



T comme Tartes

Tartes



tarte aux abricots du verger

Une croustillante pâte sucrée, des fruits couchés sur un lit au parfum d'amande, voilà de quoi faire honneur à la saison des abricots !



ingrédients pour 4 personnes

- 800 g d'abricots
- 4 petits macarons secs
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 1 œuf
- 100 g de sucre + 2 cuil. à soupe
- 20 g de sucre glace
- 80 g de beurre (+ pour le moule)

- 175 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 1 pincée de sel

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre
à fond amovible / pinceau / papier
sulfuré / haricots secs

Assez facile



Coût



Préparation 20 min

Repos 2 h 15

Cuisson 30 min



1 La pâte

Coupez 80 g de beurre en petits dés. Préparez une pâte sucrée en mélangeant 175 g de farine, 20 g de sucre glace, les dés de beurre, 1 pincée de sel et 1 jaune d'œuf. **Roulez-la en boule** et laissez-la reposer 2 h au frais.



3 Le fond de tarte

Faites chauffer votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Égouttez les abricots. À l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail fariné. **Garnissez-en le moule.**



5 La garniture

Badigeonnez le fond de tarte de blanc d'œuf. Émiettez 4 macarons, saupoudrez-en le fond de tarte. **Déposez les abricots en rond sur la pâte**, côté fendu contre le fond, en les faisant légèrement chevaucher.



2 Les fruits

Lavez 800 g d'abricots, essuyez-les, coupez-les en deux et dénoyautez-les. **Mettez-les dans un plat, côté creux au-dessus**, saupoudrez-les avec 2 cuil. à soupe de sucre et arrosez-les avec 2 cuil. à soupe de kirsch. Laissez macérer.



4 La cuisson à blanc

Piquez le fond de tarte à la fourchette. **Couvrez de papier sulfurisé et de haricots secs.** Faites cuire 8 min au four. Battez légèrement 1 blanc d'œuf à la fourchette. Sortez le fond de tarte du four, enlevez les haricots et le papier.



6 La finition

Posez un abricot bien à plat au centre de la tarte. **Saupoudrez de 100 g de sucre.** Remettez au four et faites cuire entre 25 et 30 min. Laissez tiédir la tarte 15 min à température ambiante avant de la démouler sur une grille.

Secrets de fabrication

- Travaillez rapidement la pâte pour qu'elle soit croustillante. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer dans un endroit frais ou dans le tiroir à légumes du réfrigérateur.
- Le blanc d'œuf ne doit pas être monté en neige, il doit simplement être battu jusqu'à l'obtention d'une consistance liquide.
- Laissez sécher le blanc d'œuf sur la pâte avant d'y déposer les miettes de macaron. Le blanc d'œuf est là pour imperméabiliser la pâte et les macarons pour absorber le jus rendu par les abricots.

L'avis du gourmet

Une fois la tarte cuite, ne l'entrez pas au réfrigérateur: elle y perdrait sa saveur et durcirait. Gardez-la simplement à température ambiante. Vous pouvez la servir tiède, nature, ou avec de la crème ou du fromage blanc.

Variante

Vous pouvez remplacer les abricots par des mirabelles. En hiver, confectionnez une tarte avec des abricots au sirop que vous laisserez égoutter longtemps avant utilisation.

tarte à la Bourdaloue

Dans ce grand classique, le parfum des poires est mis en valeur par la crème aux amandes qui couvre le fond de tarte.



ingrédients pour 6 personnes

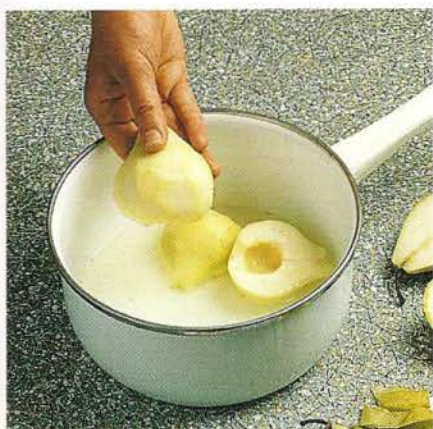
- 4 poires de 200 g chacune
- 100 g d'amandes en poudre
- 25 g d'amandes effilées
- 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire
- 1/2 citron
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots

- 4 jaunes d'œufs + 1 blanc
- 400 g de sucre en poudre
- 200 g de farine

matériel :

moule à tarte de 26 cm de diamètre /
rouleau à pâtisserie / papier sulfurisé /
haricots secs

Facile**Coût****Préparation 50 min****Cuisson 45 min**



1 Les poires

Faites bouillir 30 cl d'eau avec 200 g de sucre en poudre et le jus de 1/2 citron. Pelez les poires, coupez-les en deux et évidez-les à l'aide d'un couteau économe. Plongez-les dans le sirop en ébullition et laissez-les cuire environ 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. **Laissez-les refroidir dans leur sirop de cuisson.**



3 La crème d'amandes

Coupez 100 g de beurre en dés. Mélangez longuement 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre en poudre. Incorporez les dés de beurre, 100 g d'amandes en poudre et 3 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire. Étalez cette crème sur le fond de tarte froid. **Égouttez soigneusement les poires et rangez-les sur la crème.**



2 Le fond de tarte

Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Beurrez un moule à tarte. Mélangez 200 g de farine et 100 g de beurre en dés. Ajoutez 1 jaune d'œuf et 100 g de sucre. Amalgamez le tout, **étalez la pâte et garnissez-en le moule.** Faites cuire à blanc 15 min au four. Badigeonnez le fond avec 1 blanc d'œuf légèrement battu. Laissez refroidir.



4 Cuisson et finitions

Mettez la tarte dans le four et faites-la cuire 20 min. Laissez-la refroidir. Faites blondir 25 g d'amandes effilées à sec dans une poêle. Faites tiédir 3 cuil. à soupe de confiture d'abricots avec 2 cuil. à soupe du sirop des poires, passez au tamis, puis **lustrez-en les poires.** Parsemez avec les amandes effilées grillées.

Pour le décor

Déposez les poires en étoile, côté queue tourné vers le centre de la tarte, face arrondie vers vous. Éventuellement, retaillez celle que vous mettrez au centre pour l'arrondir.

L'avis du gourmet

Vous pouvez remplacer les amandes grillées par un mélange de macarons secs écrasés avec le même poids de cassonade dont vous parsèmerez les poires au moment de mettre la tarte au four. À la fin de la cuisson, vous saupoudrerez de sucre glace et ferez caraméliser 2 min sous le grill. Un muscat de Rivesaltes se mariera parfaitement avec la saveur des poires et des amandes.

Secrets de fabrication

- Plongez les poires dans le sirop dès qu'elles sont épluchées pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Vous pouvez parfumer le sirop avec 1/2 gousse de vanille.
- Vérifiez la cuisson des fruits en les piquant avec une aiguille à brider.
- Pour la cuisson à blanc, recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs.

tarte au caramel et cacao

Une tarte fine d'une remarquable légèreté où s'équilibrent en belle harmonie la douceur du caramel et la puissance du cacao.



ingrédients pour 6 personnes

- 2 cuil. à soupe de cacao amer
- 2 œufs + 1 jaune
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 125 g de beurre (+ pour le moule)
- 75 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de cassonade

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

moule à tarte rectangulaire /
petite passoire / aluminium ménager /
légumes secs

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Cuisson 45 min



1 La pâte brisée

Mettez 200 g de farine, 1 pincée de sel et 100 g de beurre en petits dés dans une jatte. **Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.** Ajoutez 1 jaune d'œuf et 3 cuil. à soupe d'eau. Formez une boule.



3 Le caramel liquide

Mélangez 75 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. **Faites cuire sur feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.** Hors du feu, versez 5 cl d'eau froide dans la casserole pour obtenir un caramel liquide.



5 La finition de la garniture

Fouettez 2 œufs entiers et 150 g de crème fraîche épaisse dans un bol. **Transvasez le contenu de la casserole dans la jatte en mélangeant au fouet à main.** Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.



2 La cuisson de la pâte

Étalez la pâte et garnissez-en un moule rectangulaire beurré. **Piquez-la à la fourchette.** Recouvrez-la d'aluminium ménager et de légumes secs. Faites cuire 15 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).



4 Le caramel au cacao

Ajoutez 25 g de beurre en petits morceaux en donnant un mouvement de rotation à la casserole jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu. **Incorporez 2 cuil. à soupe de cacao amer tamisé à l'aide d'une petite passoire.** Mélangez bien.



6 La cuisson

Sortez le fond de pâte du four, ôtez l'aluminium ménager et les légumes secs. **Versez la garniture sur la pâte** et faites cuire au four pendant 25 à 30 min. Dès la sortie du four, saupoudrez de 1 cuil. à soupe de cassonade. Servez tiède.

Pour changer

- En conservant les mêmes proportions de pâte et de garniture, réalisez 6 tartelettes individuelles, ou des petits fours en forme de barquettes, ou encore des mini-tartelettes. Décorez-les de grains de café en chocolat ou de cheveux d'ange en caramel.

L'avis du gourmet

Vous dégusterez cette tarte de préférence tiède ou froide. Très légère, elle peut être servie au moment du dessert. Pour l'accompagner, proposez un vin blanc moelleux (montravel, bonnezeaux) qui saura exalter l'arôme du caramel.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez préparer la pâte brisée la veille et la conserver dans le bas du réfrigérateur, emballée dans du film alimentaire. Sortez-la 2 h à l'avance pour qu'elle soit plus facile à étaler.
- Au moment de verser l'eau froide dans le caramel, écartez-vous légèrement de la casserole pour ne pas risquer de vous brûler. Versez l'eau tout doucement pour ne pas provoquer d'éclaboussures.

tartelettes aux mendiants caramélisés

Fruits secs grillés, fond de pâte verni au chocolat, caramel au beurre fin...
Des petites tartes à croquer avec gourmandise !



ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de pâte sablée
- 150 g de chocolat noir
- 75 g de noisettes décortiquées
- 75 g d'amandes décortiquées
- 75 g de cerneaux de noix
- 50 g de pignons de pin
- 30 g de beurre

- 200 g de sucre en poudre
- 6 cuil. à soupe d'eau

matériel :

6 moules à tartelettes / papier sulfurisé / légumes secs / bain-marie / casserole à fond épais / poêle antiadhésive

Assez facile



Coût

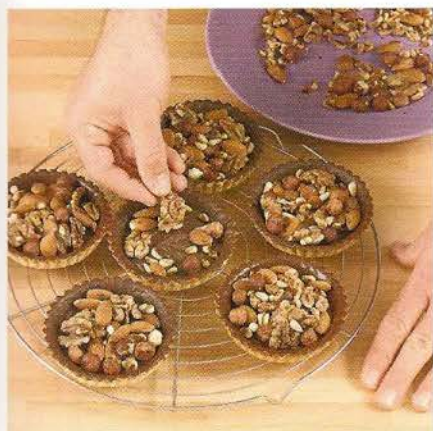


✓ Préparation 45 min

☐ Cuisson 25 min



1 Les fonds de pâte
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Étalez la pâte sablée au rouleau et garnissez-en 6 moules à tartelettes beurrés. Recouvrez-les de papier sulfurisé et de légumes secs. Faites-les cuire 15 min au four; ôtez ensuite le papier et les légumes et prolongez la cuisson de 10 min. Laissez tiédir sur une grille.



3 Les fruits secs
Versez 75 g de noisettes décortiquées, 75 g d'amandes décortiquées, 75 g de cerneaux de noix et 50 g de pignons de pin dans une poêle antiadhésive très chaude. Faites-les dorer 5 min en remuant constamment. Laissez-les tiédir, puis disposez-les sur les fonds de pâte en les répartissant équitablement.

2 Le vernis au chocolat
Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie avec 2 cuil. à soupe d'eau. Lorsque le chocolat s'est ramolli, remuez à la cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse. Versez-la dans les moules. **À l'aide d'un pinceau, vernissez soigneusement l'intérieur des fonds de pâte.** Laissez-les sécher sur une grille.



4 La finition au caramel
Mélangez 200 g de sucre en poudre et 4 cuil. à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Faites cuire sur feu vif jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. **Hors du feu, ajoutez 30 g de beurre en parcelles et mélangez.** Lorsque le beurre est fondu, versez le caramel sur les fruits secs. Dégustez ces tartelettes tièdes ou froides.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez remplacer le papier sulfurisé et les légumes secs par de l'aluminium ménager et des billes de cuisson, l'important étant de lester la pâte pour qu'elle puisse cuire à blanc correctement.
- Respectez bien les temps de refroidissement: après avoir verni les fonds de pâte, attendez que le nappage au chocolat soit pris. Et avant d'ajouter les fruits secs dorés à la poêle, veillez à ce que ceux-ci soient tièdes pour que le chocolat ne fonde pas.
- En revanche, dès que le caramel est prêt, versez-le sur les tartelettes, sans chercher à recouvrir entièrement les fruits.

L'avis du gourmet

Ces tartelettes riches en fruits secs sont reconstituantes à l'heure du thé ou du goûter! Si vous appréciez les contrastes, liez le caramel avec du beurre demi-sel.

Pour changer

Vous pouvez garnir les tartelettes avec d'autres fruits secs non salés: noix de pécan, noix de cajou, amandes mondées et même... cacahuètes!

tartelettes au chocolat

De délicieuses tartelettes emplies d'une onctueuse crème au chocolat, que les enfants pourront décorer à loisir.



ingrédients pour 8 tartelettes

- 2 rouleaux de pâte brisée de 225 g
- 150 g de chocolat au lait
- 3 œufs
- 20 g de beurre pour les moules
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 50 g de sucre en poudre

- kumquats et écorce d'orange confits (décor)

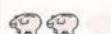
matériel :

8 moules à tartelettes d'environ 10 cm de diamètre / papier sulfurisé / haricots secs / fouet à main / bain-marie

Facile



Coût



Préparation 30 min



Cuisson 35 min



1 Préparation des fonds de tartelettes
Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Enduisez avec 20 g de beurre 8 moules à tartelettes. Étalez 2 rouleaux de pâte brisée sur le plan de travail et découpez 8 disques légèrement plus grands que les moules, à l'aide d'une soucoupe. **Garnissez chaque moule d'un disque de pâte**, en insistant dans les cannelures.

