

cuisine-facile.com

Mon livre de recettes



Les catégories de recettes

1- Entrées

2- Poissons et crustacés

3- Viandes

4- Divers

5- Desserts

6- Boulangerie

7- Boissons et cocktails

8- Recettes pour les enfants

9- Recettes de base

10- Trucs et astuces

11- Cuisine du monde

Entrées

Petits gâteaux

Chester : Biscuits sablés et salés au Comté râpé.

Crackers : Crackers à tremper dans une sauce pour l'apéritif.

-- Retour au début du livre --

Poissons et crustacés

Poissons

Bouchées de filet de poisson aux épinards :

Petits morceaux de poissons roulés dans une feuille d'épinards.

Bouchées de rouget aux graines de pavot :

Toast feta-tomates confites-basilic et morceau de rouget grillé aux graines de pavot.

-- Retour au début du livre --

Viandes

Volailles

Blancs de volaille à l'estragon : Blancs de volaille à la poêle, sauce à l'estragon et vin blanc.

Brochettes de poulet épicé : Brochettes de poulet mariné aux épices.

-- Retour au début du livre --

Divers

Viandes

Artichauts-boeuf : Artichauts sautés, viandes et pommes de terre

Brick aux champignons et poulet : Bricks aux oignons, champignons et dés de poulet.

-- Retour au début du livre --

Desserts

Tartes

Linzer torte : Tarte sablée à la cannelle et confiture de framboises.

Tarte "En passant par la Lorraine" :

Pâte sablée, fond de crème de noisette et rosaces de mirabelles et prunes.

-- Retour au début du livre --

Boulangerie

Gâteaux

Kugelhof pour Nanou : Gateau traditionnel Alsacien.

Panettone : Gâteau italien, sorte de brioche très soyeuse aux fruits confits.

-- Retour au début du livre --

Boissons et cocktails

Fruits

Jus de pommes aux épices :

Jus de pommes infusé aux épices, vanille, tonka et cardamome.

Autres

Chocolat chaud : Lait, chocolat et vanille.

-- Retour au début du livre --

Recettes pour les enfants

Gâteaux

Quatre-quarts : Le gâteau le + simple du monde.

Quatre-quarts (ajouter des fruits à la pâte) : Améliorer le quatre-quarts.

-- Retour au début du livre --

Recettes de base

Gâteaux

Biscuit aux amandes : Meringue aux amandes moelleuse.

Biscuit de savoie : Biscuit léger aux oeufs.

-- Retour au début du livre --

Trucs et astuces

Tartes

Comment garder une tarte croustillante :

Une fine couche de chocolat blanc sur le fond de la tarte.

Comment faire pour...

Comment avoir une tarte bien brillante : Abricotez comme les pros.

-- Retour au début du livre --

Cuisine du monde

Tartes

Key lime pie pour Jérémy : Tarte sablée au citron vert et crème Chantilly

Gâteaux

Brownie : Gâteau traditionnel Américain au chocolat et noix de pécan

-- Retour au début du livre --

Chester



Généralités :

Les chester, ce sont des petits sablés au fromage d'origine Anglaise, connus sous le nom de "Cheshire cheese biscuits" et préparés avec le fromage Cheshire. En voici une version avec du Comté.

Pour 50 pièces, il vous faut :

- 1 250 g de farine
- 2 250 g de beurre
- 3 4 g de sel
- 4 5 g de paprika
- 5 250 g de Comté

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
35 min.	1 heure	20 min.	1 heure 55 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	3 763 Kcal ou 15 755 Kj	496 Kcal ou 2 077 Kj
Protides	100 gr	13 gr
Glucides	192 gr	25 gr
Lipides	288 gr	38 gr

La recette pas à pas

Dans le bol d'un batteur versez 250 g de farine, 250 g de beurre, 4 g de sel et 5 g de paprika.



Râpez par dessus 250 g de Comté



Pétrissez au crochet, à vitesse minimum...



... jusqu'à obtenir une pâte un peu homogène.



Versez la pâte sur votre plan de travail, et formez une boule avec.

Coupez la boule en 2 parties égales.



Roulez chaque boule en un cylindre de 3 cm (1.2 pouces) de diamètre maximum.



Posez chaque cylindre sur un film étirable et roulez le dedans.

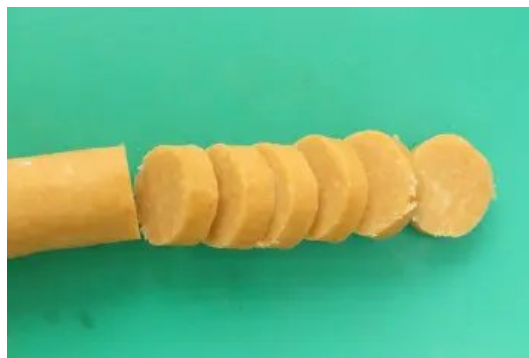
Mettez les cylindres filmés au frigo pour au moins 1 heure.



Au bout de ce temps, préchauffez votre four à 180°C (360°F), puis retirez le film des cylindres de pâtes qui ont bien durcis.



Découpez les en rondelles de 1 cm (0.4 pouces) d'épaisseur maximum.



Posez les rondelles au fur et à mesure sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque à pâtisserie.

Attention à ne pas trop les serrer, ils vont s'étaler un peu à la cuisson.



Enfournez pour 15-20 minutes de cuisson à 180°C (360°F).



Laissez tiédir ou refroidir sur une grille.

Dégustez froid ou tiède, par exemple en biscuits d'apéritif.



Remarques

Le Comté peut être remplacé, totalement ou partiellement, par un autre fromage à pâte dure, Beaufort, Cantal, Salers etc. Le paprika est là pour ajouter un peu de peps aux biscuits, mais vous pouvez le remplacer par un autre épice de votre choix, ou un peu de piment d'Espelette.

Mes notes personnelles

Crackers



Généralités :

Les crackers sont de petits biscuits salés et croquants, idéalement prévu pour être trempés dans une sauce lors d'un apéritif. Faire ses propres crackers est simple, et ils seront bien plus sains et savoureux que ceux du commerce.

Pour 100 Crackers, il vous faut :

- 1 250 g de farine
- 2 30 g de beurre
- 3 150 ml de lait
- 4 1 petite cuillère de sel fin

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
30 min.	1 heure	10 min.	1 heure 40 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 199 Kcal ou 5 020 Kj	274 Kcal ou 1 147 Kj
Protides	30 gr	7 gr
Glucides	190 gr	44 gr
Lipides	35 gr	8 gr

La recette pas à pas

Dans le bol d'un batteur, versez 250 g de farine, 30 g de beurre, 150 ml de lait et 1 petite cuillère de sel fin.



Mettez en route, et pétrissez à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.



Rassemblez la pâte en rectangle, entourez la d'un film étirable et mettez au frigo pour au moins 1 heure.



