » (voir la vidéo de la recette originale en fin de page). Je n’aime pas trop l’amertume de l’endive: j’ai donc ajouté à la recette initiale des lamelle de pommes qui adoucissent l’ensemble.

Vous pouvez les servir à l’apéritif, en entrée, accompagnées d’une salade de mâche au magret fumé ou tout simplement en accompagnement d’une viande blanche .

Tatin d’endives aux pommes

Ingrédients: pour environ une douzaine de mini tartelettes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- sucre glace
- 4 grosses endives
- une pomme
- un citron vert
- beurre

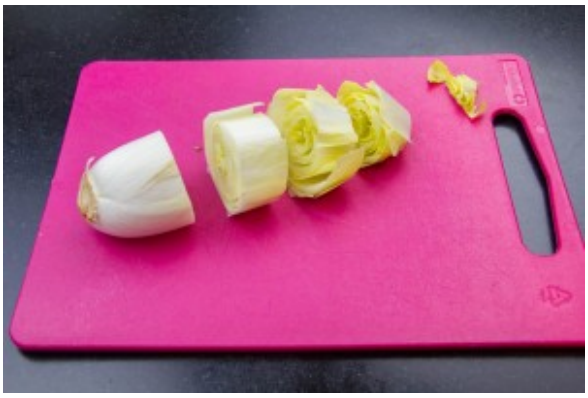
Ingrédients

Matériel:

- Moules anti adhésif

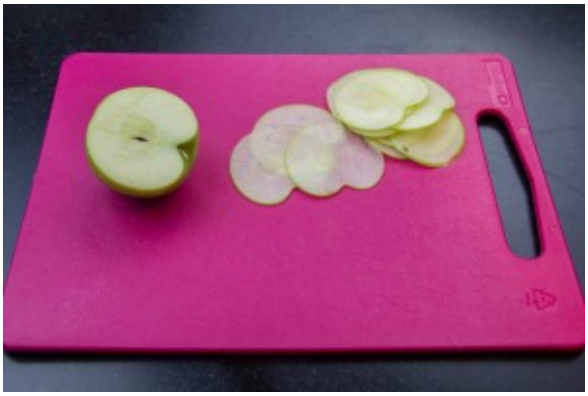
Préparation:

- Préchauffez votre four à 220°.
- Coupez la pointe des endives et taillez les chacune en trois tronçons au dessus du trognon que vous n’utiliserez pas.



Tranchez les endives

- A l’aide d’un couteau qui tranche bien ou d’une mandoline coupez quelques tranches tranches fines de pomme (une à deux par tartelette).



Coupez les pommes en tranches trés fines

- Coupez chaque tranche en trois lamelles.

Puis coupez chaque tranche en trois lamelles

- Saupoudrez les moules de sucre glace et déposez un petit morceaux de beurre dans chaque empreinte. Déposez y également une rondelle de feuilles d’endives et insérez dans ces feuilles des lamelles de pomme.

- Recouvrez chaque moule ou empreinte d’une rondelle de

pâte feuilletée.

Recouvrez chaque moule ou empreinte d’une rondelle de pâte feuilletée

- Enfournez à 220° pendant 15 à 20 minutes. Sortez la plaque du four et attendez quelques minutes avant de retourner les tartelettes.
- Dressez et râpez un peu de zeste de citron vert par dessus.

Tatin d’endives aux pommes

Voici la recette originale d’Alain Passard en vidéo:

Tarte fine aux pommes de Naoëlle d’Hainaut

Tarte fine aux pommes

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d’avoir des tranches de fruit d’une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre

- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

Matériel:

- un **silpat** ou feuille de cuisson antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l'un des deux doit être légèrement plus petit

Préparation:

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.

enlever le cœur de la pomme

- trancher finement les pommes tout en gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .

cuisine attitude

trancher la pomme en fine lamelles

- poser deux demis-pommes tranchées l’une à côté de l’autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s’incline un peu.

cuisine attitude

appuyer doucement sur les demis pommes

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d’une autre manière en faisant une compote par exemple.

utiliser l’emporte piece

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce (le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l’aide d’ une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette

manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.
- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

Dressage:

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!

Astuces:

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de frotter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dés que leur chair est exposée à l'air.

- personnellement j’utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de beurre sucré cela permet d’avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.
- à moins que vous ne la fassiez vous même n’hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

Un peu de culture…

La pomme que nous consommons aujourd’hui est une descendante de l’espèce » malus siervessi » consommée par l’homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l’espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n’entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.