TACOS FAÇON BURGER

Pour 4 personnes:

Ingrédients :

- 8 tranches de poitrine fumée
- 4 steaks
- 8 wraps
- 4 C A S de sauce burger
- Cornichons
- 8 tranches de cheddar

Préparation :

- 1. Faire griller les tranches de poitrine fumée une dizaine de minutes au four à 180°C.
- 2. Cuire les steaks selon vos goûts.
- 3. Étaler de la sauce burger sur 4 wraps et déposer des rondelles de cornichon. Recouvrir avec le steak et déposer deux tranches de cheddar par-dessus. Terminer avec des tranches de poitrine fumée grillées.
- 4. Recouvrir avec un autre disque de wrap et bien refermer les tacos burgers. Cuire deux minutes de chaque côté dans une poêle chaude et déguster aussitôt!

TAGLIATELLES AUX AUBERGINES

ET SAUCE TOMATE

Préparation: 10 minutes

Cuisson: environ 30 minutes

Portions: 4

Ingrédients

Parmesan râpé
30 cl de purée de tomates
2 aubergines
6 tomates cerises
2 gousses d'ail
300 g de tagliatelles
Poivre
Persil
Huile d'olive
Sel

Préparation:

- 1. 1. Laver les tomates cerises et les aubergines, puis les couper en dés.
- 2. Peler et hacher l'oignon et l'ail.
- 3. Les faire revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile.
- 4. Ajouter les tomates cerises et les aubergines.
- 5. Poursuivre la cuisson un quart d'heure.
- 6. Saler et poivrer.
- 7. Faire cuire les tagliatelles en suivant les instructions sur l'emballage.
- 8. Les égoutter et les incorporer aux autres ingrédients.
- 9. Laisser cuire quelques minutes.
- 10. Parsemer de parmesan râpé et de persil haché.
- 11. Servir les tagliatelles aux aubergines et à la sauce

TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET CHAMPIGNONS

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

Ingrédients:

30 g de mascarpone
125 g de lait (ou crème)
100 g de crevettes décortiquées
1 poignée de champignons
1 oignon
12 nids de tagliatelles aux épinards
Persil
Poivre
Sel
Huile

Préparation :

- 1. Faire cuire les tagliatelles en suivant les indications sur le paquet.
- 2. Les égoutter al dente et les laisser refroidir.
- 3. Nettoyer les champignons et les émincer
- 4. Peler et émincer l'oignon.
- Le faire revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile.
- 6. Ajouter les champignons.

- 7. Incorporer les crevettes et laisser cuire quelques instants.
- 8. Verser le lait et ajouter le mascarpone.
- 9. Bien mélanger le tout.
- 10. Poursuivre la cuisson quelques minutes.
- 11. Ajouter les tagliatelles et remuer.
- 12. Laisser cuire encore quelques minutes.
- 13. Parsemer de persil haché et servir les tagliatelles aux crevettes et aux champignons.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Préparation : 120 mn

Cuisson: 18 mn

8 personnes :

Ingrédients:

Pour la pâte sablée

150g de beurre doux

250g de farine

50g de sucre

50g de sucre glace

1 œuf

1 pincée de sel

Pour la crème au citron

- 1. 75g de beurre
- 2. 150ml de jus de citron bio
- 3. le zeste d'un citron bio
- 4. 125g de sucre
- 5. 3 œufs
- 6. 1 cuillère à soupe de farine de maïs

Pour la meringue

- 1. 2 blancs d'œufs
- 2. 70g de sucre

Préparation:

Pour la pâte sablée

- 1. Battez l'œuf avec les sucres et le sel.
- 2. Ajoutez la farine et pétrissez du bout des doigts.
- 3. Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez à nouveau rapidement.
- 4. Formez une boule de pâte. Filmez et placez au frais au moins 1 h.

Pour la crème au citron

- 1. Pendant que la pâte repose, réalisez la crème au citron. Prélevez le zeste d'un citron.
- 2. Portez à ébullition le jus de citron avec le zeste dans une casserole.
- 3. Battez les œufs avec le sucre et la farine de maïs.
- 4. Ajoutez doucement le jus de citron tout en continuant à fouetter.
- 5. Remettez le tout sur feu moyen et faites épaissir afin d'obtenir une crème.
- 6. Laissez légèrement tiédir et ajoutez le beurre mou en morceaux en fouettant bien. Réservez

Pour le montage

- 1. Abaissez la pâte et positionnez-la dans un moule à tarte.
- 2. Disposez des haricots sur le dessus et faites cuire 18 min à 180°C.
- 3. Garnissez le fond de tarte refroidi et réservez au frais.

Pour la meringue:

- 1. Fouettez les blancs en neige et, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes.
- 2. Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille et passez au grill 1 minute ou dorez à l'aide d'un chalumeau.