2 Cuisson des fonds de tartelettes
Piquez régulièrement les fonds des tartelettes avec une fourchette. Couvrez-les de papier sulfurisé et de haricots secs. Mettez au four et faites cuire pendant 15 min. Cassez 150 g de chocolat au lait en morceaux. Mettez-les dans une jatte supportant la chaleur et faites-les fondre au bain-marie.



3 La garniture
Lissez le chocolat fondu avec une cuillère en bois. Ajoutez 50 g de sucre. Battez 3 œufs en omelette dans un saladier. Incorporez 20 cl de crème liquide. **Battez énergiquement à l'aide d'un fouet à main.** Mélangez avec le chocolat fondu. Retirez le papier et les haricots des fonds de tartelettes.

4 Les finitions
Avec une cuillère à soupe, **emplissez les fonds de tartelettes de crème au chocolat.** Remettez les tartelettes au four et laissez-les cuire 20 min. Démoulez les tartelettes dès la sortie du four et posez-les sur une grille. Décorez à votre gré de kumquats confits et d'écorce d'orange confite.

Pour les enfants

Les enfants seront ravis de créer leur propre décor en formant des motifs avec des vermicelles et des petits bonbons multicolores en chocolat, ou encore des pralines roses.

L'avis du gourmet

Ces tartelettes sont parfaites pour un goûter d'enfants, mais il n'y a pas que les enfants qui en raffolent... Prévoyez de l'eau bien fraîche, gazeuse ou non : c'est la seule boisson qui se marie bien avec un dessert au chocolat, hormis le thé ou le café (pour les adultes).

Secrets de fabrication

- Si vous utilisez de la pâte surgelée, pensez à la sortir à l'avance du congélateur.
- Ne remuez pas le chocolat avant qu'il ne soit complètement fondu.
- Veillez à ne pas faire de coulure sur le bord de la pâte lorsque vous emplissez les fonds de tartelettes de crème au chocolat.

Pour changer

- Remplacez 10 g de sucre par 1 sachet de sucre vanillé.
- Mélangez chocolat au lait et chocolat noir.
- Utilisez de la pâte sablée au lieu de la pâte brisée.

tarte au chocolat et aux poires

Si la délicieuse alliance de la poire et du chocolat n'est plus à découvrir, elle reste à savourer avec cette tarte croustillante.



ingrédients pour 6 personnes

- 3 poires
- 200 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de beurre (+ pour le moule)
- 200 g de farine
- 50 g de sucre en poudre + 2 cuil. à café
- 1 pincée de sel

matériel :

film alimentaire / moule à tarte

Assez facile



Coût



Préparation 40 min

Repos 1 h 15

Cuisson 45 min



1 La pâte

Coupez 100 g de beurre en petits morceaux. Versez 200 g de farine dans une jatte, ajoutez le beurre et **travaillez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse**. Ajoutez 1 pincée de sel et 2-3 cuil. à soupe d'eau. Roulez la pâte en boule, enveloppez-la d'un film et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

2 Le chocolat

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte avec 15 g de beurre. Étalez la pâte et garnissez-en le moule. Piquez le fond à la fourchette, laissez reposer 15 min au frais. Cassez 200 g de chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie avec 3 cuil. à soupe d'eau, mélangez, **puis étalez-le sur la pâte**.



3 La garniture

Pelez 3 poires, coupez-les en deux, retirez le cœur. **Taillez chaque demi-fruit en éventail**, en laissant les lamelles attachées du côté de la queue. Déposez-les sur le chocolat, côté pointu au centre. Fouettez 2 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre et 15 cl de crème liquide. Répartissez doucement le mélange sur la tarte.

4 La cuisson

Mettez le moule dans le four et laissez cuire pendant 30 min. Sortez alors la tarte du four, **saupoudrez-la avec 2 cuil. à café de sucre**. Remettez la tarte dans le four et faites cuire pendant encore 15 min, jusqu'à ce que le dessus soit bien caramélisé. Laissez tiédir avant de démouler. Dégustez tiède ou froid.

Pour le décor

Rincez et épongez de grandes feuilles de menthe, plongez-les dans du chocolat fondu, laissez-les sécher bien à plat sur une grille, puis disposez-les au centre de la tarte, en alternant éventuellement avec des feuilles de menthe fraîches.

Secrets de fabrication

- Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes en programmant 2 min pour 600 watts. Remuez dès la sortie du four.
- Si vous utilisez un moule à bord cannelé, beurrez soigneusement les cannelures pour que la tarte se démoule aisément.

L'avis du gourmet

Parfumez le chocolat fondu avec 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de poire (williamine). Savourez en même temps un vin blanc liquoreux : loupjac, sainte-croix-du-mont, jurançon, ou encore un petit verre d'eau-de-vie de poire.

Votre marché

Choisissez de belles poires mûres à point, de variétés différentes : william, comice ou conférence. Hors saison, utilisez des fruits au sirop bien égouttés.

tarte meringuée au chocolat

Festonnée de meringue et cuite dans un écrin de pâte sablée fine et biscuitée, la tarte au chocolat change d'allure et de saveur !



ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de chocolat noir riche en cacao
- 5 œufs
- 105 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 190 g de farine fluide (+ pour le moule)
- 50 g de cassonade

- 150 g de sucre en poudre

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre /
papier sulfurisé / légumes secs / grille /
poche munie d'une douille cannulée

Assez facile



Coût



Préparation 1 h

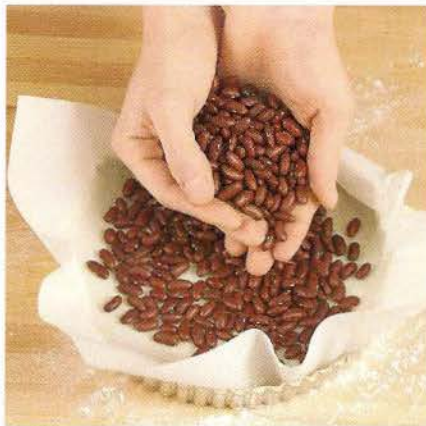
Repos 1 h

Cuisson 45 min



1 La pâte sablée

Dans une jatte, réduisez en pommade 80 g de beurre ramolli. Ajoutez 75 g de sucre en poudre et mélangez soigneusement à la cuillère en bois. Incorporez, un par un, 2 jaunes d'œufs. Intégrez peu à peu 190 g de farine fluide. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.



2 La cuisson à blanc

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à tarte de 24 cm de diamètre, beurré et fariné. Piquez la pâte à la fourchette. Recouvrez-la de papier sulfurisé et de légumes secs. Glissez-la dans le four et faites-la cuire pendant 15 min à blanc.



3 La garniture

Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Hors du feu, ajoutez 25 g de beurre ramolli. Dans une jatte, fouettez 3 œufs avec 50 g de cassonade et 20 cl de crème fraîche. Incorporez le mélange au chocolat fondu. Versez la garniture sur le fond de pâte précuit.



4 Les festons de meringue

Glissez la tarte au four et faites-la cuire 25 min. Laissez-la tiédir sur une grille. Montez 2 blancs d'œufs en neige ferme. À mi-parcours, ajoutez 75 g de sucre en poudre. À l'aide d'une poche à douille, décorez la tarte de festons de meringue. Faites-les dorer 5 min sous le gril du four.

Pour changer

Vous pouvez réaliser cette tarte avec du chocolat au lait ou du chocolat praliné. Pour gagner du temps ou si vous n'êtes pas expert en pâtisserie, utilisez une pâte sablée prête à l'emploi.

L'avis du gourmet

Cette tarte d'une élégante présentation est particulièrement recommandée en fin de repas. Accompagnée d'un banyuls, d'un maury ou d'un rasteau, elle mettra vos papilles en fête !

Secrets de fabrication

- La pâte sablée est assez difficile à étaler car elle est très friable. Pour plus de facilité, posez la boule de pâte sur une feuille de papier cuisson et étalez-la au rouleau en lui donnant la forme d'un grand disque. Glissez la feuille et la pâte directement dans votre moule. Dans ce cas, inutile de beurrer et de fariner le moule.
- Avant de glisser la tarte au four pour la cuisson définitive avec la garniture au chocolat, protégez la bordure de pâte avec de l'aluminium ménager, évitant ainsi une trop forte coloration.

tarte au citron

Grâce à sa texture, sa couleur et, bien sûr, son inégalable saveur, la tarte au citron figure dans le peloton de tête du hit-parade des desserts.



ingrédients pour 4 personnes

- 2 citrons
- 3 œufs + 1 jaune
- 150 g de beurre + 10 g pour le moule
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de farine + 2 cuil. à soupe pour le plan de travail
- 1 pincée de sel

matériel :

râpe à zeste / moule à tarte de 24 cm de diamètre / rouleau à pâtisserie / papier sulfurisé / haricots secs / film alimentaire

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Repos

45 min



Cuisson

30 min



1 La pâte

Coupez 75 g de beurre en dés. Mélangez 150 g de farine, 50 g de sucre en poudre et les dés de beurre avec les doigts pour obtenir un mélange sableux. Disposez en couronne, **mettez au centre 1 jaune d'œuf**, 1 pincée de sel et 1 cuil. à soupe d'eau. Mélangez, roulez la pâte en boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez environ 30 min au réfrigérateur.



3 Le fond de tarte

Beurrez un moule à tarte de 24 cm. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie et **garnissez-en le moule, en insistant au niveau du rebord et des cannelures**. Piquez la pâte de quelques coups de fourchette. Laissez 15 min au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C, th. 7.



2 La garniture

Faites à peine fondre 75 g de beurre. Cassez 3 œufs dans une jatte. Ajoutez 150 g de sucre en poudre et travaillez avec une cuillère en bois pour que le mélange blanchisse. Brossez 2 citrons sous l'eau tiède, essuyez-les et **râpez finement le zeste au-dessus de la jatte**. Pressez-les et ajoutez leur jus. Mélangez, incorporez le beurre.



4 La cuisson

Couvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Glissez le moule dans le four et laissez cuire 6 min. Ôtez les haricots et le papier. **Versez la crème au citron sur la pâte**. Remettez au four et laissez cuire 25 min, jusqu'à ce que la crème soit prise. Laissez refroidir la tarte avant de la démouler.

Pour le décor

Pelez 1 citron à vif (en entamant la chair), détachez les quartiers, déposez-les en rosace au centre de la tarte, saupoudrez-les de sucre et faites-les dorer rapidement sous le grill.

L'avis du gourmet

L'acidité du citron compensée par le sucre, l'onctuosité du beurre mêlée au riche parfum du fruit, font de cette tarte au citron un dessert de toutes les saisons. À savourer avec un montlouis ou un vouvray.

Secrets de fabrication

- Le beurre doit être très froid pour que la pâte soit bien sablée. Pour avoir une pâte de qualité, il faut aller vite et ne pas pétrir longuement.
- Difficile à étaler, la boule de pâte peut être posée au centre du moule et étalée peu à peu avec la paume de la main.
- Formez le rebord avec les doigts. Laissez le moule garni 15 min au réfrigérateur avant la cuisson pour que la pâte ne se rétracte pas.

Votre marché

Choisissez de gros citrons bien juteux, si possible non traités avant la récolte.

tarte aux figues

Une tarte de fin d'été aux fruits gorgés de soleil dont le parfum est décuplé par la cannelle, sur une croustillante pâte feuilletée.



ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de figues noires
- 200 g de pâte feuilletée
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 10 cl de crème fleurette très froide
- 20 g de beurre (+ pour le moule)
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre

- farine pour le plan de travail

matériel :

rouleau à pâtisserie / moule à tarte de 24 cm de diamètre / papier sulfurisé / haricots secs / batteur électrique

Facile



Coût



↳ Préparation 25 min

☞ Cuisson 20 min



Secrets de fabrication

- Si vous en avez le temps, entreposez le moule garni de pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 min avant de procéder à la première cuisson. Ce repos au froid évite que la pâte ne se rétracte sous l'action de la chaleur.
- Si la peau des figues a l'air un peu trop épaisse, n'hésitez pas à l'enlever avant de couper les fruits en fines tranches.

1 Le fond de tarte
Préchauffez votre four à 225 °C (th. 7-8). Étalez finement la pâte feuilletée sur le plan de travail légèrement fariné. **Garnissez-en un moule à tarte de 24 cm beurré**, en insistant dans les cannelures. Supprimez le surplus de pâte en passant le rouleau sur le bord du moule. Piquez le fond de pâte à la fourchette.

2 Les figues
Couvrez le fond de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire 10 min au four. Essuyez 600 g de figues avec un linge humide. Réservez-en deux. Supprimez la queue des autres fruits, **coupez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur**. Mélangez dans un bol 2 cuil. à soupe de cassonade avec 1/2 cuil. à café de cannelle.

L'avis du gourmet

Qu'elle soit dégustée fraîche, séchée, crue ou cuite, la figue est un fruit exquis, en provenance directe de pays gorgés de soleil. Essayez-la en tarte et dégustez avec un crémant de Loire ou de Bourgogne. Pour un jour de fête, vous pouvez l'accompagner de champagne.



3 La cuisson
Sortez la pâte du four, ôtez les haricots et le papier, saupoudrez de cassonade à la cannelle et **disposez les tranches de figue dessus**. Parsemez de 2 cuil. à soupe de sucre en poudre et de 20 g de beurre en petits dés. Remettez au four et laissez cuire 10 min. Démoulez sur une grille et laissez tiédir.