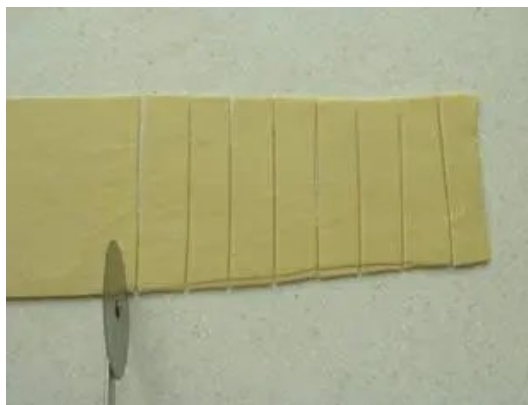
Préchauffez votre four à 200°C (390°F).

Étalez la pâte au rouleau, finement (2 ou 3 mm d'épaisseur). L'idéal est de faire des bandes de 15 cm (6 pouces) environ.

C'est la seule difficulté de la recette, car c'est assez dur à étaler...

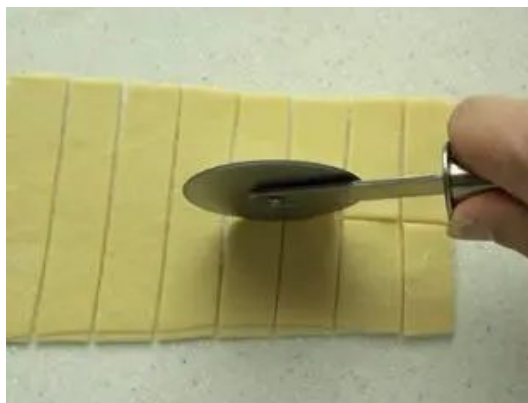


Coupez en morceaux de 1 cm de large...



...puis recoupez dans la longueur.

Nota : la roulette à pizza est idéale pour ça.



Vous devez obtenir des crackers de 1 x 5 cm environ.

Posez les au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie.

Vous pouvez les mouiller légèrement, au pinceau trempé dans l'eau, et ensuite les saupoudrer de sel pour un aspect un peu plus brillant.



Enfournez et faites cuire pendant 10 minutes environ en surveillant la coloration, ils ne doivent pas être trop bruns.



Remarques

Vous pouvez parfumer ces crackers en ajoutant à la pâte des graines (sésame, millet, pavot,...) ou bien un peu de fromage râpé (Comté, Gruyère, Parmesan). Une astuce pour vous faciliter la vie, si vous avez une machine à pâtes fraîches (un laminoir) utilisez le pour étaler la pâte régulièrement, c'est idéal.

Mes notes personnelles

Bouchées de filet de poisson aux épinards



Généralités :

Ce sont des petits morceaux de filet de poisson, qu'on enroule dans une feuille d'épinards blanchie pour obtenir une bouchée, et qu'on fait rapidement cuire à la poêle. Les bouchées peuvent être servies avec un sabayon salé au vin blanc (comme dans la recette des coquilles st-jacques aux légumes), un beurre blanc, un simple filet d'huile d'olive aux herbes, ou encore la sauce de votre choix.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 4 filets de poisson
- 2 150 g d'épinards cuits
- 3 1 citron
- 4 Huile d'olive
- 5 1 noix de beurre
- 6 Sel
- 7 Poivre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
2 heures 20 min.	4 min.	2 heures 25 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	587 Kcal ou 2 458 Kj	66 Kcal ou 276 Kj
Protides	133 gr	15 gr
Glucides	57 gr	6 gr
Lipides	34 gr	4 gr

La recette pas à pas

Préparez les feuilles d'épinards, comme indiqué ici, pour obtenir des feuilles aussi grandes que possible.



Coupez 4 filets de poisson en morceaux à peu près gros comme un sucre.

Il vaut mieux utiliser des filets assez fins (genre merlan ou cabillaud).



Avec un pinceau enduisez chaque morceau d'huile d'olive, salez et poivrez.



Arrosez d'un peu de jus de citron chaque morceau.



Retournez les morceaux et faites de même avec l'autre coté.



Étalez une feuille d'épinard devant vous, et posez au centre un morceau de poisson.



Repliez les bords de la feuille pour enfermer complètement le morceau de poisson.



Retournez la bouchée et posez la sur une assiette en attendant.



Si le morceau est peu en longueur, vous pouvez aussi le rouler dans la feuille.



Avant de replier les bords.



Procédez ainsi avec tous les morceaux de poisson.

Ceci peut-être fait plusieurs heures auparavant, voir la veille, mais les bouchées doivent être mises en attente au frigo et protégée par un film étirable.



Préparez la sauce de votre choix.

Faites chauffer les assiettes de service.

Faites fondre la noix de beurre dans la poêle, puis répartissez les bouchées en mettant le côté "dessus" (sans pliure d'épinard) en dessous, faites cuire 2 minutes de ce côté à couvert, puis deux autres minutes de l'autre côté mais sans couvercle cette fois.



Répartissez les bouchées dans chaque assiette, et versez la sauce au milieu.

Servez sans attendre.



Remarques

La difficulté dans cette recette c'est de réussir à obtenir des feuilles d'épinards assez grandes pour envelopper les morceaux de poisson. Il faut au départ en avoir les plus grandes possibles, donc n'hésitez pas à trier si vous allez au supermarché, ou à en réclamer des grandes à votre maraîcher. Pour un plat très diététique, vous servirez ces bouchées juste arrosée d'un jus de citron, ou à la rigueur d'un trait d'huile d'olive. Pas de beurre blanc...

Mes notes personnelles

Bouchées de rouget aux graines de pavot



Généralités :

Des morceaux de filets de rougets, grillés aux graines de pavot, servis sur un petit toast avec feta, basilic et tomates confites.

Pour 12 s, il vous faut :

- 1 80 g de tomates confites
- 2 80 g de feta
- 3 400 g de pain
- 4 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 4 filets de rouget
- 6 80 g de graines de pavot
- 7 Basilic
- 8 Sel
- 9 Poivre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
35 min.	10 min.	45 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	2 654 Kcal ou 11 112 Kj	245 Kcal ou 1 026 Kj
Protides	682 gr	63 gr
Glucides	4 615 gr	425 gr
Lipides	395 gr	36 gr

La recette pas à pas

Coupez 80 g de tomates confites et 80 g de feta en petits morceaux.

Réservez.



Les tranches de pain
Coupez 400 g de pain (idéalement une baguette) en petites tranches. il vous faut autant de tranches que vous avez prévu de bouchées.



Avec un pinceau trempé dans de l'huile d'olive, enduisez rapidement les tranches de pain sur chaque face.



Faites les dorer dans une poêle bien chaude sur chaque face.

Réservez au chaud (par exemple au four à 80°C (176°F)).



Préparation des filets de rougets
Lavez, séchez et enlevez les arêtes
de 4 filets de rouget.



Enduisez les filets d'huile d'olive, toujours au pinceau, sur chaque
face, puis salez les et poivrez les.



Versez 80 g de graines de pavot dans une petite assiette...



...puis posez les filets, coté chair dans les graines.



Faites ça pour tous les filets.



Mettez une poêle sur feu vif, et quand elle est bien chaude posez y les filets de rougets coté peau en premier (sans matière grasse, c'est normal les filets ont été enduits d'huile au pinceau).