TARTE AU CITRON

Ingrédients

Pour la pâte sablée ou brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid coupé en dés
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 1 œuf battu
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau froide (si nécessaire)
- 4 citrons non traités
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs (facultatif)

Préparation:

- 1. Préparez la pâte sablée ou brisée :
- 2. Dans un bol, mélangez la farine, le sel et le sucre.
- 3. Ajoutez le beurre et incorporez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- 4. Ajoutez l'œuf battu et mélangez jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- 5. Si nécessaire, ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide pour aider à lier la pâte.
- 6. Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 30 minutes.
- 7. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez légèrement un moule à tarte de 23 cm de diamètre.
- 8. Ensuite, étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et garnissez-en le moule à tarte.
- 9. Piquez le fond avec une fourchette, recouvrez d'un papier cuisson et ajoutez des poids de cuisson ou des légumes secs (par exemple des haricots ou du riz).
- 10. Enfournez pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Retirez les poids ou le riz et le papier cuisson et laissez refroidir.
- 11. Pendant ce temps, préparez la garniture au citron :
- 12. Râpez finement le zeste de deux citrons et pressez le jus des quatre citrons. Dans un bol, fouettez ensemble les œufs, le sucre, la crème fraîche, le zeste de citron et le jus de citron. Si vous utilisez de la fécule de maïs, incorporez-la également à ce stade.
- 13. Versez la garniture au citron sur la pâte précuite et enfournez à nouveau pour 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et légèrement dorée sur les bords.
- 14. Laissez refroidir complètement la tarte au citron avant de la déguster. Vous pouvez la servir telle quelle ou avec une meringue italienne, une meringue française ou de la crème fouettée pour une touche de gourmandise supplémentaire.

TARTE AUX FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 g de mascarpone
- 500 g de crème pâtissière
- 200 g de fraises

Préparation :

- Mélanger d'abord la crème pâtissière (bien froide) avec le mascarpone en utilisant un batteur électrique ou un fouet à main.
- Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux et les ajouter au mélange crème pâtissièremascarpone.
- 3. Dérouler la pâte feuilletée et la déposer dans le fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec les dents d'une fourchette.
- 4. La couvrir du mélange crémeux aux fraises, lisser et enfourner en mode statique à 180 degrés durant 35 minutes.
- 5. La laisser tiédir complètement à température ambiante, puis au frigo durant quelques heures.
- 6. La tarte aux fraises et mascarpone est prête. Régalez vous!

TARTE AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de chocolat blanc
- 100 ml de lait concentré non sucré
- 400 g de framboises
- 40 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

- Tout d'abord, cuire la pâte à blanc et la laisser refroidir.
- 2. Faire fondre le chocolat et le beurre.
- 3. Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4. Chauffer le lait et ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Mélanger.
- 5. Verser le lait et la gélatine avec le chocolat fondu. Mélanger.
- Mettre les framboises sur la pâte cuite. Ajouter le mélange chocolat et gélatine.
- 7. Mettre au frigo. La tarte doit être bien froide.

TARTE AUX POIRES

Préparation : 30 mn

Cuisson: 50 mn

8 personnes:

Ingrédients

80g de beurre doux

1 pâte brisée

4 poires Williams

130g de sucre + 80g de sucre

2 œufs

80g de poudre d'amandes

1 gousse de vanille

Préparation

Pour les poires :

- 1. Pelez les poires, coupez-les en deux, creusez le centre et mettez-les dans une casserole.
- 2. Ajoutez 130g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la casserole.
- 3. Couvrez d'eau et portez à ébullition.
- 4. Laissez frémir 15 minutes puis laissez refroidir les poires dans le sirop.

Pour la crème d'amandes :

- 1. Travaillez le beurre mou en pommade avec le sucre (80g).
- 2. Incorporez les œufs un par un et la poudre d'amandes.
- 3. Garnissez un moule à tarte de pâte brisée.
- 4. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- 5. Répartissez la crème d'amandes sur toute la surface.
- 6. Egouttez les poires et disposez-les sur la tarte.
- 7. Faites cuire la tarte 35min à 180°C.

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, découpezla 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.

TARTELETTES FOURRÉES A LA GANACHE AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Portions: 6

Ingrédients

Base:

50 g de beurre mou 150 g de biscuit au caramel 40 g de noisettes

Ganache:

130 g de chantilly à 38 % de MG 10 g de beurre ramolli 100 g de chocolat noir 10 g de miel

Préparation:

- 1. Mixer les biscuits avec les noisettes pour en faire un composé sableux.
- 2. Le transférer dans un bol.
- 3. Y ajouter le beurre mou et remuer avec la spatule.
- 4. Répartir le mélange dans le moule à muffins, en le compactant à la fois sur le fond et les bords.
- 5. Mettre une demi-heure au congélateur.
- Hacher le chocolat et le mettre dans un bol avec la chantilly.
- 7. Passer au micro-ondes quelques instants.
- 8. Remuer avec une spatule.
- 9. Ajouter le beurre et le miel.
- 10. Bien mélanger.
- 11. Répartir sur la base de biscuits.
- 12. Mettre au frais pour une heure.
- 13. Servir les tartelettes fourrées à la ganache au chocolat.