4 La crème fouettée
Fouettez 10 cl de crème fleurette très froide jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Coupez en quatre les 2 figues mises de côté, placez-les sur la tarte, côté queue vers l'extérieur et **garnissez de crème fouettée**. Servez la tarte juste tiède, et présentez le reste de la crème fouettée dans une petite jatte.

Votre marché

- Les figues doivent être mûres à point : pas assez, elles manqueraient de goût, trop, vous ne pourriez pas les couper en lamelles.
- La crème fleurette est une crème liquide qui monte particulièrement bien. Pour qu'elle soit bien froide, placez-la au congélateur 15 min avant utilisation.

tarte aux fraises

La tarte aux fraises est, par excellence, la pâtisserie du plein été et sera toujours bienvenue pour clore un déjeuner ensoleillé.



ingrédients pour 6 personnes

- 750 g de petites fraises
- 3 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait
- 100 g de gelée de groseille
- 85 g de beurre (+ pour le moule)
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- extrait de vanille liquide

- 1 gousse de vanille
- 20 g de Maïzena
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

fouet à main / rouleau à pâtisserie / papier sulfurisé / haricots secs / moule à tarte de 24-26 cm de diamètre

Assez facile



Coût



Préparation 40 min

Repos 2 h

Cuisson 20 min



1 La pâte
Mélangez 150 g de farine, 50 g de sucre, 1 pincée de sel et 60 g de beurre. Ajoutez 1 jaune d'œuf et quelques gouttes de vanille liquide. Amalgamez rapidement, formez une boule et laissez reposer 2 h au frais.



3 Cuisson de la crème
Incorporez 20 g de Maïzena aux œufs. Retirez la gousse de vanille du lait bouillant et **versez-le sur les œufs en fouettant**. Reversez dans la casserole et portez à ébullition en remuant. Incorporez 25 g de beurre hors du feu.



5 Cuisson du fond de tarte
Couvrez le fond de tarte de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire 20 min au four. Laissez refroidir. Saupoudrez avec 2 cuil. à soupe de sucre glace. Faites fondre la gelée de groseille avec 1 cuil. à soupe d'eau.



2 La crème pâtissière
Versez 25 cl de lait dans une casserole. Grattez l'intérieur de 1 gousse de vanille au-dessus du lait. Ajoutez la gousse. Portez doucement à ébullition. Fouettez 2 jaunes d'œufs et 50 g de sucre en poudre.



4 Préparation du fond de tarte
Préchauffez le four à 180°C, th. 6. Beurrez un moule à tarte avec 20 g de beurre. Étalez la pâte et garnissez-en le moule. **Pincez régulièrement le haut avec les doigts pour faire une jolie bordure**. Piquez le fond à la fourchette.



6 Les fraises
Lavez 750 g de fraises, épongez-les et équeutez-les. Garnissez le fond de tarte de crème pâtissière. Disposez les fraises dessus en les rangeant régulièrement. Badigeonnez-les de gelée de groseille fondue pour les lustrer.

Pour le décor

Garnissez la tarte de quelques feuilles de menthe bien fraîches piquées au centre.

Secrets de fabrication

- Après 10 min de cuisson, retirez le papier sulfurisé et les haricots pour permettre au fond de tarte de dorer.
- Utilisez les chutes de pâte pour faire de petits sablés : roulez la pâte restante en boule, étalez-la, découpez-la selon votre fantaisie (ronds, étoiles, croissants, etc), badigeonnez-la de lait et faites-la cuire 10 min au four. Les sablés doivent être juste blonds. Conservez-les dans une boîte hermétique.

L'avis du gourmet

- Vous pouvez parfumer la crème pâtissière avec 1 cuil. à soupe de kirsch que vous ajouterez à la fin de la cuisson.
- Les saveurs de fruits rouges des vins du Beaujolais s'accordent avec les fraises. Accompagnez donc cette tarte d'un chiroubles que vous servirez frais, à 7°C.

Votre marché

Achetez des petites fraises bien calibrées, mûres à point, de préférence des gariguettes ou des maras des bois.

tarte velours au chocolat et au gingembre

Exquis velouté d'une mousse au chocolat sur fond de pâte sablée !
Une tarte inoubliable, parfumée au gingembre, à déguster très froide...



ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de chocolat noir
- 1 morceau de gingembre frais de 4 cm
- 40 g de gingembre confit
- 3 œufs + 2 jaunes
- 130 g de beurre (+ pour le moule)
- 75 g de sucre en poudre
- 190 g de farine

- 1 pincée de sel

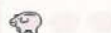
matériel:

moule à tarte de 24 cm de diamètre / papier sulfurisé / légumes secs / bain-marie / petite râpe à gingembre

Assez facile



Coût



⤵ Préparation 1 h

🍳 Cuisson 25 min

Refrigération 7 h



1 La pâte sablée
Dans une jatte, réduisez 80 g de beurre en pommade. Ajoutez 75 g de sucre en poudre et mélangez soigneusement. Incorporez 2 jaunes d'œufs et 190 g de farine. Roulez la pâte en boule. Placez 1 h au réfrigérateur.



3 La fonte du chocolat
Cassez 250 g de chocolat noir et faites-le fondre au bain-marie. Lorsque les carrés sont mous, remuez à la cuillère en bois. Hors du feu, ajoutez 50 g de beurre en parcelles et laissez fondre en remuant.



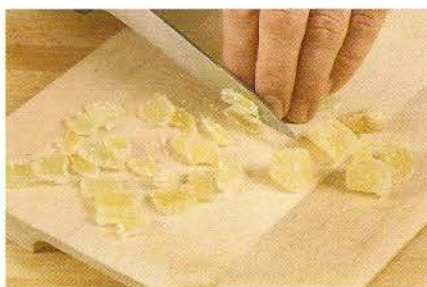
5 La finition de la mousse
Montez 3 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez-les à la préparation précédente. Transvasez la mousse obtenue dans le fond de pâte sablée. Égalisez la surface. Placez 6 h au réfrigérateur.



2 La cuisson du fond de pâte
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte beurré. Recouvrez de papier sulfurisé et de légumes secs. Faites cuire au four 25 min. Laissez refroidir sur une grille.



4 Le jus de gingembre
Pelez et râpez 1 petit morceau de gingembre frais. Recueillez la pulpe et pressez-la entre vos doigts pour en extraire le jus. Versez-le dans la pâte au chocolat. Mélangez, puis incorporez un par un 3 jaunes d'œufs.



6 Le décor de la tarte
Au dernier moment, sortez la tarte du réfrigérateur. Démoulez-la avec précaution. Émincez 40 g de gingembre confit en très fins pétales. Plantez-les délicatement dans la mousse, pour décorer la tarte.

Secrets de fabrication

- Cette tarte supporte très bien la réfrigération : comptez au minimum 6 h pour que la mousse ait pris. Il est donc souhaitable de la préparer la veille.
- Utilisez de préférence un moule à fond amovible : la tarte sera plus facile à démouler. Dans ce cas, tapissez votre moule de papier cuisson ou graissez-le légèrement à l'huile car le beurre risquerait de s'écouler dans le four et de brûler.

L'avis du gourmet

Alliance détonante et tonique que celle du chocolat et du gingembre ! Avec cette tarte douce comme du velours, savourez la fraîcheur citronnée ou exotique d'un cérons ou d'un gewurztraminer « vendanges tardives ».

Votre marché

- Procurez-vous un morceau de gingembre très frais. Si la racine est fripée, la pulpe sera sèche et peu juteuse.
- Choisissez un chocolat fort en arôme, plutôt amer. S'il ne s'agit pas d'un chocolat « à pâtisser » proprement dit, faites-le fondre avec quelques cuillerées d'eau.

tarte aux myrtilles

Une délicieuse tarte de fin d'été que vous aurez plaisir à confectionner avec ces jolies baies bleutées, fruit de votre cueillette.



ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de myrtilles
- 230 g de pâte feuilletée
- 4 biscuits à la cuillère
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de lait
- 15 cl de crème fraîche épaisse

- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

matériel :

moule à tarte de 24 cm de diamètre /
fouet à main / robot ménager

Assez facile



Coût



✓ Préparation 20 min

☞ Cuisson 30 min

Repos 15 min



1 Le fond de tarte
Étalez 230 g de pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur, sur le plan de travail légèrement fariné. Garnissez-en un moule à tarte de 24 cm. **Coupez le surplus de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur le haut du moule.** Piquez le fond à la fourchette. Réservez le moule au réfrigérateur.

2 La crème
Cassez 2 œufs dans une jatte, ajoutez 2 cuil. à soupe de lait et brouillez les œufs à la fourchette sans trop les battre. Versez ensuite 15 cl de crème fraîche épaisse, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. **Mélangez doucement le tout avec un fouet à main.**



3 Les fruits
Préchauffez votre four à 225 °C (th. 7-8). **Versez 250 g de myrtilles dans une passoire, passez-les sous un filet d'eau froide et égouttez-les sur du papier absorbant.** Brisez 4 biscuits à la cuillère entre vos doigts, mettez-les dans le bol du robot ménager et réduisez-les en poudre.

4 La finition
Étalez la poudre de biscuit régulièrement sur tout le fond de tarte. Déposez les myrtilles par-dessus, puis nappez de crème en la versant avec une cuillère à soupe. Mettez au four et faites cuire pendant environ 30 min. Laissez reposer la tarte 15 min avant de la démouler sur une grille.

Votre marché

Si vous n'avez pas de myrtilles fraîches, utilisez des myrtilles surgelées (qu'il n'est pas nécessaire de décongeler) ou des fruits en bocal.

L'avis du gourmet

Retrouvez, grâce à cette tarte, tout le parfum des sous-bois et le charme de la cueillette des fruits sauvages. Servez-la tiède ou froide.

Secrets de fabrication

- Inutile de beurrer le moule car la pâte feuilletée est suffisamment grasse en elle-même pour ne pas attacher.
- Le repos au réfrigérateur évite à la pâte de se déformer pendant la cuisson.
- Prenez soin d'ôter toutes les petites queues qui seraient restées attachées aux myrtilles.
- Vous pouvez remplacer la poudre de biscuit par de la chapelure ou de la poudre d'amandes : cette couche est destinée à absorber le jus rendu par les fruits.

Variante

Couvrez le fond de pâte de confiture de myrtilles, étalez les fruits dessus et mettez au four.

tarte à l'orange à la frangipane

Dans cette jolie tarte, les tranches d'orange confites se marient parfaitement aux saveurs douces de l'amande et de la noisette.



ingrédients pour 6 personnes

- 4 oranges
- 50 g de d'amandes en poudre
- 50 g de de noisettes en poudre
- 1 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 1/2 gousse de vanille
- 40 cl de sirop de sucre
- 25 cl de lait
- 1 œuf + 1 jaune
- 175 g de beurre (+ pour le moule)

- 240 g de farine
- 60 g de sucre en poudre + 1 cuil. à soupe
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel

matériel:

couteau zesteur / rouleau à pâtisserie /
moule à tarte de 24 cm de diamètre /
papier sulfurisé / haricots secs

Expérimenté ★★★

Coût   

✓ Préparation 30 min

Repos 1 h

☞ Cuisson 1 h 15



1 La pâte
Prélevez finement le zeste de 1 orange. Effritez du bout des doigts 200 g de farine, 100 g de beurre coupé en dés, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre, 1 pincée de sel et le zeste. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau. Roulez la pâte en boule. Lavez 3 oranges, coupez-les en rondelles, ôtez le centre blanc et les pépins.



3 La crème frangipane
Chauffez 25 cl de lait avec 1/2 gousse de vanille. Fouettez 1 œuf, 1 jaune et 60 g de sucre. Incorporez 40 g de farine. Délayez avec le lait bouillant et faites cuire jusqu'à pleine ébullition. Versez dans un saladier, incorporez 15 g de beurre, 50 g d'amandes en poudre et 50 g de noisettes en poudre. Laissez refroidir.



2 Les oranges
Faites chauffer 40 cl de sirop de sucre et le jus de la première orange, plongez-y les rondelles et laissez-les cuire 45 min, jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte sur 3 mm, garnissez-en un moule beurré. Faites cuire à blanc pendant 10 min au four.



4 La finition
Égouttez soigneusement les rondelles d'orange. Étalez la crème sur le fond de tarte. Déposez les oranges en les chevauchant. Parsemez de 60 g de beurre coupés en dés, saupoudrez de 1 cuil. à soupe de sucre glace et décorez avec 1 cuil. à soupe d'amandes effilées. Faites cuire 20 min au four.

Tour de main

Faites cuire les rondelles d'orange à petits frémissements. Retirez-les du feu avant qu'elles ne caramélisent.

L'avis du gourmet

Cette tarte élégante ensoleillera vos menus hivernaux. Servez-la à température ambiante ou légèrement tiède. Savourez-la avec un monbazillac ou un crémant de Bourgogne.