Retournez ensuite les filets pour les cuire côté chair.



Montage des bouchées Sur chaque tranche de pain, posez un peu de feta et un peu de tomate confite.



Posez dessus un morceau de rouget, coté peau en dessous.



Terminez par une feuille de basilic et servez immédiatement.



Remarques

Pour enduire les tranches de pain et les filets de rouget, je vous conseille d'utiliser si possible de l'huile d'olive qui vient du bocal des tomates confites, le gout sera bien meilleur. Dans le même esprit, vous pouvez remplacer la feta classique par de la feta à l'huile d'olive aux herbes.

Mes notes personnelles

Blancs de volaille à l'estragon



Généralités :

Les blancs de poulet sont cuits lentement à la poêle, puis la poêle est déglacée avec un peu de vin blanc, de bouillon et d'estragon haché pour faire la sauce, le tout est servi avec des pommes de terre sautées.

Pour 2 personnes, il vous faut :

- 1 2 filets de poulet
- 2 300 g de pommes de terre
- 3 1 échalote
- 4 1 bouquet d'estragon
- 5 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 2 cuillères à soupe de graisse d'oie
- 7 ½ verre de vin blanc sec
- 8 1 cube de bouillon de volaille
- 9 Sel
- 10 Poivre

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
45 min.	5 min.	55 min.	1 heure 40 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 533 Kcal ou 6 418 Kj	160 Kcal ou 670 Kj
Protides	106 gr	11 gr
Glucides	62 gr	7 gr
Lipides	95 gr	10 gr

La recette pas à pas

Épluchez 300 g de pommes de terre, coupez les quatre, lavez les et séchez les.



Dans une grande casserole sur feu doux, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis versez y les pommes de terre, salez légèrement et remuez bien.

Couvrez et laissez cuire, sans remuer, à petit feu pendant au moins 30 minutes.



Après trente minutes de cuisson, découvrez et remuez les pommes de terre pour les cuire sur toute leur surface (vous pouvez vous inspirer de cette recette).

Réservez au chaud.



Pendant la cuisson des pommes de terre, pelez et hachez finement 1 échalote.



Découpez 2 filets de poulet en deux dans la longueur.



Dans une poêle sur feu moyen, faites fondre 2 cuillères à soupe de graisse d'oie, versez l'échalote hachée, salez, poivrez et faites cuire une minute.

Ajoutez ensuite une cuillère à café d'estragon fraîchement haché.



Réduisez le feu, ajoutez les blancs de poulet, et faites les cuire sur chaque face...



...jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Mettez les dans une assiette chaude...



... et couvrez les d'un papier aluminium pour les garder bien au chaud, et les rendre plus tendres.



Préparez la sauce, remettez la poêle sur feu vif, et versez dedans ½ verre de vin blanc sec, 1/2 verre de bouillon de volaille et une cuillère à soupe d'estragon fraîchement haché.

Déglacez ainsi la poêle jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne sirupeux, puis rectifiez l'assaisonnement.



Faites chauffer les assiettes de service, mettez 2 filets de poulet par assiette, nappez de sauce, décorez d'un brin d'estragon, et entourez de pommes de terre.

Servez sans attendre.



Remarques

Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez le par une autre herbe : persil, cerfeuil, etc.

Mes notes personnelles

Brochettes de poulet épicé



Généralités :

Pour cette recette très rapide, des dés de poulet marinés dans une sauce épicée puis mis en brochettes et grillés au four.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 400 g de filet de poulet
- 2 ½ citron vert
- 3 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 2 cuillères à soupe de moutarde
- 5 2 cuillères à soupe d'épices à chili
- 6 Sel
- 7 Poivre

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
8 min.	1 heure	10 min.	1 heure 20 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	893 Kcal ou 3 739 Kj	164 Kcal ou 687 Kj
Protides	82 gr	15 gr
Glucides	7 gr	1 gr
Lipides	60 gr	11 gr

La recette pas à pas

Découpez 400 g de filet de poulet en gros dés, et salez les.



Versez les dans un bol.



Ajoutez le jus et le zeste de $\frac{1}{2}$ citron vert, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe de moutarde, et mélangez une première fois.



Ajoutez 2 cuillères à soupe d'épices à chili et mélangez à nouveau.

Couvrez d'une assiette, et laissez mariner au frigo 1 heure ou plus.



Préchauffez votre four à 200°C (390°F).

Embrochez les morceaux de poulet sur des piques à brochettes.



Faites cuire 10-15 minutes à votre gout.



Servez avec du riz pilaf par exemple, ou un autre accompagnement de votre choix.



Remarques

Vous pouvez bien sur les cuire également au barbecue plutôt qu'au four, voire même à la poêle. Pour les épices, c'est à votre gout, pas forcément chili, mais aussi un autre mélange que vous aimez bien (tandoori, cajun, etc.).

Mes notes personnelles

Artichauts-boeuf



Généralités :

Sous ce drôle de nom se cachent des artichauts sautés à l'huile d'olive et échalote, auxquels on ajoute de la viande de boeuf cuite et des pommes de terre (juste réchauffées).

Pour 6 personnes, il vous faut :

- 1 200 g de pommes de terre cuites
- 2 150 g de viande cuite
- 3 1 échalote
- 4 700 g d'artichauts violets
- 5 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 Persil

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
35 min.	15 min.	50 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 245 Kcal ou 5 213 Kj	111 Kcal ou 465 Kj
Protides	44 gr	4 gr
Glucides	98 gr	9 gr
Lipides	75 gr	7 gr

La recette pas à pas

Coupez 200 g de pommes de terre cuites et 150 g de viande cuite en morceaux.

Emincez 1 échalote.



Préparez 700 g d'artichauts violets, puis coupez les en 4 dans la hauteur.



Dans une grande poêle sur feu moyen, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand elle est chaude ajoutez les artichauts, salez, poivrez et mélangez bien.

Baissez le feu, couvrez la poêle et laissez cuire et dorer les artichauts en remuant de temps en temps.



Quand les artichauts sont cuits (ils sont tendres), découvrez et ajoutez l'échalote (si nécessaire rajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive).

Salez légèrement et faites cuire 1 minute sans coloration en remuant le tout.



Ajoutez la viande...



...et les pommes de terre, faites cuire quelques minutes juste pour réchauffer pommes de terre et viande.

Vérifiez l'assaisonnement et parsemez de persil haché.



Servez dans des assiettes chaudes, éventuellement arrosé d'un dernier filet d'huile d'olive.



Remarques

Si vous n'avez pas d'artichauts violet, vous pouvez utiliser des gros dés de coeur d'artichauts classiques.

Mes notes personnelles

Brick aux champignons et poulet



Généralités :

Champignons émincés, dés de poulet, et oignons sautés pour cette recette de bricks.

