TARTE TATIN BIS

- 6 à 8 Personnes
- Préparation:1 heure
- Cuisson: 40 minutes
- Repos: 40 minutes

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte feuilletée :

- 300 gr de farine T55
- 360 gr de beurre
- 23 gr de sucre en poudre
- 4,5 gr de sel
- 135 g d’eau

Pour la tatin :

- 8 pommes caramélisées
- 200 g de sucre
- Un peu de rhum (ou du Calvados)

PRÉPARATION :

- Préparez la pâte feuilletée en mélangeant la farine, le sel, le sucre, le beurre et l’eau. Veillez à ce qu’il reste des petits morceaux de beurre. Réservez au frais dans du papier film pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez vos pommes. Déposez-les dans un plat et versez un peu de jus de citron dessus.
- Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre. Déglacez-le avec une goutte de rhum, puis versez-le dans un moule à manqué.
- Venez déposer harmonieusement vos pommes sur le caramel et parsemez d’un peu de sucre.

- Récupérez votre pâte feuilletée Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un rectangle.
- Repliez la pâte en trois sur elle-même, retournez-la d’un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez l’opération 4 fois.
- Une fois que votre pâte fait 3 mm d’épaisseur, découpez-la à la taille de votre moule.
- Placez la pâte sur vos pommes. Enfournez à 190°C pendant 40 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, sortez la tarte du four, videz le jus et attendant une dizaine de minutes avant de la retourner.

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de fécule de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d’abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de fécule de maïs dans une casserole.

2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu’à ce que le mélange épaississe.
3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d’un film alimentaire et laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l’aide d’un fouet électrique jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d’huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d’amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d’amandes effilées sur le dessus.
8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
11. Le gâteau aux amandes est prêt.

CREPES AUX POMMES

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps total : 20 minutes

Ingrédients

- 150 g de yaourt blanc
- 140 g de farine (à volonté)
- 1 pomme, pelée et râpée
- 2 cuillères à café d’édulcorant stevia (ou 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d’agave)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de levure chimique
- un filet d’huile pour la poêle à frire

Préparation :

1. Pour commencer, casser l’œuf dans un bol, ajouter l’édulcorant (ou le miel ou le sirop) et battre les ingrédients correctement à l’aide d’un fouet à main.
2. Ajoutez ensuite la pincée de sel, la pomme pelée et râpée et le yaourt et mélangez bien à l’aide d’une spatule.
3. Tamiser et intégrer la farine préalablement mélangée à la levure chimique, puis mélanger pour obtenir un mélange lisse et homogène.
4. Enfin, verser un peu d’huile dans une poêle antiadhésive, ajouter quelques cuillères à soupe du mélange à la fois (en fonction de la capacité de votre poêle), façonner en forme de crêpe ronde et cuire des deux côtés jusqu’à ce qu’elle soit dorée. Continuer ainsi jusqu’à ce que la pâte soit cuite.
5. Une fois prêtes, apportez-les à table et dégustez-les telles quelles ou avec une cuillère à café de confiture légère, de pâte à tartiner protéinée, de fruits frais ou de yaourt nature !