Secrets de fabrication

- Pour la cuisson à blanc de la pâte, piquez le fond à la fourchette, couvrez de papier sulfurisé et de haricots secs avant de mettre au four.
- Pensez à retirer la vanille lorsque vous versez doucement le lait sur le mélange d'œuf et de farine.
- N'ayez pas peur de porter la crème à ébullition : la présence de farine l'empêchera de tourner.
- Veillez à ce que les rondelles d'orange soient toutes de la même épaisseur. Utilisez un couteau très tranchant pour les tailler, en les posant à plat contre le plan de travail.
- Laissez tiédir le fond de tarte avant de le garnir de crème et de rondelles d'orange.

tartelettes fines aux pommes

Petits et grands dégusteront avec le plus grand bonheur cette simple mais **ô combien délicieuse tarte aux fins pétales de pommes.**



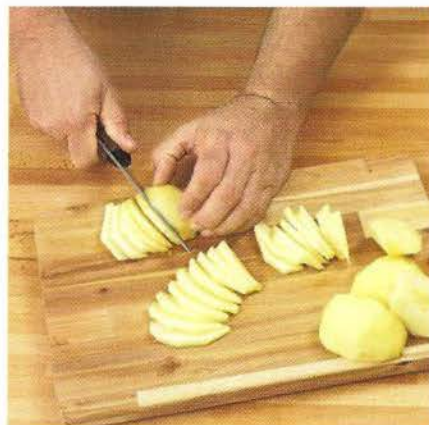
ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles pommes
- 1/2 citron
- 155 g de beurre (+ pour la plaque)
- 250 g de farine
- 4 cuil. à soupe de sucre
- sucre glace
- 1 pincée de sel

matériel:

plaque à pâtisserie / pinceau / film alimentaire

Facile**Coût****Préparation** 20 min**Repos** 1 h**Cuisson** 25 min



Pour le décor

Faites glisser chaque tarte sur une assiette suffisamment grande, bien plate. Garnissez éventuellement d'un brin de menthe ou d'une fleur cueillie dans votre jardin.

L'avis du gourmet

Servez ces tartes dès la sortie du four, avec de la crème fraîche ou de la glace à la vanille.

Votre marché

Choisissez de grosses pommes (golden ou granny smith) de 250 à 300 g chacune.

Secrets de fabrication

- Avant de poser les disques de pâte sur la plaque à pâtisserie, retirez le surplus de farine à l'aide d'une petite brosse souple.
- Pour tracer le cercle, posez une assiette retournée sur la pâte et aidez-vous d'un petit couteau pointu.
- Utilisez un pinceau à pâtisserie pour badigeonner les pommes de beurre.

Variante

Préparez de la même façon des tartelettes fines aux poires, en choisissant une variété peu juteuse.

1 La pâte

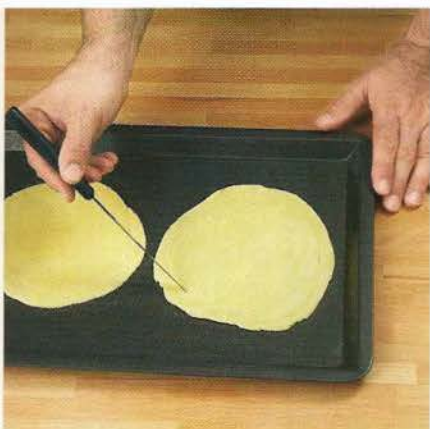
Tamisez 250 g de farine et 1 pincée de sel sur le plan de travail. Ajoutez 125 g de beurre coupés en dés ainsi que 2 cuil. à soupe d'eau.

Amalgamez le tout rapidement.

Roulez la pâte en boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

2 La garniture

Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7) et beurrez une plaque à pâtisserie. Pelez 4 pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins, recoupez-les en lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Arrosez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir. Faites fondre 30 g de beurre.



3 Les fonds de tarte

Séparez la pâte en 4 parties égales. Étalez-les très finement sur le plan de travail légèrement fariné, en disques d'environ 15 cm de diamètre. Déposez ces disques sur la plaque à pâtisserie. **Tracez un cercle à l'intérieur de chaque disque de pâte,** à 1 cm du bord, à l'aide d'un couteau et sur 1 mm de profondeur.

4 La cuisson

Rangez les pommes en rosace sur les fonds de pâte, à l'intérieur du cercle. Badigeonnez-les de beurre fondu et saupoudrez chaque tarte de 1 cuil. à soupe de sucre. Faites cuire 20 min au four. Lorsque les tartes sont cuites, saupoudrez-les abondamment de sucre glace et passez-les sous le gril de 1 à 2 min.

tarte aux fruits d'automne

Avec ses pommes, ses poires fondantes et ses raisins, l'automne est une saison riche en saveurs réunies dans cette tarte délicieusement parfumée.



ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 400 g de pommes
- 1 grosse poire
- 125 g de grains de raisin
- 1 banane
- 150 g de pâte feuilletée toute prête
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de vanille

- 1 cuil. à soupe de cognac
- 1 œuf
- 10 cl de lait concentré
- beurre pour le moule
- 30 g de sucre en poudre

matériel :

moule à tarte de 22 cm de diamètre

Facile



Coût



↳ Préparation 25 min

☞ Cuisson 50 min



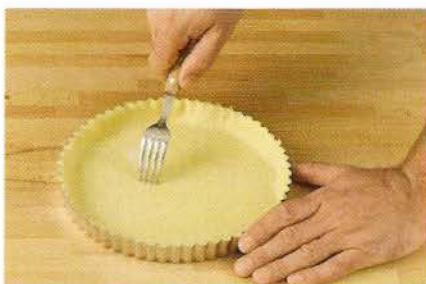
1 La compote de pommes
Épluchez 400 g de pommes, coupez-les en morceaux, faites-les cuire 10 à 15 min à couvert avec 2 cuil. à soupe d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Écrasez-les à la fourchette et faites dessécher la compote quelques minutes en remuant.



3 La crème
Cassez 1 œuf dans une jatte, ajoutez 30 g de sucre, 10 cl de lait concentré, 1 cuil. à soupe de cognac, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de vanille. Battez à la fourchette. Lavez 125 g de raisins, pelez chaque grain et retirez les pépins.



5 La composition de la tarte
Déposez les lamelles de poire par-dessus, les unes à côté des autres. Intercalez une rondelle de banane entre les lamelles de poire, rangez le reste de la banane au centre. Parsemez le tout de grains de raisin.



2 Le fond de tarte
Préchauffez votre four à 250 °C (th. 8-9). Beurrez légèrement un moule à tarte. Étalez 150 g de pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur, garnissez-en le moule, piquez le fond et le tour avec la fourchette et réservez au frais.



4 Les fruits
Pelez 1 grosse poire, coupez-la en quatre, enlevez le cœur et détaillez-la en lamelles d'environ 4 mm d'épaisseur. Épluchez 1 banane et coupez-la en fines rondelles biaisées. Étalez la compote de pommes sur le fond de tarte.



6 La cuisson
Versez doucement le contenu de la jatte sur les fruits. Placez dans le four chaud, laissez cuire 5 min, puis ramenez la température à 210 °C (th. 7). Prolongez la cuisson de 30 min. Laissez reposer la tarte 5 min avant de la démouler.

Votre marché

- Choisissez une poire comice d'au moins 250 g.
- Prenez de préférence du raisin blanc à gros grain italia.
- Vous pouvez remplacer le lait concentré (à 7,5 % de matière grasse) par de la crème fraîche liquide.

L'avis du gourmet

Les fruits de la garniture sont mis en valeur par la couche de compote de pommes. Dégustez cette tarte avec un muscat de Rivesaltes ou un muscat de Frontignan.

Secrets de fabrication

- Laissez refroidir la compote de pommes avant d'en garnir le fond de tarte.
- Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail légèrement fariné ou, pour gagner du temps, employez de la pâte déjà étalée.
- Mieux vaut peler et épépiner le raisin pour ne pas être gêné à la dégustation. Ôtez les pépins du raisin avec la pointe d'un petit couteau.
- Si vous ne disposez pas d'un moule à fond amovible, aidez-vous de 2 spatules larges pour démouler la tarte. Laissez-la refroidir sur une grille à pâtisserie.

tourte aux pommes

Tout en rondeur et en générosité, la tourte aux pommes apporte de la bonne humeur à table tout au long de l'hiver.



ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes
- 80 g d'amandes en poudre
- 3 pincées de cannelle
- 2 jaunes d'œufs + 1 jaune pour la dorure
- 390 g de beurre (+ pour le moule)
- 80 g de sucre en poudre + 2 cuil. à soupe

- 500 g de farine
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 2 pincées de sel

matériel :

film alimentaire / moule à manqué

Expérimenté ★★★

Coût



✓ Préparation 20 min

Repos 1 h 30

☞ Cuisson 35 min



1 Les ingrédients de la pâte
Tamisez 500 g de farine au-dessus d'un saladier. Creusez un puits au centre. Ajoutez 350 g de beurre en dés et mélangez du bout des doigts. Creusez à nouveau un puits, **ajoutez 2 jaunes d'œufs, 80 g de sucre et 2 pincées de sel.**



2 Préparation de la pâte
Mélangez rapidement les ingrédients tout en ajoutant peu à peu 10 cl d'eau, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Roulez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 1 h 30 au réfrigérateur.



3 Préparation des pommes
Pelez 1 kg de pommes. Coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins. Recoupez les quartiers en lamelles épaisses, puis en petits morceaux. Arrosez avec 1 cuil. à café de jus de citron.



4 Finition de la garniture
Mélangez 2 cuil. à soupe de sucre avec 3 pincées de cannelle en poudre. Saupoudrez-en les pommes et mélangez pour les enrober de ce sucre épicé. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).



5 Garnissage du fond de pâte
Étalez les deux tiers de la pâte. Garnissez-en le moule en laissant dépasser un large bord. Garnissez le fond de pâte avec les pommes, saupoudrez avec 80 g d'amandes en poudre et parsemez avec 40 g de beurre en petits dés.



6 Finition de la tourte
Étalez le reste de la pâte en un disque de même diamètre que le haut du moule. Posez-le sur les pommes. Rabattez la pâte inférieure qui dépasse et pincez pour bien souder les bords. Dorez à l'œuf. Faites cuire au four pendant environ 35 min.

Secrets de fabrication

- Plus la pâte reposera, meilleure elle sera et plus elle sera facile à manipuler. Vous pouvez la préparer la veille. Au besoin, étalez-la entre 2 films alimentaires.
- Pour dorer la pâte, délayez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau et passez cette dorure sur le dessus de la pâte à l'aide d'un pinceau.
- N'oubliez pas de faire un petit trou dans la pâte au centre du couvercle pour laisser la vapeur s'échapper. Maintenez-le ouvert avec un petit rouleau d'aluminium ménager ou de papier sulfurisé.

L'avis du gourmet

Cette tourte est meilleure servie tiède. Pour les plus gourmands, présentez-la avec de la crème fraîche. Accompagnez-la d'un vin blanc : anjou, montlouis, saumur, vouvray, servis à une température de 8 °C.

Votre marché

Achetez des pommes qui ne se défont pas à la cuisson : golden et royal gala (sucrées), reine des reinettes, elstar, jonagold, tentation braeburn (acidulées et sucrées), granny smith (acidulée).

tarte au potimarron et au chocolat

Un véritable dessert d'hiver, dans lequel la saveur douce du potimarron est relevée par la présence magique du chocolat.



ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 petit potimarron (750 g)
- 160 g de « Pralinoise »
- 2 pincées de cannelle
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuil. à café de sucre en poudre

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

marmite à pression / moule à tarte
de 24 cm de diamètre / fouet à main /
papier sulfurisé / haricots secs

Assez facile



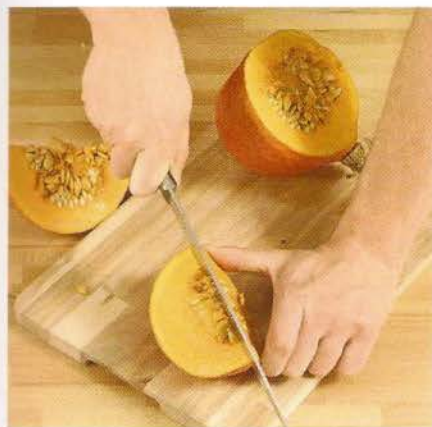
Coût



⤵ Préparation 20 min

Repos 1 h 15

👉 Cuisson 45 min



1 La pâte

Mélangez rapidement 125 g de farine avec 1 cuil. à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 60 g de beurre. Roulez la pâte en boule, laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur. **Coupez 1 potimarron en morceaux**, retirez les graines et les fibres, ôtez la peau. Mettez la pulpe dans une marmite à pression.

2 La garniture

Ajoutez 3 cuil. à soupe d'eau et faites cuire pendant 10 min. Réduisez le potimarron en purée. **Incorporez à cette purée chaude 160 g de «Pralinoise» coupés en morceaux.** Ajoutez ensuite 2 pincées de cannelle, 10 cl de crème fraîche liquide et 1 jaune d'œuf. Mélangez très soigneusement et laissez refroidir.



3 Le fond de tarte

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, garnissez-en le moule. Piquez le fond de tarte à la fourchette, **recouvrez-le de papier sulfurisé et remplissez-le de haricots secs.**

4 La finition

Mettez le moule au four et laissez cuire 10 min. Sortez la tarte du four, enlevez les haricots et le papier. **Étalez régulièrement la garniture sur le fond de pâte** et lissez la surface avec une spatule. Remettez au four et faites cuire 20 à 25 min. Laissez reposer 15 min avant de démouler.

Votre marché

- Achetez un petit potimarron d'environ 12 cm de diamètre. Si vous en trouvez un plus gros, réservez une partie de la pulpe pour la servir en légume lors d'un autre repas.
- La «Pralinoise» est une spécialité à base de chocolat praliné, plus molle que le chocolat noir, vendue au même rayon que tous les chocolats.

L'avis du gourmet

Vous dégusterez cette tarte riche mais néanmoins tellement savoureuse, nature ou avec de la glace à la vanille ou de la crème fouettée. Accompagnez-la d'un baryuls ou d'un rivesaltes.