Pour 8 s, il vous faut :

- 1 400 g de champignons
- 2 1 échalote
- 3 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 Persil
- 5 ½ citron
- 6 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 7 2 oignons
- 8 300 g de viande de volaille
- 9 8 feuilles de brick
- 10 100 ml d'huile
- 11 Sel
- 12 Poivre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
35 min.	20 min.	55 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	2 631 Kcal ou 11 015 Kj	201 Kcal ou 842 Kj
Protides	84 gr	6 gr
Glucides	97 gr	7 gr
Lipides	212 gr	16 gr

La recette pas à pas

Préparez 400 g de champignons puis émincez les.



Emincez 1 échalote et 2 oignons, ne les mélangez pas.



Dans une grande poêle sur feu moyen, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et quand elle est bien chaude versez l'échalote, salez et poivrez.

Faites cuire 1 minute sans coloration.



Ajoutez les champignons, et faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Si ils rendent beaucoup d'eau, jetez cette eau ou attendez qu'elle s'évapore, les champignons doivent être assez secs.



Versez dans un saladier, ajoutez le jus de ½ citron et du persil haché, mélangez bien et réservez.



Dans la même poêle, toujours sur feu moyen, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et quand elle est chaude versez les oignons émincés, salez et poivrez, et faites cuire 2 ou 3 minutes, sans coloration.



Découpez 300 g de viande de volaille en petits dés (faites la cuire si ce n'est pas déjà fait).



Ménagez entre eux champignons, volaille et oignons.

Formez les bricks en déposant 1 cuillère à soupe de mélange vers le bord d'une feuille de brick.



Puis repliez en un grand rectangle.

Procédez ainsi pour tous les bricks.



Versez 1/2 cm d'huile dans la poêle et faites y dorer les bricks...



...sur chaque face.



Servez sans attendre.



Remarques

Si c'est possible, utilisez des oignons nouveaux plutôt que des oignons (comme sur les photos).

Mes notes personnelles

Linzer torte



Généralités :

La Linzer torte, ou tarte de Linz (en Autriche), est une tarte à la confiture de framboise et à la cannelle. Elle est faite avec une pâte sablée très spéciale, assez friable, normalement peu sucrée et où se mélange cannelle, poudre d'amandes et jaune d'oeufs durs. Il en existe de multiples versions, voici celle, un peu atypique, inspirée par Gaston Lenôtre, où la confiture de framboise est mélangée avec un peu de compote de pommes acidulée.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 3 oeufs durs
- 2 150 g de farine
- 3 140 g de beurre
- 4 25 g d'amandes en poudre
- 5 25 g de sucre glace
- 6 ½ petite cuillère de cannelle
- 7 1 cuillère à soupe de rhum
- 8 250 g de confiture de framboises
- 9 150 g de compote de pommes

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
35 min.	30 min.	1 heure 5 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	3 831 Kcal ou 16 040 Kj	422 Kcal ou 1 767 Kj
Protides	46 gr	5 gr
Glucides	547 gr	60 gr
Lipides	157 gr	17 gr

La recette pas à pas

Séparez les blancs des jaunes de 3 oeufs durs, les blancs ne seront pas utilisés dans cette recette.



Dans le bol d'un batteur versez 150 g de farine, 140 g de beurre, 25 g d'amandes en poudre, 25 g de sucre glace, ½ petite cuillère de cannelle et 1 cuillère à soupe de rhum.



Ajoutez les jaunes d'oeufs que vous passerez au tamis.

Nota : Si vous n'avez pas de tamis, hachez les très très finement.



Pétrissez jusqu'à obtenir un mélange homogène.



Rassemblez la pâte en une grosse galette, filmez la et mettez au frigo pour 1 heure.

Cette pâte peut aussi être préparée la veille, voir 1 ou 2 jours avant.



Étalez la pâte assez finement, et garnissez le moule.



Étalez à nouveau l'excédent de pâte, et découpez dedans des bandes de la taille de votre moule a tarte, et de 1 cm ou 0.5 pouce de largeur environ.

Préchauffez votre four à 210°C (410°F).



Dans un bol, versez 250 g de confiture de framboises et 150 g de compote de pommes.



Mélangez le tout au fouet...



...et versez dans le fond de tarte.



Posez les bandes de pâtes sur le dessus en croisillons.



Et enfournez pour 30 minutes environ, surveillez la coloration de la pâte en fin de cuisson.



Remarques

Une erreur courante avec la Linzer tort, c'est qu'elle soit trop sucrée, c'est pourquoi il est important de ne pas utiliser de pâte sablée classique mais bien cette pâte particulière, et d'où également l'astuce du mélange compote-confiture. La poudre d'amandes peut être remplacée par de la poudre de noisette. Vous pouvez passer les bandes de pâtes en croisillons à la dorure au pinceau, elles seront plus vite et mieux dorées.

Mes notes personnelles

Tarte "En passant par la Lorraine"



Généralités :

Cette tarte mirabelles et prunes sur un fond de crème de noisette, est un discret hommage à la région de Lorraine, qui produit (entre autres) ces fruits si emblématiques.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 300 g de pâte sablée
- 2 500 g de mirabelles
- 3 ½ citron
- 4 350 g de prunes
- 5 200 g de crème de noisette
- 6 50 g d'abricotage (facultatif)

Durées :

Préparation	Repos	Totale
1 heure 6 min.	50 min.	1 heure 60 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	19 770 Kcal ou 82 773 Kj	1 397 Kcal ou 5 849 Kj
Protides	292 gr	21 gr
Glucides	1 903 gr	134 gr
Lipides	1 221 gr	86 gr

La recette pas à pas

Garnissez un cercle à tarte de 20 cm (8 pouces) en suivant ces quelques conseils.



Lavez, égouttez puis séchez 500 g de mirabelles.

Coupez les en 2, retirez puis jetez les noyaux.

Arrosez du jus de ½ citron.



Lavez, égouttez puis séchez 350 g de prunes.

Coupez les en 2, retirez puis jetez les noyaux.



Préchauffez votre four à 200°C (390°F).

Répartissez 200 g de crème de noisette en une fine couche régulière dans le fond de tarte.



Faites un premier cercle de mirabelles dans un sens.



Puis un second de prunes dans l'autre sens.



Encore un de mirabelles en changeant encore de sens.



Terminez par quelques prunes.



Enfournez pour 40 à 50 minutes de cuisson, les fruits rendent pas mal de jus, ce qui est normal, mais fragilise la tarte, soyez prudent en la manipulant quand elle est encore chaude..

Laissez refroidir avant de démouler ou de retirer le cercle.



Si possible, abricoter le dessus de la tarte refroidie.



Dégustez froide, telle quelle ou avec une grosse cuillère de crème chantilly.



Remarques

Une version un peu plus simple avec un seul des fruits, mirabelles ou prunes, est bien sur possible, mais ce sera un peu moins bon. Si vous n'avez pas de crème de noisette, vous pouvez opter pour de la crème d'amandes ou frangipane.

Mes notes personnelles

Kugelhof pour Nanou



Généralités :

Recette emblématique de la pâtisserie alsacienne, mais dans une version plus personnelle (et un peu plus riche).