Secrets de fabrication

- Ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau à la pâte si vous avez du mal à amalgamer les ingrédients. Travaillez très peu et très rapidement pour que la pâte soit croustillante.
- Munissez-vous d'un couteau bien tranchant pour ôter l'écorce du potimarron. Coupez-le en tranches pour vous faciliter la tâche.
- Si vous n'êtes pas pressé, faites cuire le potimarron entier au four ; vous l'éplucherez ensuite.

tarte aux pralines roses

Rose et croquante, cette tarte est un véritable dessert pour enfants, tant par sa couleur que par sa texture.



ingrédients pour 4 personnes

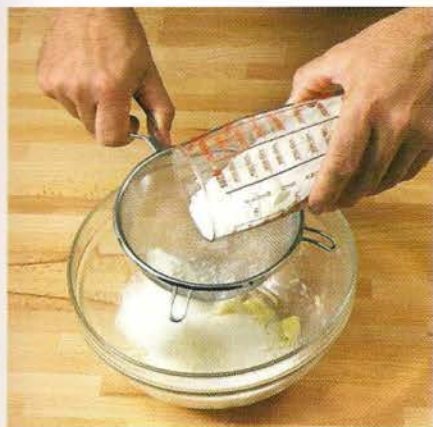
- 150 g de pralines roses
- 1 cuil. à soupe de pignons de pin
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1 œuf + 1 jaune
- 70 g de beurre (+ pour le moule)
- 150 g de farine (+ pour le plan de travail)

- 1 pincée de sel

matériel :

moule à tarte de 20 cm de diamètre /
passoire fine ou tamis / film alimentaire /
papier sulfurisé / haricots secs

Facile**Coût****Préparation** 15 min**Repos** 2 h**Cuisson** 30 min



Votre marché

Achetez de vraies pralines qui sont des amandes enrobées de sirop de sucre et non des cacahuètes. Elles doivent être roses car cette teinte colore la crème à la cuisson.

L'avis du gourmet

Devenue un classique des régions qui fabriquent des «pralines», cette tarte est marquée délibérément d'un sceau enfantin qui enchante toutes les générations. Accompagnez-la d'une bonne eau fraîche, d'un crémant ou d'un champagne demi-sec servi à 7 °C.

1 La pâte
Réduisez 70 g de beurre en pommade dans un saladier, en le travaillant longuement avec une cuillère en bois. **Tamisez au-dessus 150 g de farine** et 1 pincée de sel. Mélangez un peu du bout des doigts, puis ajoutez 1 jaune d'œuf. Mélangez rapidement pour obtenir une pâte homogène. Roulez-la en boule.

2 Le fond de tarte
Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 2 h. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte de 20 cm. **Étalez la pâte avec un rouleau sur un plan de travail légèrement fariné**, sur une épaisseur de 3 mm. Garnissez-en le moule en appuyant bien sur le bord.



3 La cuisson à blanc
Piquez le fond de tarte à la fourchette, couvrez de papier sulfurisé et de haricots secs. Mettez au four, réduisez la température à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 10 min. Faites dorer 1 cuil. à soupe de pignons à sec dans une poêle. Concassez grossièrement 150 g de pralines. Battez 1 œuf à la fourchette.

4 La finition
Ôtez les haricots et le papier. Parsemez de pignons. Ajoutez 15 cl de crème fraîche épaisse à l'œuf, puis les pralines concassées. **Versez sur la pâte**. Remettez au four et laissez cuire environ 20 min. Laissez reposer la tarte 5 min à la sortie du four, puis démoulez-la et laissez-la refroidir sur une grille.

Secrets de fabrication

- Les proportions données pour la pâte correspondent à environ 500 g. Vous pouvez les réduire de moitié en n'utilisant qu'un demi-jaune d'œuf, mais il est tout aussi simple de conserver le reste de la pâte soit au réfrigérateur (à utiliser dans les 3 jours), soit au congélateur.
- Si vous n'avez pas de robot, placez les pralines dans un torchon et écrasez-les grossièrement avec le rouleau à pâtisserie.
- N'ajoutez pas de sucre dans la pâte car la garniture est très sucrée.

tarte aux quetsches et aux amandes

Une variante de la célèbre amandine, plus légère et délicieusement fruitée grâce aux quetsches. Un excellent dessert du verger.



ingrédients pour 4 à 5 personnes

- 700 g de quetsches
- 125 g d'amandes en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait
- 160 g de beurre (+ pour le moule)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de sucre glace

- 50 g de sucre en poudre
- 200 g de farine (+ pour le plan et le rouleau)
- 2 pincées de sel

matériel :
tourtière

Facile



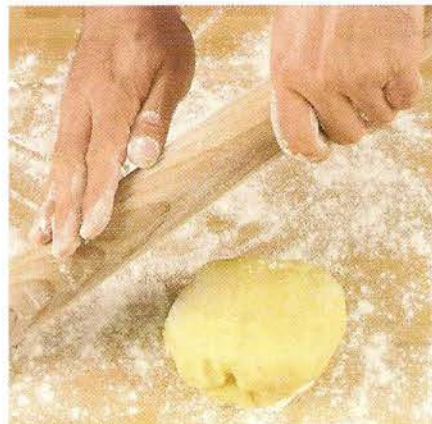
Coût



Préparation 55 min

Repos 1 h 30

Cuisson 40 min



1 La pâte
Tamisez 200 g de farine, 2 pincées de sel et 50 g de sucre en poudre dans un saladier. Incorporez 160 g de beurre ramolli en **sablant le mélange entre vos doigts**. Ajoutez 2 jaunes d'œufs. Roulez en boule, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 1 h à température ambiante.

2 Le moulage
Farinez le plan de travail, le rouleau ainsi que vos mains. Étalez la pâte et piquez-la avec une fourchette. Beurrez une tourtière que vous garnirez de pâte. Pincez joliment les bords. Saupoudrez le fond de 25 g d'amandes en poudre. Laissez reposer et se raffermir 30 min au réfrigérateur.



3 La garniture
Rincez 700 g de quetsches sous l'eau froide et épongez-les. Coupez-les en deux, dénoyautez-les puis recoupez chaque moitié en deux. **Disposez les morceaux sur la pâte.** Mélangez 100 g d'amandes en poudre avec 20 cl de crème fraîche épaisse et 40 g de sucre glace. Délayez avec 10 cl de lait.

4 La finition et la cuisson
Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). **Versez la crème d'amandes sur la tarte en nappant partiellement les quartiers de quetsches.** Faites cuire 40 à 45 min au four préchauffé. Si vous avez une tourtière aux bords amovibles, ôtez-les en fin de cuisson pour que la pâte soit uniformément dorée.

Pour changer

Les quetsches s'accordent particulièrement bien avec les amandes. Mais vous pouvez aussi utiliser des prunes rouges, des reines-claude ou des nectarines.

L'avis du gourmet

Tendrement complices, l'amande et la quetsche se répondent à merveille dans cette tarte à la pâte délicieusement sablée. Servez avec un maury.

Secrets de fabrication

- Vous pouvez préparer la pâte dans un bol pétrisseur électrique : dans ce cas, émulsionnez les jaunes avec le sucre et le sel, puis versez la farine.
- Pour plus de goût, laissez quelques noyaux sur les prunes.
- Les blancs d'œufs non utilisés peuvent servir à une meringue.
- Contrôlez les quetsches en les ouvrant : il arrive que certaines soient habitées par de petits vers.

En individuel

Pour un dessert en amoureux, préparez plutôt des tartelettes. La réalisation est la même. Pensez seulement à faire des portions de pâte avant d'étaler chaque disque et à réduire le temps de cuisson.

tatin à la rhubarbe

La présence du fromage de brousse apporte du moelleux à cette tarte renversée tout en adoucissant agréablement la rhubarbe.



ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de rhubarbe
- 200 g de brousse
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 œuf
- 140 g de beurre
- 230 g de sucre en poudre

- 150 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

robot ménager / moule à manqué de 24 cm / sauteuse / passoire fine / film alimentaire

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Repos 1 h

Cuisson 50 min



1 La pâte

Mettez 100 g de beurre, 30 g de sucre, 100 g de féculé, 150 g de farine, 1 cuil. à soupe de crème et 1 pincée de sel dans le bol de votre robot ménager. Mixez par à-coups, jusqu'à ce que les ingrédients se prennent en boule. **Enveloppez cette boule dans du film alimentaire** et laissez reposer 1 h.

2 La rhubarbe

Supprimez les feuilles de la rhubarbe. Ôtez la pellicule brillante des deux côtés des tiges. Coupez celles-ci en tronçons. Mettez-les dans une sauteuse, arrosez de 10 cl d'eau, couvrez et laissez cuire 15 min à feu moyen, **en remuant 1 ou 2 fois**. Égouttez 200 g de brousse dans une passoire fine.



3 Le caramel

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Faites fondre 40 g de beurre dans un moule à manqué. Ajoutez 120 g de sucre. **Laissez cuire sur le feu jusqu'à la formation d'un caramel bien doré**. Inclinez le moule en tous sens pour bien recouvrir le fond. Disposez la moitié de la rhubarbe en rosace dans le fond du moule.

4 La tarte

Mélangez 50 g de sucre à la brousse. **Répartissez-la sur la rhubarbe**, puis couvrez avec le reste de la rhubarbe et saupoudrez de 30 g de sucre. Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur, en un disque de 30 cm, posez-le sur le moule et rentrez le surplus à l'intérieur. Piquez à la fourchette et faites cuire 30 min au four.

Secrets de fabrication

- Ne laissez pas trop cuire la rhubarbe, qui doit surtout rendre son jus ; les tronçons doivent rester entiers le plus possible.
- Pour le caramel, faites d'abord fondre 15 g de beurre dans le moule et veillez à ce que tout le récipient soit beurré, jusqu'en haut. Ensuite, faites fondre 30 g de beurre et versez le sucre en pluie en le répartissant sur le fond. Si le caramel cristallise lorsque vous placez la rhubarbe, ne vous inquiétez pas car il se dissoudra pendant la cuisson au four.
- Enroulez le disque de pâte sur le rouleau pour le transporter sur le moule. N'oubliez pas de piquer la pâte à la fourchette pour que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.

L'avis du gourmet

Cette tarte originale, façon tatin, se déguste tiède. N'ayez pas peur de l'accompagner d'une jatte de crème fraîche épaisse !

Tour de main

Si la tarte est froide, faites-la réchauffer doucement sur le feu pour dissoudre le caramel avant de la démouler.

tarte Tatin

Grande voyageuse, la tarte Tatin a fait le tour du monde.
Avec ses pommes caramélisées, son succès est assuré... et le vôtre aussi!



ingrédients pour 4 personnes

- 750 g de pommes
- 200 g de sucre en poudre + 2 cuil.
à soupe pour le plan de travail
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel :

sauteuse à manche amovible de 22 cm
de diamètre / rouleau à pâtisserie

Expérimenté ★★★

Coût 🐷🐷

⬇ Préparation 1 h

Repos 1 h

🍳 Cuisson 50 min



1 La pâte
Mélangez du bout des doigts 150 g de farine et 75 g de beurre coupé en petits morceaux jusqu'à l'obtention d'un mélange bien sableux. **Mettez en couronne, versez au centre 1 jaune d'œuf**, 50 g de sucre en poudre et 1 pincée de sel. Amalgamez le tout, roulez la pâte en boule et laissez reposer environ 1 h au frais.

2 Les pommes
Pelez 750 g de pommes, coupez-les en quatre et retirez le cœur. Recoupez-les en deux. Faites cuire 150 g de sucre avec 1 cuil. à soupe d'eau dans une sauteuse à manche amovible, jusqu'à l'obtention d'un caramel clair. **Déposez les pommes dans la sauteuse, en les tassant**, et parsemez-les de 50 g de beurre en dés.



3 Le fond de tarte
Faites cuire les pommes pendant 15 min, sur feu moyen, pour les cuire à demi. Laissez-les refroidir. Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Avec le rouleau à pâtisserie fariné, étalez la pâte en un disque d'un diamètre supérieur de 3 cm à celui de la sauteuse, d'environ 3-4 mm d'épaisseur. **Posez le disque de pâte sur les pommes froides.**

4 La cuisson
Rentrez le surplus de pâte à l'intérieur de la sauteuse. Piquez la pâte de 3 ou 4 coups de couteau. Retirez le manche de la sauteuse. Faites cuire la tarte de 25 à 30 min, laissez-la reposer 15 min à la sortie du four, puis **démoulez-la délicatement**: posez un plat de service sur la sauteuse et retournez l'ensemble.

Votre marché

- Choisissez des pommes qui se tiennent bien à la cuisson : golden, granny smith, reine des reinettes, belchard, chanteclerc.
- Pour gagner du temps, utilisez de la pâte sablée toute prête. Évitez la pâte feuilletée.

L'avis du gourmet

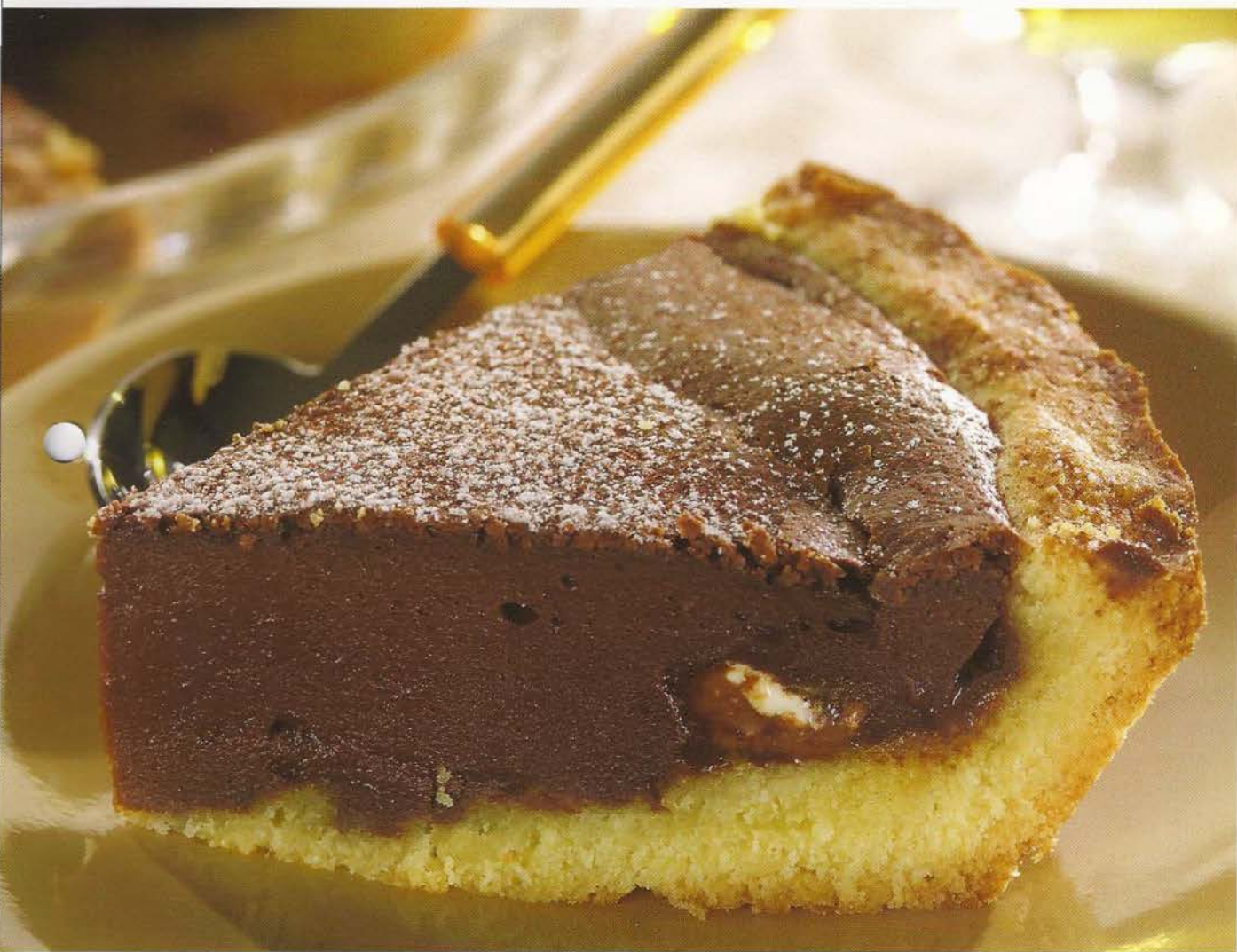
Servie tiède, la tarte Tatin est tout bonnement délicieuse. Avec de la crème fraîche, elle l'est encore plus ! Garnie d'une boule de glace au caramel ou aux noix, elle devient succulente.

Secrets de fabrication

- Travaillez très rapidement la pâte et roulez-la en boule dès qu'elle est homogène pour qu'elle ne durcisse pas. Étalez-la entre deux films alimentaires pour éviter qu'elle ne colle au plan de travail et au rouleau.
- Rangez les quartiers de fruits très régulièrement, en les serrant bien les uns contre les autres, côté arrondi au-dessus.
- Si la tarte ne se démoule pas, posez le récipient sur le feu et faites chauffer doucement pour dissoudre le caramel. Si la tarte doit attendre, laissez-la dans le récipient. Vous la ferez tiédir à feu doux avant de la démouler.

tarte chocolat au Toblerone

Une tarte garnie de crème au chocolat et de petits dés de Toblerone qui cristallisent à la cuisson... comme une bouffée de souvenirs d'enfance.



ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de farine
- 95 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre ramolli (+ pour le moule)
- 100 g de Toblerone
- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs + 3 jaunes
- 30 cl de crème fraîche
- 1 cuil. à café bombée de fécule de pomme de terre
- 20 cl de lait concentré

matériel:

bain-marie ou four à micro-ondes /
tourtière

Assez facile



Coût



Préparation 40 min

Repos 50 min

Cuisson 55 min



1 La pâte à tarte

Mettez 120 g de beurre ramolli, 70 g de sucre en poudre et 200 g de farine dans un saladier. Frottez doucement entre vos mains pour sabler le mélange. **Creusez une fontaine et cassez 1 œuf au centre.** Mélangez progressivement à l'aide d'une cuillère en bois.



3 La garniture

Faites fondre 200 g de chocolat noir coupé en morceaux au micro-ondes ou au bain-marie. **Incorporez 2 œufs** et 3 jaunes d'œufs, 30 cl de crème fraîche, 20 cl de lait concentré, 25 g de sucre en poudre et 1 cuil. à café de fécule délayée dans 1 cuil. à soupe d'eau froide. Laissez refroidir à température ambiante.

2 Le fond de tarte

Roulez la pâte en boule, mettez-la dans un plat, couvrez et laissez reposer 30 min au frais. **Garnissez-en une tourtière beurrée.** Coupez 100 g de Toblerone en petits morceaux. Parsemez-en le fond de pâte. Réservez-le au frais jusqu'au moment de le garnir (15 min au minimum).



4 Cuisson et finitions

Versez la crème au chocolat noir sur le fond de pâte recouvert de Toblerone. Glissez à mi-hauteur dans le four préchauffé à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant environ 30 à 35 min. Sortez du four et laissez tiédir avant de servir. Saupoudrez éventuellement de sucre glace.

Pour changer

- Remplacez la moitié du chocolat par de la Pralinose pour dessert.
- À défaut de Toblerone, mettez des petits morceaux de nougat sur le fond de pâte.
- Remplacez la pâte à tarte par une tarte à sablé breton : fouettez 3 petits jaunes d'œufs avec 90 g de sucre. Incorporez 125 g de beurre salé en pommade, puis 150 g de farine tamisée avec 10 g de levure chimique.

L'avis du gourmet

Parsemez éventuellement de brisures de nougat dur. Accentuez la saveur sucrée en accompagnant d'un petit verre de montbazillac.

Secrets de fabrication

- Respectez bien les temps de repos de la pâte (avant et après moulage) : cela lui permet de perdre son élasticité (et donc de s'étaler plus facilement) et évite en outre qu'elle ne se rétracte à la cuisson.
- Pour une tarte plus fondante, remplacez le sucre de la crème au chocolat par du glucose (vendu en pharmacie).

Micro-ondes

Le chocolat fond très bien au micro-ondes, 2 min à puissance minimum. Cela évite de préparer un bain-marie.

R comme Recettes

Recettes de base

biscuit de Savoie

Créé au ^{xiv}e siècle, ce biscuit évoque le comté de Savoie, coiffé de la couronne impériale... Sa texture aérienne lui a valu de franchir les siècles!



ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs
- 1 citron
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 50 g de farine (+ pour le moule)
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel

matériel :

fouet à main / batteur électrique /
spatule en caoutchouc / moule à fond
décor de 24 cm de diamètre

Assez facile



Coût



⬇ Préparation 20 min

🍳 Cuisson 45 min



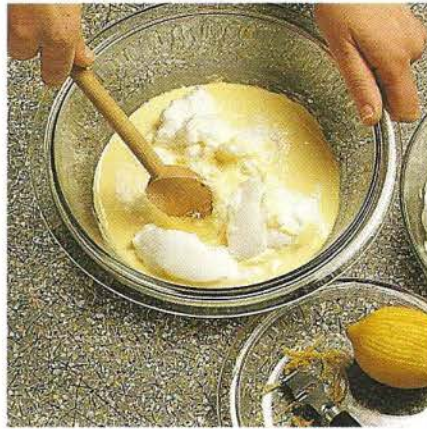
1 La pâte

Cassez 6 œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans un saladier avec 150 g de sucre. **Battez avec un fouet à main, jusqu'à ce que le mélange blanchisse**, soit bien mousseux et ait au moins doublé de volume. Incorporez délicatement 50 g de farine et 50 g de fécule de pomme de terre en les tamisant.



3 Finition de la pâte

À l'aide d'une spatule en caoutchouc, faites glisser d'un bloc le reste des blancs en neige sur la pâte à biscuit. Mélangez délicatement, avec une spatule en bois, pour conserver à la pâte sa légèreté. Enduisez un moule avec 20 g de beurre, saupoudrez-le avec 2 cuil. à soupe de farine, puis secouez-le.



2 Les blancs en neige

Préchauffez le four à 180°C, th. 6. Lavez 1 citron, essuyez-le, puis râpez finement son zeste au-dessus de la pâte. Ne mélangez pas. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs. Montez-les en neige ferme avec un batteur électrique. **Incorporez 2 cuil. à soupe de blancs battus à la pâte pour l'assouplir.**



4 Cuisson du biscuit

Versez la pâte dans le moule.

Glissez celui-ci dans le four chaud et laissez cuire le biscuit pendant 45 min. Vérifiez la cuisson en piquant une brochette au centre du gâteau: elle doit ressortir sèche. Laissez reposer 10 min dans le four éteint, porte ouverte, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour changer

- Parfumez la pâte avec du zeste d'orange ou de citron vert râpé, ou ajoutez 2 pincées de vanille pure.
- À défaut de moule à fond décor, utilisez un moule à manqué; seule la présentation sera moins jolie.

L'avis du gourmet

Le biscuit de Savoie est parfait pour confectionner des charlottes (c'est d'ailleurs la même pâte qui sert pour les biscuits à la cuillère), peut être garni comme une génoise de mousse, de crème ou de confiture. Vous pouvez aussi le servir nature avec du thé ou du café. Il remplace très bien les biscuits secs pour accompagner des salades de fruits, des mousses ou des compotes.

Secrets de fabrication

- Il est impératif de battre longuement les jaunes d'œufs avec le sucre, puis d'incorporer délicatement la farine et la fécule de pomme de terre pour obtenir une pâte aérienne.
- Pour mélanger les blancs en neige, ne tournez pas mais soulevez délicatement la pâte.
- Lorsque vous la versez dans le moule, cette pâte doit être coulante et former un ruban.

coulis de fruits sans cuisson

Faciles, rapides, parfumés, les coulis habillent un gâteau de riz, donnent de la couleur à une simple glace et subliment un gâteau au chocolat.



ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de fraises
- 400 g de framboises
- 450 g de cassis
- 100 g de groseilles
- 3-4 oranges
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- + 1 cuil. à café

- 380 g de sucre glace

matériel:

robot ménager / passoire fine / tamis / moulin à légumes muni de la grille fine

Assez facile



Coût



Préparation 15 min / coulis

Refroidissement 3 h



Votre marché

- Veillez à choisir des fruits parfaitement sains, mûrs à point et bien parfumés. Achetez des oranges à jus.
- Optez pour le sucre glace qui se dissout plus facilement que le sucre en poudre, mais pensez à le tamiser.

L'avis du gourmet

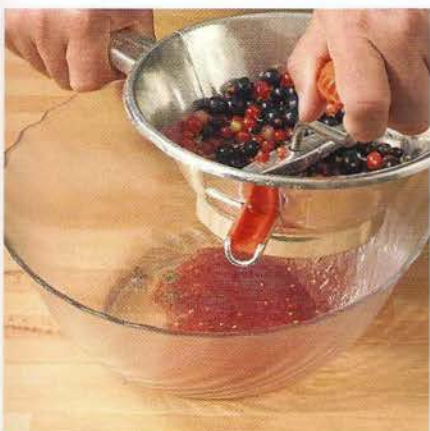
Pour accentuer l'arôme du coulis de fraises, ajoutez un peu de sirop de fraise ou de liqueur de fraise. Parfumez le coulis de framboises de quelques gouttes d'eau de vie de framboise. Incorporez un peu de crème de cassis au coulis de cassis et quelques gouttes de Grand Marnier au coulis d'orange.

1 Coulis de fraises

Lavez 300 g de fraises, séchez-les sur du papier absorbant, équeutez-les et coupez-les en morceaux. **Passez-les au robot pour les réduire en purée.** Ajoutez 50 g de sucre glace et 1 cuil. à café de jus de citron. Faites de nouveau fonctionner le robot, versez en saucière et conservez au réfrigérateur.

2 Coulis de framboises

Triez 400 g de framboises. Passez-les au robot pour les réduire en purée. Versez la purée obtenue dans une passoire fine ou un tamis, au-dessus d'un saladier profond. **Travaillez avec une cuillère en bois pour éliminer les pépins.** Ajoutez 80 g de sucre glace et 1 cuil. à soupe de jus de citron.



3 Coulis de cassis

Rincez rapidement 450 g de cassis et 100 g de groseilles. Séchez-les sur du papier absorbant. Égrappez-les à l'aide d'une fourchette. **Passez-les au moulin à légumes muni de la grille fine.** Ajoutez 100 g de sucre glace à la purée obtenue. Mélangez soigneusement. Conservez au réfrigérateur.

4 Coulis d'orange

Pelez à vif 3 ou 4 oranges avec un couteau bien aiguisé. **Séparez les quartiers en passant la lame du couteau entre la pulpe et les membranes blanches.** Supprimez les pépins. Pesez 350 g de pulpe. Passez celle-ci au robot, en y incorporant 150 g de sucre glace. Passez au tamis. Laissez 3 h au réfrigérateur.

Secrets de fabrication

- Le tamis ou le moulin à coulis est indispensable pour éliminer les pépins des fruits.
- Les quantités de sucre données ici ne sont que des indications. Elles varient en fonction des fruits, plus ou moins chargés en sucre, ou du dessert que le coulis doit accompagner : goûtez, c'est la meilleure méthode !
- Si le coulis est un peu épais, diluez-le avec un peu d'eau jusqu'à la consistance souhaitée.

crème anglaise

La crème anglaise se révèle indispensable à la préparation de nombre de desserts: œufs à la neige, île flottante, bavarois, charlottes, glace à la vanille...



ingrédients pour 6 personnes

- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 150 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

matériel:

fouet à main / passoire fine

Assez facile



Coût



✓ Préparation

☞ Cuisson

20 min



1 Le lait
Fendez 1 gousse de vanille en deux dans la longueur, à l'aide d'un petit couteau pointu. Versez 50 cl de lait dans une casserole, ajoutez la vanille et portez doucement à ébullition. Dès que le lait bout, retirez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser la vanille pendant environ 5 min.