Pour 1 , il vous faut :

- 1 500 g de farine
- 2 20 g de levure de boulanger
- 3 4 oeufs
- 4 310 g de beurre
- 5 100 g d'amandes entières
- 6 150 g de raisins secs
- 7 100 ml de lait
- 8 9 g de sel fin
- 9 100 g de sucre en poudre

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
35 min.	2 heures	40 min.	3 heures 15 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	6 017 Kcal ou 25 192 Kj	404 Kcal ou 1 691 Kj
Protides	109 gr	7 gr
Glucides	611 gr	41 gr
Lipides	348 gr	23 gr

La recette pas à pas

Versez dans un saladier, ou dans le bol du robot : 100 ml de lait, 100 g de sucre en poudre et 9 g de sel fin.



Ajoutez 500 g de farine, puis 20 g de levure de boulanger.



Commencez à pétrir 1 minute, puis rajoutez 4 oeufs.



Continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement élastique (au robot, vitesse 2 pendant 10 minutes environ). Nota : Pour vous aider, vous pouvez consulter ces quelques conseils pour bien pétrir à la maison.



Pendant ce temps découpez 310 g de beurre en tout petits morceaux (le quart d'un morceau de sucre environ).



Ajoutez le beurre en petits morceaux assez rapidement, et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé (non non je n'ai pas d'actions kenwood...).



Ajoutez alors 150 g de raisins secs d'un seul coup, pétrissez encore 1 minute pour bien les mélanger à la pâte.



Faites fondre 10 g de beurre, et beurrez copieusement le fond du moule avec un pinceau. Pensez bien à insister sur le fond.



Posez une amande dans chaque creux du fond du moule, en mettant toujours la pointe de l'amande vers l'extérieur du moule, c'est plus joli.



Répartissez la pâte dans le moule de façon uniforme.



Couvrez d'une feuille de plastique et laissez gonfler dans un endroit un peu chaud, jusqu'à ce que la pâte double de volume (entre deux et trois heures environ).

Mettez alors au four à 210°C ou 410°F pour environ 40 minutes.



Vérifiez la cuisson.

Ne démoulez pas trop chaud, patientez plutôt 15 minutes environ avant de le retourner sur une grille, et ensuite de le saupoudrer de sucre glace.



Remarques

Pour les non-Alsaciens (comme moi, bien qu'ayant passé des vacances à Guebwiller étant mouflet), kugelhof se prononce facilement "kou-glof", et nos amis Alsaciens j'en suis sûr ne nous en voudront pas de ce raccourci sans doute un peu simpliste. La dose de raisins secs est très indicative, n'hésitez pas à diminuer ou augmenter selon votre goût. Le kugelhof a une très fâcheuse tendance à sécher ou rassir vite, voire très vite, une fois qu'il est entamé. pensez bien à l'enfermer à l'abri de l'air pour le ranger.

Mes notes personnelles

Panettone



Généralités :

Le panettone c'est un gâteau italien, une sorte de brioche/cake fourré de fruit confits, de raisins secs, et parfumé aux zestes d'agrumes. C'est une recette un peu compliquée, mais il faut surtout du temps, beaucoup de temps...

Pour 1 Panettone, il vous faut :

- 1 20 g de miel
- 2 1 gousse de vanille
- 3 ½ orange
- 4 ½ citron
- 6 80 g de levain
- 7 80 g de sucre en poudre
- 8 80 g d'eau
- 9 80 g de jaune d'oeuf
- 10 80 g de beurre
- 11 240 g de farine
- 13 60 g de farine
- 14 5 g de sel fin
- 15 60 g de sucre en poudre
- 16 80 g de jaune d'oeuf
- 17 90 g de beurre
- 19 120 g de raisins secs
- 20 120 g de fruits confits

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
1 heure 35 min.	22 heures 45 min.	1 heure	1 jour 1 heure 20 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	4 636 Kcal ou 19 410 Kj	328 Kcal ou 1 373 Kj
Protides	73 gr	5 gr
Glucides	690 gr	49 gr

Lipides	215 gr	15 gr
---------	--------	-------

La recette pas à pas

Préparez le mélange aromatique

La veille mélangez 20 g de miel, 1 gousse de vanille (grattez l'intérieur) et le zeste de ½ orange et ½ citron dans un ramequin.

Filmez le ramequin et laissez le reposer toute la nuit.



Préparez le premier mélange de pâte

Dans le bol du batteur, versez 80 g de levain, 80 g de sucre en poudre, 80 g d'eau, 80 g de jaune d'oeuf, 80 g de beurre et 240 g de farine.



Pétrissez 25 minutes environ, faites le test du voile ou bien vérifiez que la température de la pâte ne dépasse pas 26°C (79°F). Nota : Pour vous aider, vous pouvez consulter ces quelques conseils pour bien pétrir à la maison.



Rassemblez la pâte en boule, filmez et laissez reposer 12 heures environ, le temps qu'elle triple de volume.



Rompez la pâte, c'est à dire la soulever et la laisser retomber brutalement.

Rassemblez à nouveau en boule et mettez au frigo, toujours filmé pour 30 minutes.



Faites le second mélange de pâte
Ajoutez au premier mélange 60 g de farine et le mélange aromatique, puis démarrez le batteur en vitesse lente.



Pétrir jusqu'à absorption complète (10 minutes environ).

Ajoutez 5 g de sel fin, laissez absorber.



Ajoutez 60 g de sucre en poudre en plusieurs fois, laissez absorber.



Ajoutez 80 g de jaune d'oeuf, laissez absorber.



Ajoutez 90 g de beurre, laissez absorber.



La pâte doit être soyeuse, si besoin est ajoutez un petit peu d'eau (45 ml maximum).



Ajoutez les fruits
Terminez par 120 g de raisins secs réhydratés et 120 g de fruits confits (idéalement, des tout petits dés d'orange et de citrons confits)...



... et mélangez bien.



Versez la pâte sur le plan de travail, rassemblez en boule et laissez reposer couvert d'une feuille de plastique pendant 15 minutes.



Préparez le moule, ici un moule circulaire de 20 cm (7.8 pouces) de diamètre à bords hauts, en le chemisant de papier cuisson, et en le posant sur autre feuille de papier, elle même posée sur une plaque à pâtisserie.



Appuyez sur la pâte pour l'aplatir et la dégazer, refaites une boule et posez la dans le moule.

Laissez reposer 8 heures.



la cuisson et le repos
Préchauffer votre four à 170°C (340°F).

Scarifier le dessus de la pâte en croix...



...et mettre de petites noisettes de beurre dans la croix.



Enfournez pour 1 heure environ, idéalement jusqu'à ce que le coeur du panettone soit à 94°C (201°F), pour vérifier ça il vous faut un thermomètre électronique.



Une fois le panettone cuit, démoulez le chaud, percez le à sa base de 2 piques à brochettes...



...et suspendez le ainsi retourné.

Laissez le reposer à l'envers pendant au moins 2 heures.



Votre panettone est prêt, vous l'avez bien mérité !