2 Les œufs
Mettez 6 jaunes d'œufs dans une jatte. Mélangez-les avec un fouet à main et versez 150 g de sucre par petites quantités à la fois, tout en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange de jaunes d'œufs et de sucre blanchisse et prenne une belle consistance mousseuse.



3 La crème
Retirez la gousse de vanille du lait. Versez celui-ci dans la jatte, sur le mélange de jaunes et de sucre, en fouettant. Reversez le tout dans la casserole, posez celle-ci sur un feu doux et faites cuire la crème en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, sans atteindre l'ébullition.



4 Le refroidissement
La cuisson est terminée lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, aux premiers frémissements. Retirez immédiatement la casserole du feu et plongez-la dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Versez ensuite la crème dans une passoire fine au-dessus d'une jatte et laissez-la refroidir.

L'avis du gourmet

Pour qu'une crème anglaise soit onctueuse, elle doit comporter un certain nombre de jaunes d'œufs : plus vous en mettez, plus elle sera veloutée ! De même, utilisez du lait frais entier. Selon l'usage auquel vous la destinez, laissez-la telle quelle ou parfumez-la avec 1 ou 2 cuil. à soupe de cognac, de rhum ou de liqueur à l'orange.

Secrets de fabrication

- Prenez soin de verser peu à peu le sucre sur les jaunes d'œufs, sinon le sucre risquerait de cuire les jaunes et la crème deviendrait impossible à réaliser.
- Pendant la cuisson, ne quittez pas la crème des yeux et remuez sans arrêt. Soyez attentif : lorsque la crème commence à prendre, le bruit que fait la cuillère sur le fond de la casserole se modifie : le bon degré de cuisson n'est pas loin. Vous pouvez utiliser un thermomètre (qui ne doit pas toucher le fond ni la paroi du récipient) : il doit indiquer 85°C.
- Si, malgré toutes vos précautions, la crème tourne en prenant un aspect granuleux, posez la casserole dans de l'eau froide et fouettez-la avec un batteur électrique pour lui redonner une bonne consistance.

crème pâtissière

La crème pâtissière se prête à mille fantaisies, se parfume au gré de vos envies, garnit génoises, éclairs et autres religieuses...



ingrédients pour 6 personnes

- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 125 g de sucre en poudre
- 40 g de Maïzena ou de farine
- 10 g de beurre

matériel :
fouet à main

Facile



Coût



⬇ Préparation

20 min

🍲 Cuisson



1 Le lait parfumé

Versez 50 cl de lait dans une casserole. Fendez 1 gousse de vanille en deux, **grattez l'intérieur avec la lame d'un couteau**, au-dessus du lait, pour faire tomber les graines de vanille. Ajoutez ensuite la gousse grattée dans le lait. Faites chauffer et portez doucement à ébullition.

2 Le mélange d'œufs sucrés

Mettez 4 jaunes d'œufs dans une jatte. Ajoutez 125 g de sucre en poudre. Remuez longuement et énergiquement avec un fouet à main, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Tamisez 40 g de Maïzena ou de farine au-dessus de la jatte et incorporez-la soigneusement.



3 Cuisson de la crème

Ôtez la gousse de vanille du lait. Versez peu à peu le lait bouillant dans la jatte, en continuant à remuer avec le fouet à main. Reversez la préparation dans la casserole, posez celle-ci sur un feu doux et **faites cuire la crème en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois**.

4 Refroidissement

Lorsque la crème atteint la pleine ébullition, retirez la casserole du feu. Versez la crème pâtissière dans une jatte. **Piquez 10 g de beurre au bout d'une fourchette et passez-le à la surface de la crème** pour empêcher la formation d'une peau pendant le refroidissement.

L'avis du gourmet

Dès la fin de la cuisson, parfumez la crème pâtissière avec 1 ou 2 cuil. à soupe de rhum, de cognac, de kirsch, de Grand-Marnier ou d'arôme d'orange selon l'emploi prévu. Si, une fois qu'elle est refroidie, vous y incorporez 1 blanc d'œuf battu en neige, elle sera plus légère. Vous pouvez aussi y incorporer, toujours à froid, de la crème fouettée; elle sera alors plus veloutée, mais aussi plus riche!

Secrets de fabrication

- La crème pâtissière, à l'inverse de la crème anglaise, n'a aucune chance de tourner grâce à la présence de farine ou de Maïzena. Ce n'est pas une raison pour la laisser bouillir trop longtemps : arrêtez la cuisson dès la pleine ébullition et versez-la dans une jatte ou dans un saladier.
- Pour éviter la formation d'une peau pendant le refroidissement, vous pouvez également saupoudrer la crème de sucre en poudre dès que vous l'avez versée dans la jatte au lieu de la « tamponner » avec du beurre.
- Vous pouvez conserver la crème au réfrigérateur pendant 24 ou 48 h. Passez-la au moulin à légumes muni de la grille fine ou dans une passoire fine pour lui rendre son homogénéité.

feuilles-décor en chocolat

Brillantes et nervurées, de magnifiques feuilles à croquer !
Une touche raffinée qui métamorphose le dessert le plus simple.



ingrédients pour 25 à 30 feuilles

- 25 à 30 feuilles parfaitement saines
- 200 g de chocolat de couverture noir

matériel :

couteau-scie / bain-marie /
thermomètre à chocolat / film
alimentaire / pinceau à pâtisserie

Expérimenté



Coût



Préparation

Cuisson

1 h



1 Le chocolat fondu
Hachez 200 g de chocolat avec un couteau-scie, en travaillant à plat sur un plan de travail froid. Mettez le chocolat dans une jatte supportant la chaleur, au-dessus d'une casserole d'eau chaude, non bouillante, et laissez fondre.



2 Refroidissement du chocolat
Ajoutez des glaçons dans un saladier d'eau froide. Mélangez le chocolat fondu, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Vérifiez la température avec un thermomètre à chocolat. À 45-50 °C, posez la jatte dans le saladier.



3 Réchauffement du chocolat
Mélangez toujours le chocolat, tout en vérifiant la température. Lorsque celle-ci est entre 25 et 28 °C, sortez la jatte du saladier et posez-la au-dessus de la casserole d'eau chaude.



4 Le chocolat tempéré
Continuez à mélanger sans cesse le chocolat, en vérifiant la température. À 32 °C, sortez la jatte du bain-marie. À ce stade, le chocolat est « tempéré » et peut être travaillé.



5 Formation des feuilles
Couvrez une plaque de film alimentaire. Posez 25 à 30 feuilles sur le plan de travail, dessous vers vous. Tenez-les d'une main par la tige et enduisez-les d'une couche de chocolat fondu d'environ 2 mm d'épaisseur, à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie.



6 Les finitions
Déposez les feuilles au fur et à mesure sur la plaque, face enduite de chocolat au-dessus. Mettez la plaque 30 secondes au réfrigérateur. Ressortez-la. Saisissez les feuilles avec les mains bien froides et décollez délicatement les feuilles vertes.

Votre marché

Choisissez des feuilles pas trop grandes, régulières et bien nervurées. Lavez-les et séchez-les parfaitement. Conservez-les à plat dans une boîte hermétique entreposée en bas du réfrigérateur.

L'avis du gourmet

Veillez à ce que chacun puisse avoir une feuille pour éviter les déceptions ! Et n'oubliez pas de conserver les feuilles restantes dans une boîte hermétique hors du réfrigérateur, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, pour qu'elles gardent toute leur saveur.

Secrets de fabrication

- Un thermomètre à chocolat est indispensable pour cette préparation qui nécessite que le chocolat soit « tempéré », c'est-à-dire fondu, refroidi, puis fondu de nouveau à une température précise. Cette technique permet d'obtenir des feuilles brillantes, d'aspect lisse. Vous pourrez vous procurer un tel thermomètre dans les magasins spécialisés.
- Lorsque vous enduisez la feuille de chocolat, partez de la base de la tige en faisant remonter le pinceau jusqu'au bord de la feuille, en suivant la nervure principale.

emploi de la gélatine

Inodore, invisible mais indispensable dans de nombreux desserts, la **gélatine** est un ingrédient que tout bon pâtissier doit savoir utiliser.



ingrédients pour 4 personnes

- gélatine en feuilles ou en poudre

matériel :

bol ou tasse / passoire fine

Facile



Coût



⬇ Préparation

☐ Cuisson

10 min



Votre marché

- La gélatine en feuilles est vendue en sachets transparents hermétiques. Certains contiennent des demi-feuilles : vérifiez bien sur l'emballage s'il s'agit de feuilles entières ou non.
- La gélatine en poudre est vendue en flacons ou en petites boîtes ; 1 cuil. à café équivaut à une feuille de gélatine.

1 La réhydratation

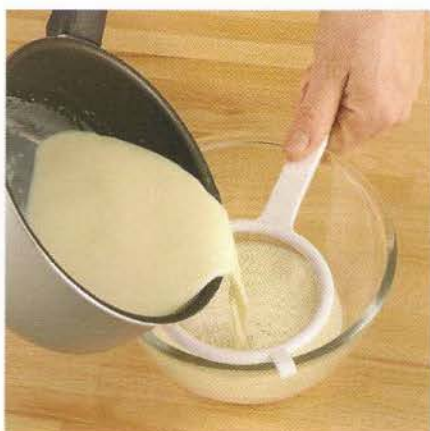
Les feuilles de gélatine : laissez-les tremper au moins 5 min dans un récipient contenant de l'eau froide. La gélatine en poudre : mettez quelques cuillerées à soupe d'un liquide froid dans une tasse. **Versez par-dessus la gélatine en poudre, en pluie, sur toute la surface du liquide.** Laissez absorber.

2 La dissolution des feuilles

Faites tiédire le liquide dans lequel vous souhaitez dissoudre la gélatine. **Prenez les feuilles de gélatine avec vos doigts, pressez-les, ajoutez-les au liquide tiède.** Mélangez avec une cuillère en bois, tout en chauffant à feu doux, sans aller jusqu'à l'ébullition. Remuez jusqu'à ce que la gélatine ait fondu.

L'avis du gourmet

La réussite est assurée lorsqu'on ne devine pas sa présence. Sans la gélatine, adieu aux entremets aériens, aux blancs-mangers, aux bavarois, aux mousses.



Secrets de fabrication

- La gélatine doit toujours être réhydratée.
- Versez la gélatine en pluie sur un liquide et non l'inverse car vous obtiendriez des grumeaux difficiles à dissoudre.
- Évitez de faire bouillir un liquide contenant de la gélatine : la chaleur altère ses propriétés.

3 La dissolution de la poudre

Versez la gélatine en poudre dans un liquide tiède et procédez comme pour la gélatine en feuille. Pour certaines préparations, **vous pouvez poser la tasse contenant la gélatine en poudre ramollie dans un bain-marie** et la laisser fondre. Vous pouvez aussi intégrer directement la gélatine à une crème ou une purée chaudes.

4 Le refroidissement

Filtrez la préparation dans une passoire fine pour vous assurer que toute la gélatine a bien fondu. Laissez refroidir complètement avant d'incorporer à de la crème fouettée ou à des blancs en neige. Laissez prendre plusieurs heures au réfrigérateur. Plus la prise est longue, meilleure est la tenue.

Tour de main

Pour démouler des entremets contenant de la gélatine, plongez-les 10 secondes dans de l'eau chaude et retournez-les sur un plat.

génoise

Ce léger biscuit de base s'habille de crèmes diverses ou de mousses, se glace et se décore à volonté pour devenir un superbe gâteau.



ingrédients pour 6 personnes

- 4 œufs
- 60 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine (+ pour le moule)
- 1 pincée de sel

matériel:

bain-marie / fouet à main / thermomètre de cuisson / moule à manqué de 22-25 cm de diamètre

Assez facile



Coût



⬇ Préparation 25 min

👉 Cuisson 25 min

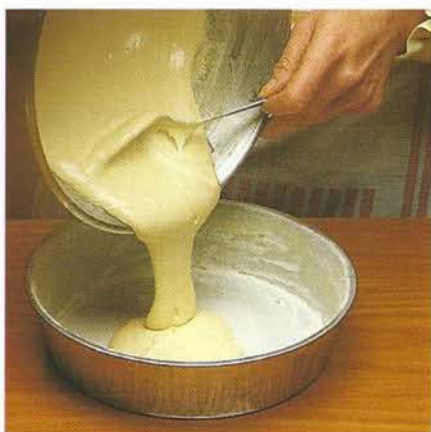


1 Montage au bain-marie
Faites fondre 60 g de beurre dans une petite casserole, à feu très doux. Laissez-le tiédir. Cassez 4 œufs dans une jatte supportant la chaleur. **Ajoutez 125 g de sucre** et 1 pincée de sel. Posez la jatte au-dessus d'un bain-marie frémissant et battez rapidement et régulièrement avec un fouet à main.



3 Finition de la pâte
Tamisez 125 g de farine au-dessus de la jatte. Incorporez-la délicatement avec une cuillère à soupe. Ajoutez également le beurre fondu, en mélangeant toujours avec précaution pour éviter de faire retomber la préparation. Préchauffez le four à 150 °C, th. 5. Beurrez un moule avec 20 g de beurre et farinez-le.

2 Refroidissement
Battez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange blanchisse, mousse et triple de volume, en veillant à ce que l'eau du bain-marie n'arrive pas à ébullition. La préparation doit atteindre de 45 à 50 °C. Retirez la jatte du bain-marie et continuez à fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.



4 Cuisson de la génoise
Versez la préparation dans le moule. Mettez au four et laissez cuire de 25 à 30 min, sans toucher au moule pendant la cuisson. Après 25 min, pressez légèrement la génoise avec la main : elle doit faire entendre un petit crissement. Retournez le moule sur une grille, ôtez-le et laissez refroidir la génoise avant de l'utiliser.