Remarques

Comme toujours avec les plats emblématiques, vous trouverez sûrement une ou des recettes qui s'annoncent comme "la vraie recette italienne", chacune revendiquant son authenticité. Bien malin qui peut dire qui a raison, mais la dame italienne à l'origine de celle-ci m'assurait que de toutes façons il n'y a pas de levure dans un panettone, c'est du levain, toujours. Traditionnellement le panettone est un gâteau de Noël, c'est un peu curieux car rien de ce qu'il contient n'est vraiment strictement lié à Noël, mais c'est comme ça pour nos amis italiens, alors faisons comme ils disent.

Mes notes personnelles

Jus de pommes aux épices



Généralités :

Cette recette, d'une grande simplicité, vous donnera une boisson chaude, au gout assez extraordinaire de pommes et d'épices, que vous pouvez servir à vos invités, par exemple en guise de "trou normand", ou bien pour finir un repas et accompagner un dessert.

Pour 600 ml, il vous faut :

- 1 600 ml de jus de pomme
- 2 60 g de sucre en poudre
- 3 3 fèves de tonka
- 4 1 gousse de vanille
- 5 10 grains de cardamome verte

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
3 min.	1 heure	15 min.	1 heure 20 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	512 Kcal ou 2 144 Kj	76 Kcal ou 318 Kj
Protides	1 gr	< 1 gr
Glucides	126 gr	19 gr
Lipides	0 gr	0 gr

La recette pas à pas

Dans une casserole, versez 600 ml de jus de pomme puis ajoutez 60 g de sucre en poudre, 3 fèves de tonka (grossièrement hachées), 1 gousse de vanille (fendue en 2) et 10 grains de cardamome verte.



Mettez sur feu moyen et amenez à ébullition.

Coupez le feu, couvrez (très important), puis laissez infuser une bonne heure ou plus.



Filtrez le jus, et jetez les épices restants dans la passoire fine que vous aurez utilisée.

Le jus de pommes aux épices est prêt, il peut être mis en bouteille fermée au frigo et attendre ainsi plusieurs jours.



Au moment de servir, ramenez à frémissement sur feu moyen...



... et servez bien chaud, dans de petites tasses à café.



Remarques

Vous pouvez augmenter le poids de sucre si vous voulez un jus un peu plus sirupeux. Pour un goût plus prononcé en cardamome, hachez également les grains. Vous pouvez aussi passer rapidement au mixer tonka, cardamome et vanille avant d'ajouter la poudre obtenue au jus de pommes.

Mes notes personnelles

Chocolat chaud



Généralités :

Voici une recette toute simple, qui rends les journées froides beaucoup plus supportables, ou qui transforme un retour de ballade pluvieuse en un délicieux moment.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- 1 1 litre de lait entier
- 2 200 g de chocolat noir
- 3 1 cuillère à soupe de sucre vanillé

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
15 min.	10 min.	25 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 779 Kcal ou 7 448 Kj	146 Kcal ou 611 Kj
Protides	54 gr	4 gr
Glucides	236 gr	19 gr
Lipides	95 gr	8 gr

La recette pas à pas

Amenez à ébullition 1 litre de lait entier dans une casserole sur feu moyen.

Dès que l'ébullition est atteinte, baissez le feu et ajoutez 200 g de chocolat noir en petits morceaux.



Remuez avec une maryse ou un fouet pour bien faire fondre le chocolat.



Ajoutez ensuite 1 cuillère à soupe de sucre vanillé et remuez à nouveau pour faire fondre.



Servez bien chaud, avec par exemple des biscuits à la cuillère ou une tranche de brioche.



Remarques

C'est une recette très approximative, n'hésitez pas à adapter à votre gout. Si vous n'avez pas de lait entier, vous pouvez prendre du lait écrémé et ajouter 2 cuillères à soupe de crème.

Mes notes personnelles

Quatre-quarts



Généralités :

C'est le gâteau "le plus simple du monde", et c'est bien meilleur que le gâteau au yaourt. On l'appelle quatre-quarts car il est composé d'1/4 d'oeufs, d'1/4 de sucre, d'1/4 de farine et d'1/4 de beurre.

Pour 1 Quatre-quarts, il vous faut :

- 1 3 oeufs
- 2 150 g de sucre en poudre
- 3 150 g de farine
- 4 150 g de beurre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
50 min.	25 min.	1 heure 15 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	2 469 Kcal ou 10 337 Kj	412 Kcal ou 1 725 Kj
Protides	33 gr	6 gr
Glucides	261 gr	44 gr
Lipides	143 gr	24 gr

La recette pas à pas

Mets en route le four à 180°C ou 356°F, pour qu'il soit à bonne température au moment d'enfourner.

Pèse 3 oeufs, et note leur poids (disons que c'est x grammes).



Pèse le même poids de sucre (x grammes) dans un bol.



Pèse le même poids de farine (x grammes) dans un bol.



Pèse le même poids de beurre (x grammes) dans un bol.

Dans un saladier, verse le sucre en poudre puis ajoute le beurre.



Mélange bien avec une spatule.



Ajoute la farine à travers une passoire très fine si possible pour empêcher que de petits paquets de farine ne fassent des grumeaux.



Mélange bien.



Casse les 3 oeufs dans le saladier.



Mélange bien à nouveau.



Verse la pâte dans un moule de préférence anti-adhésif (pour que ça n'attache pas).



Ensuite met au four pour environ 25 minutes.

Surveille la cuisson en te faisant éventuellement aider par un adulte pour cette étape délicate...



Et voilà le travail...



Remarques

Nature, c'est déjà très bon, mais tu peux aussi y ajouter des fruits (poires, pommes, abricots, ...) coupés en morceaux et mélangés à la pâte avant de la mettre dans le moule. [Clique ici pour voir comment faire.](#)

Mes notes personnelles

Quatre-quarts (ajouter des fruits à la pâte)



Généralités :

Pour améliorer vite-fait un quatre-quarts.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 3 pommes

Durées :

Préparation
35 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	275 Kcal ou 1 151 Kj	51 Kcal ou 214 Kj
Protides	2 gr	< 1 gr
Glucides	63 gr	12 gr
Lipides	2 gr	< 1 gr

La recette pas à pas

Épluche les fruits (ici ce sont des pommes), coupe les en quartiers et enlève le trognon.



Coupe ensuite les quartiers en petits morceaux.



Et ajoute les à la pâte.



Et mélange à nouveau.

Ensuite tu peux verser dans le moule avant de mettre au four, comme pour un quatre-quarts nature.



Mes notes personnelles

Biscuit aux amandes



Généralités :

Ce biscuit, est une forme un peu spéciale de meringue aux amandes, plus onctueuse, mais en même temps un peu plus dense. On peut manger ce gâteau tout seul, ou en forme de petits biscuits genre biscuits à la cuillère, ou encore comme fond de biscuit pour un entremet punché.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 40 g de beurre
- 2 120 g de sucre en poudre
- 3 40 g d'amandes en poudre
- 4 20 g de farine
- 5 100 g de blanc d'oeuf
- 6 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
25 min.	35 min.	60 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 188 Kcal ou 4 974 Kj	355 Kcal ou 1 486 Kj
Protides	15 gr	4 gr
Glucides	157 gr	47 gr
Lipides	56 gr	17 gr

La recette pas à pas

Faites fondre 40 g de beurre sur feu doux, laissez refroidir.



Dans un bol mélangez en les tamisant 120 g de sucre en poudre, 40 g d'amandes en poudre et 20 g de farine.



Montez en neige 100 g de blanc d'oeuf et ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre à la fin.



Versez le mélange des poudres de l'étape 2 sur les blancs d'oeufs battus.



Incorporez le aux blancs, délicatement, avec une maryse et en inclinant le bol du robot.

N'insistez pas trop sur le mélange, il faut essayer de garder la texture la plus légère possible.



Prélever un peu de ce mélange, disons 3 cuillères à soupe environ, et le verser dans la casserole qui contient le beurre fondu presque froid.

Mélanger le tout.



Versez ce mélange beurré dans le bol, et mélangez à nouveau délicatement le tout.

On procède de cette façon, en 2 fois, pour obtenir un mélange homogène et léger sans risquer que le beurre "tasse" tout.



Préchauffez votre four à 180°C (360°F).

Versez le mélange dans un cercle à pâtisserie posé sur une feuille de papier cuisson ou dans un moule anti-adhésif.



Enfournez pour 30 minutes.



Laissez refroidir avant de démouler, et faites attention en le manipulant, le biscuit aux amandes est très fragile.



Remarques

Vous pouvez changer le gout du gâteau en remplaçant tout ou partie de la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

Mes notes personnelles

Biscuit de savoie



Généralités :

Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, déjà délicieux tout seul, mais qui peut aussi être fourré de crème, de fruits, etc.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 70 g de farine
- 2 70 g de fécule de pomme de terre
- 3 3 oeufs
- 4 100 g de sucre en poudre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
30 min.	40 min.	1 heure 8 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	1 085 Kcal ou 4 543 Kj	278 Kcal ou 1 164 Kj
Protides	25 gr	6 gr
Glucides	209 gr	54 gr
Lipides	16 gr	4 gr

La recette pas à pas

Préchauffez votre four a 180°C (360°F).

Préparez le moule, en tapissant fond et bords de papier cuisson.

Vous pouvez répartir quelques amandes effilées sur fond, mais ce n'est pas indispensable.



Mélangez 70 g de farine et 70 g de fécule de pomme de terre.



Dans le bol d'un batteur, versez 3 oeufs et 100 g de sucre en poudre.



Fouettez le mélange à grande vitesse, jusqu'à obtenir un mélange mousseux.



Tamisez dans le bol le mélange farine + féculé.



Et mélangez délicatement, jusqu'à incorporer toute la poudre au mélange mousseux.

C'est le point délicat de la recette, il s'agit de mélanger rapidement et en douceur pour garder le côté mousseux du mélange. Le mieux est d'incliner le bol, et avec une maryse de soulever délicatement la masse en tournant.



Versez la préparation dans le moule.



Enfournez pour environ 20 minutes, et vérifiez la cuisson avant de le sortir.



Démoulez, et laissez refroidir sur une grille.



Mes notes personnelles

Comment garder une tarte croustillante



Généralités :

Le problème avec les tartes, et en particulier les tartes aux fruits, c'est que rapidement leur contenu (fruits, crème ou autre) finit par détremper la pâte qui perd son croustillant. Voici une astuce de professionnel pour éviter ça : mettre une fine couche de chocolat blanc au fond de la tarte, son gout ne se sentira pas, et il va imperméabiliser la pâte, lui permettant de rester croustillante. Les pâtisseries ont un verbe précis pour cette action, c'est "chablonner".

Pour 1 , il vous faut :

- 1 50 g de chocolat blanc

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
10 min.	20 min.	30 min.	1 heure

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	267 Kcal ou 1 118 Kj	533 Kcal ou 2 232 Kj
Protides	3 gr	6 gr
Glucides	31 gr	62 gr
Lipides	15 gr	29 gr

La recette pas à pas

Faites cuire "à blanc" votre fond de tarte, laissez le refroidir sur une grille.



Faites fondre au bain-marie 50 g de chocolat blanc.



Vous noterez que contrairement au chocolat noir, le blanc reste assez pâteux une fois fondu.



Étalez une fine couche de chocolat blanc sur le fond et les bords de votre tarte.

Ce n'est pas très facile car le chocolat est pâteux, je vous conseille d'utiliser un pinceau dont vous tiendrez fermement les poils, pour qu'il se comporte un peu comme une brosse.



Le but de cette opération est d'obtenir ceci : le fond de pâte (en marron sur le dessin), une fine couche de chocolat (en jaune) qui protégera la pâte de la garniture (en rouge).



Il faut essayer d'obtenir une couche fine et régulière sur toute la surface de la tarte.

Mettez alors au frigo pour 20 minutes environ.



Votre tarte est prête à être garnie.



Remarques

Croyez moi, ce truc va vous changer la vie ! Il est d'une incroyable efficacité. Bien entendu, il ne peut être utilisé que pour des tartes sans cuisson (sauf le fond "à blanc"), faire ça sur une tarte qui va au four ne servirait à rien. On peut envisager la même chose (mais je n'ai pas encore essayé) avec du chocolat noir, attention cette fois le goût du chocolat va se sentir, ce qui peut être intéressant pour certaines tartes.

Mes notes personnelles

Comment avoir une tarte bien brillante



Généralités :

Les pâtisseries professionnels ont l'habitude de dire que "un beau gâteau est déjà à moitié vendu", c'est une des raisons pour lesquelles ils ne mettent pas en vente une tarte sans "l'abricoter" c'est à dire de l'enduire au pinceau avec un sirop d'abricot épais. Cet abricotage embelli la tarte en la rendant bien brillante (voyez les photos ci-dessous) mais il préserve également la garniture de la tarte de l'air et donc de l'oxydation et du noircissement. C'est une technique assez simple que vous pouvez facilement mettre en oeuvre pour donner à vos desserts un look de "pro". Voici comment procéder.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 4 cuillères à soupe d'abricotage
- 2 1 cuillère à soupe de sirop de sucre

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
6 min.	1 min.	7 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	840 Kcal ou 3 517 Kj	1 120 Kcal ou 4 689 Kj
Protides	0 gr	0 gr
Glucides	210 gr	280 gr
Lipides	0 gr	0 gr

La recette pas à pas

Prélevez ce qu'il vous faut d'abricotage dans le pot, pour une tarte normale, comptez deux grosses cuillères à soupe, et mettez le dans une tasse.



Ajoutez une cuillère à soupe d'eau ou de sirop, et faites fondre au micro-ondes (pas trop fort) ou bien au bain-marie.



Enduisez, au pinceau, d'une fine couche d'abricotage chaud, toute la surface de la tarte (ici une tarte aux poires et à la crème d'amandes).

La couche doit être fine, car l'abricotage ne doit pas se sentir en bouche : le goût vient de votre garniture, pas du nappage.



Si l'abricotage refroidi en cours d'utilisation et commence à figer, réchauffez le à nouveau et reprenez. Votre belle tarte est prête...



...a être dégustée.



A comparer avec une tarte "normale".