Secrets de fabrication

- Incorporez le beurre fondu délicatement avec une spatule en caoutchouc : la préparation doit rester bien mousseuse.
- Mieux vaut préparer à l'avance (un jour ou deux) une génoise qui doit être imbibée de sirop : un peu rassise, elle se coupera plus facilement en deux ou trois disques.
- Si la génoise doit être garnie de crème au beurre, préparez-la sans matière grasse.

L'avis du gourmet

Cette génoise est un biscuit très léger qui sert de base à de multiples gâteaux dont le seul nom fait saliver : moka, fraiser, valencia, fromage au kirsch, mascotte, chocolatine, omelette norvégienne et bien d'autres. Avec un tel biscuit, il ne reste plus qu'à fourrer, garnir, glacer, décorer... La première étape est capitale !

Tour de main

Si vous n'avez pas de thermomètre, évaluez à l'œil la température du mélange œufs-sucre : il doit être onctueux, présenter des reliefs lorsque vous soulevez le fouet et être tiède sous le doigt. Il faut compter environ 20 min avec un fouet à main, un peu moins avec un batteur électrique.

glaçages et nappages au chocolat

Un glaçage brillant magnifie le plus modeste des gâteaux, tandis que les nappages enveloppent les desserts d'une robe onctueuse.



ingrédients pour 1 gâteau de 22 cm / pour 6 coupes

glaçage simple :

- 125 g de chocolat noir
- 40 g de beurre

ganache :

- 150 g de chocolat noir
- 10 cl de crème fraîche liquide

sauce chaude au cacao :

- 50 g de cacao en poudre

- 10 cl de crème fraîche liquide
- 75 g de sucre en poudre

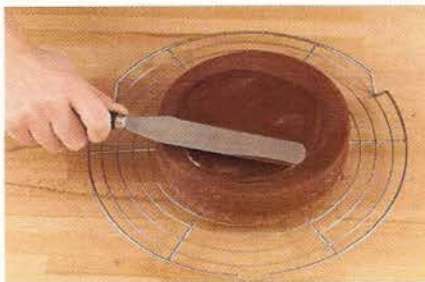
ganache aux 2 chocolats :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuil. à soupe de miel

Assez facile**Coût****Préparation****Cuisson****15 min**



1 Le glaçage simple : préparation
Cassez 125 g de chocolat noir en morceaux, faites-le fondre au bain-marie. Lorsque le chocolat est mou, incorporez 40 g de beurre coupé en dés et remuez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



2 Le glaçage simple : glaçage
Laissez tiédir le chocolat. Posez le gâteau sur une grille, au-dessus d'une plaque. Versez le glaçage au centre du gâteau. Sans attendre, étalez-le avec une spatule métallique tenue bien à plat, pour couvrir la surface et le bord.



3 Glaçage à la ganache : préparation
Hachez 150 g de chocolat et mettez-le dans une jatte. Portez à ébullition 10 cl de crème fraîche à feu doux. Versez-la bouillante sur le chocolat haché et remuez longuement.



4 Glaçage à la ganache : finitions
Posez le gâteau sur une grille. Versez la ganache sur le gâteau et étalez-la, rapidement mais doucement, avec une spatule métallique. Décorez avec des noix ou des fruits confits.



5 Sauce chaude au cacao
Faites bouillir 25 cl d'eau. Versez un mélange de 50 g de cacao tamisé et de 75 g de sucre dans l'eau bouillante. Délayez avec une spatule. Incorporez 10 cl de crème liquide et faites cuire 5 min à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.



6 Ganache aux 2 chocolats
Hachez 100 g de chocolat noir et 100 g de chocolat au lait. Portez à ébullition à feu très doux 10 cl de crème fraîche et 2 cuil. à soupe de miel. Hors du feu, versez les chocolats et incorporez en mélangeant avec une cuillère en bois.

Votre marché

- Ne confondez pas cacao et chocolat en poudre. Le premier, exempt de toute adjonction, est obtenu par mouture des fèves de cacao, alors que le second est un mélange sucré.

L'avis du gourmet

Finitions idéales d'un gâteau au chocolat, le glaçage simple ou la ganache peuvent aussi embellir tout autre gâteau, tant le chocolat se marie à mille autres parfums. La sauce chaude au cacao et la ganache aux deux chocolats peuvent être utilisées en nappage pour transformer aussi bien du riz ou un pudding que des poires pochées ou des coupes de glace.

Secrets de fabrication

- Travaillez toujours sur une grille pour que le glaçage qui va s'écouler ne salisse pas le plat de service.
- Les pâtisseries ont l'habitude de glisser sous le gâteau un carton assez rigide, d'un diamètre légèrement inférieur à celui du gâteau pour pouvoir transporter celui-ci facilement, sans risque d'abîmer le glaçage.

pâte à choux

Aérée et moelleuse, la pâte à choux permet la réalisation de multiples délices : choux, éclairs, saint-honoré, croquembouche, etc.



ingrédients pour **16 à 18** choux de taille moyenne

- 4 œufs
- 75 g de beurre (+ pour la plaque)
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 2 pincées de sel

matériel :
plaque à pâtisserie

Assez facile



Coût



↳ Préparation 20 min

☞ Cuisson 20 min



1 L'eau et le beurre

Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Coupez 75 g de beurre en petits morceaux. Versez 25 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez les morceaux de beurre, 1 cuil. à soupe de sucre et 2 pincées de sel. **Faites chauffer à feu doux en remuant avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.**

2 Dessèchement de la pâte

Portez à ébullition. Retirez la casserole du feu. Versez aussitôt, d'un seul coup, 150 g de farine tamisée et mélangez rapidement avec la spatule en bois. Remettez la casserole sur le feu et continuez à remuer **jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse et se détache de la paroi du récipient.**



3 Incorporation des œufs

Retirez la casserole du feu. Incorporez rapidement 1 œuf en mélangeant avec la spatule. Ajoutez un deuxième œuf lorsque le premier est complètement absorbé, puis encore 2 autres œufs séparément. **La pâte doit alors être molle, mais non liquide.** Beurrez une plaque à pâtisserie.

4 Cuisson des choux

À l'aide de 2 cuil. à soupe, déposez sur la plaque des tas de pâte de la grosseur d'une petite clémentine, en les espaçant suffisamment. Mettez au four et laissez cuire 20 min. À la fin de la cuisson, les choux ne doivent plus être souples. Laissez-les refroidir hors du four sur une grille à pâtisserie.

Votre marché

Préférez des œufs plutôt petits (55-60 g) pour les incorporer plus facilement.

L'avis du gourmet

En plus des diverses pâtisseries élaborées avec la pâte à choux, celle-ci permet aussi de préparer les pets-de-nonne, ces délicieux petits beignets gonflés dans de la friture.

Secrets de fabrication

- Préchauffez le four avant de commencer la pâte et ne vous interrompez pas pendant sa confection : elle durcirait, l'air incorporé s'échapperait et les choux gonfleraient mal.
- Il est recommandé de battre le quatrième œuf dans une tasse et de l'incorporer peu à peu : vous mettrez tout, ou seulement un peu, selon la consistance de la pâte.
- Avant d'enfourner les choux, délayez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau et badigeonnez-en le dessus des choux avec un pinceau à pâtisserie. À défaut, utilisez du lait sucré.
- À la fin de la cuisson, laissez les choux reposer environ 5 min dans le four éteint avec la porte entrouverte, pour éviter qu'ils ne retombent en passant brusquement du chaud au froid.

pâte feuilletée

La pâte feuilletée maison exige un certain savoir-faire et un peu de patience, mais **vos efforts seront largement récompensés !**



ingrédients pour 2 tartes

- 150 g de beurre ramolli
- 200 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 10 cl d'eau
- 1 cuil. à café de sel

matériel :

plan de travail en marbre ou en bois

Expérimenté ★★★

Coût

✓ Préparation 1 h

Repos 30 min



1 La détrempe

Mettez 200 g de farine dans une jatte. Creusez un puits et versez-y 10 cl d'eau et 1 cuil. à café de sel. **Mélangez la farine et l'eau salée du bout des doigts.** Formez une boule et laissez reposer 10 min au réfrigérateur.



3 Le premier tour

À l'aide du rouleau, étalez le pâton en un rectangle allongé en veillant à ce que le beurre ne s'échappe pas. Pliez le rectangle en trois : **rabattez le premier tiers vers vous** et le dernier par-dessus. Tournez la pâte d'un quart de tour à droite.



5 Le troisième et le quatrième tour

Reprenez la pâte et posez-la de façon que les empreintes de doigt se trouvent à votre droite. Donnez un troisième, puis un quatrième tour (étalez, pliez, tournez). **Marquez 4 empreintes à droite.** Mettez 10 min au réfrigérateur.



2 Le pâton

Étalez la détrempe au rouleau sur le plan de travail légèrement fariné. Placez 150 g de beurre ramolli au centre de la pâte. **Rabattez les bords sur le beurre** de façon à enfermer celui-ci dans la pâte. Vous obtenez un pâton de forme carrée.



4 Le deuxième tour

Donnez un deuxième tour en procédant de la même manière (étalez, pliez, tournez). Marquez la pâte de 2 empreintes du bout des doigts, à droite. Laissez-la reposer environ 10 min au bas du réfrigérateur, sur une assiette.



6 Le cinquième et le sixième tour

Toujours de la même manière, reprenez la pâte et donnez-lui un cinquième et un sixième tour. **La pâte est prête à l'emploi et peut être utilisée pour garnir une grande tarte ou des tartelettes.**

Votre marché

Pour obtenir une excellente pâte feuilletée, ne lésinez pas sur la qualité du beurre : choisissez le meilleur, le plus fin et le plus frais possible. La saveur de la pâte en dépend largement !

L'avis du gourmet

Préparer soi-même la pâte feuilletée, c'est réaliser bien des économies : quel plaisir de confectionner une galette des rois, un pithiviers ou des chaussons aux pommes aussi beaux et bien moins chers que ceux du pâtissier !

Secrets de fabrication

- Le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe : ni trop dur, ni trop mou. Pensez à le sortir à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit à température ambiante.
- Un bon « truc » pour bien doser la quantité de beurre : pesez la détrempe et ajoutez la moitié de son poids en beurre.
- Emballée dans du film alimentaire, la pâte feuilletée se conserve 48 h dans le bas du réfrigérateur. Mais vous pouvez très bien la congeler, de préférence en blocs séparés.

pâte sablée

Cette délicieuse pâte, que les pâtisseries nomment aussi pâte sucrée, sert de base à de nombreuses pâtisseries et notamment aux tartes aux fruits.



ingrédients pour 2 tartes de 22 cm de diamètre

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre froid
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel:

rouleau à pâtisserie / moule à tarte de 22-24 cm de diamètre / film alimentaire

Facile**Coût****Préparation 20 min****Repos 1 h**



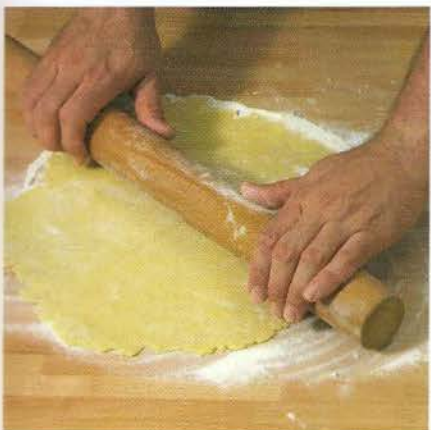
1 Le sablage

Délaissez 1 pincée de sel dans 1 cuil. à soupe d'eau froide. Coupez 100 g de beurre froid en dés. Tamisez 200 g de farine au-dessus d'un plan de travail. Ajoutez les dés de beurre. **Travaillez le tout rapidement du bout des doigts pour obtenir un mélange comme du sable.** Incorporez 100 g de sucre.



2 La pâte

Disposez le mélange en couronne. Déposez 1 jaune d'œuf et l'eau salée au centre. Incorporez-les peu à peu en travaillant rapidement avec les doigts. **Lissez la pâte en l'écrasant à plusieurs reprises avec la paume de la main.** Roulez-la en boule et enveloppez-la dans du film alimentaire.



3 La finition

Laissez reposer la pâte 1 h au moins au frais ou au réfrigérateur. Beurrez un moule à tarte de 22-24 cm de diamètre. Séparez la pâte en deux. **À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez une moitié sur le plan de travail légèrement fariné.** Réservez l'autre moitié au réfrigérateur ou au congélateur pour un futur usage.



4 La garniture du moule

Déposez la pâte dans le moule. **Enfoncez-la soigneusement dans les cannelures en la poussant avec les doigts.** Ôtez le surplus en passant le rouleau sur le moule. Pour une cuisson à blanc, piquez le fond de pâte à la fourchette, couvrez-le de papier sulfurisé et de haricots secs que vous ôterez après la cuisson.

Tour de main

Cette pâte a tendance à se casser : étalez-la entre deux films alimentaires ou encore posez la boule au centre du moule et étalez peu à peu avec la main.

L'avis du gourmet

Telle un sablé, cette pâte friable et sucrée fond dans la bouche. Utilisez un beurre frais de bonne qualité. Pour obtenir la bonne texture après la cuisson, la pâte sablée ne doit pas être trop épaisse.

Secrets de fabrication

- Travaillez le mélange de beurre et de farine du bout des doigts et réduisez-le en miettes en frottant les petites boules entre les paumes de vos mains.
- Vous pouvez confectionner la pâte 24 h à l'avance et la conserver au réfrigérateur dans la partie la moins froide. Sortez-la au moins 30 min avant l'utilisation.
- Une fois le moule garni, laissez la pâte reposer encore 15 à 30 min au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.
- Pour la cuisson à blanc, préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Faites cuire 10 min environ.