Remarques

Si vous rencontrez chez quelque mauvais pâtissier des tartes avec une grosse (énorme !) couche d'abricotage de 3 ou 4 mm, vous avez affaire soit à un margoulin qui joue sur le poids de sa tarte, soit quelqu'un de bien peu professionnel : vite, changez de magasin.

Mes notes personnelles

Key lime pie pour Jérémy



Généralités :

Le Key lime pie est une célèbre spécialité de la région des Keys, dans le sud de la Floride. C'est une délicieuse tarte au citron, normalement faite avec des citrons verts spéciaux, les Key limes, mais dans cette version simplifiée, des citrons verts classiques feront très bien l'affaire.

Pour 1 , il vous faut :

- 1 200 g de pâte sablée
- 2 4 citrons vert
- 3 4 jaunes d'oeuf
- 4 400 g de lait concentré sucré
- 5 250 ml de crème Chantilly

Durées :

Préparation	Repos	Cuisson	Totale
1 heure 35 min.	2 heures	15 min.	3 heures 50 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	15 078 Kcal ou 63 129 Kj	1 101 Kcal ou 4 610 Kj
Protides	247 gr	18 gr
Glucides	1 333 gr	97 gr
Lipides	973 gr	71 gr

La recette pas à pas

Étalez puis cuisez à blanc 200 g de pâte sablée.

Laissez refroidir sur une grille.



Pressez le jus de 4 citrons vert, vous devez obtenir 125 ml de jus environ.

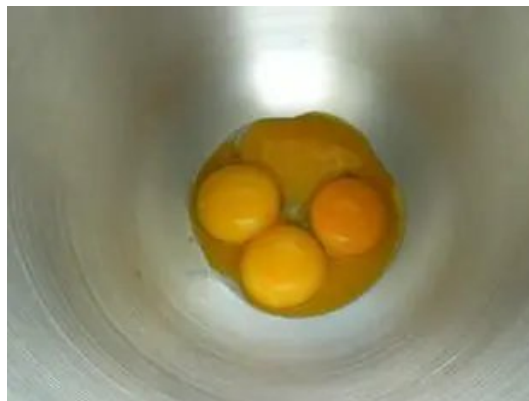


Ajoutez au jus le zeste de 1 citron vert.

Préchauffez votre four à 180°C (360°F).



Dans le bol d'un robot, versez 4 jaunes d'oeuf.



Fouettez à vitesse maximum, pendant environ 5 minutes, le temps que les jaunes gonflent un peu.



Réduisez un peu la vitesse du fouet et versez doucement 400 g de lait concentré sucré.



Réduisez encore un peu la vitesse du fouet et versez doucement le jus des citrons et les zestes.



Continuez de fouetter quelques minutes pour avoir un mélange assez léger.



Versez ce mélange dans votre fond de tarte.



Et mettez au four pour 10-15 minutes environ, juste le temps le mélange prenne (secouez un petit peu le moule à tarte sur le côté, pour vérifier que c'est bien le cas).



Laissez refroidir, puis couvrez d'un film étirable et mettez au frigo pour au moins 2 heures.



Un peu avant de servir, recouvrez le dessus de la tarte avec des rosaces de crème chantilly.



Votre Key lime pie est prête.



Vous pouvez si vous préférez, comme Jérémy, remplacer la crème Chantilly par une meringue Française ou Italienne, et dans ce cas faites brunir rapidement le dessus comme dans recette de la tarte meringuée aux poires et citron vert.



Remarques

Cette recette très célèbre aux USA est typique du sud, mais elle existe aussi dans de nombreuses variations : meringue à la place de la chantilly, pâte sablée remplacée par des biscuits écrasés et du beurre, etc. Il est très facile d'en trouver des médiocres un peu partout en Floride, en générale trop sucrées, parfumées chimiquement et colorées en vert. Or une bonne Key lime pie n'est pas verte !

Mes notes personnelles

Brownie



Généralités :

Le brownie est une recette traditionnelle nord-Américaine, de gâteau moelleux au chocolat et noix de pécan. C'est un gâteau qui doit rester très moelleux, et qui est donc légèrement sous-cuit.

Pour 1 kg 400 g, il vous faut :

- 1 200 g de noix de pécan
- 2 300 g de chocolat noir
- 3 300 g de beurre
- 4 200 g d'oeuf (Comment faire pour...)
- 5 240 g de sucre de canne
- 6 200 g de farine

Durées :

Préparation	Cuisson	Totale
20 min.	15 min.	35 min.

Informations de diététique

	Pour la recette	Pour 100 g
Valeur énergétique (en k-calories)	7 181 Kcal ou 30 065 Kj	499 Kcal ou 2 089 Kj
Protides	71 gr	5 gr
Glucides	606 gr	42 gr
Lipides	497 gr	35 gr

La recette pas à pas

Préchauffez votre four à 180°C (360°F).

Faites torréfier 200 g de noix de pécan en les mettant sur une plaque à pâtisserie et au four pendant 5 minutes.

Réservez, et laissez le four en marche.



Dans un saladier, versez 300 g de chocolat noir et 300 g de beurre.



Faites fondre l'ensemble au bain-marie ou au micro-ondes à faible puissance.

Réservez.



Dans un bol, versez 200 g d'oeuf et 240 g de sucre de canne, mélangez bien.



Ajoutez le mélange oeufs + sucre au chocolat.

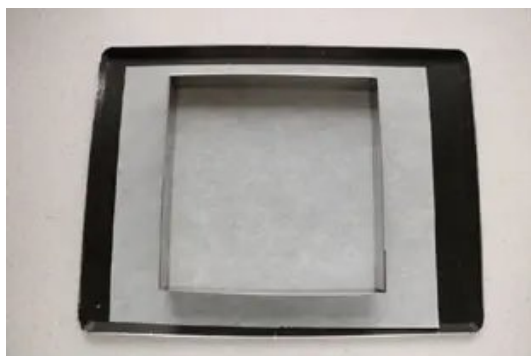
Fouettez l'ensemble à la main pour obtenir un mélange homogène.



Ajoutez 200 g de farine, puis pour finir les noix de pécan torréfiées.



Posez un moule ou un cadre de 20 cm (8 pouces) de côté sur une feuille de papier cuisson, elle même posée sur une plaque à pâtisserie.



Versez y le mélange.



Et faites cuire de 20 à 30 minutes, vérifiez bien la cuisson, le brownie doit absolument rester moelleux, et donc ne surtout pas être trop cuit.



Démoulez froid, et découpez ensuite en parts.



Vous pouvez servir le brownie avec une crème anglaise, un peu de crème chantilly ou une boule de glace à la vanille, voir quelque chose de plus audacieux comme une boule de glace à la menthe fraîche.



Remarques

Si vous n'avez pas de noix de pécan, des noix classiques iront bien aussi. Pour un brownie plus gourmand, n'hésitez pas à caraméliser les noix de pécan (une idée de Jérémie). Si vous aimez bien le côté un peu "céréales" du brownie, ajoutez à la pâte 50 de flocons d'avoine, si possible torréfiés comme les noix.

Mes notes personnelles