

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.
-

TARTELETTES FOURRÉES A LA GANACHE AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Portions: 6

Ingédients

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.
 6. 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.
-

TARTIFLETTE AU REBLOCHON

- Préparation : 10 minutes.
- Cuisson : 45 minutes.
- Repos : 10 minutes.

Ingédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 30 cl de crème fraîche épaisse

- 1 reblochon
- Sel et poivre

Préparation:

1. Préchauffer le four à **200° C.**
 2. Laver les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
 3. Pendant ce temps, faire revenir les lardons et l'oignon dans une poêle.
 4. Dans un grand plat à gratin, disposer les pommes de terre en couche et parsemer avec les lardons et l'oignon.
 5. Recouvrir avec le reblochon.
 6. Verser la crème fraîche sur le mélange et assaisonner de sel et de poivre.
 7. Mettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes.
 8. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
-

TIRAMISU AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 minutes

6 personnes

Ingédients:

6 biscuits

5 ml d'extrait de vanille

20 g de lait concentré sucré

200 g de mascarpone

20 cl de crème fraîche liquide

1 cl de jus de citron

50 g de sucre

100 g de fraises

Sucre glace

Préparation :

1. Mettre les biscuits dans un plat en verre.
2. Laver et équeuter les fraises.
3. Les faire cuire avec 20 g de sucre et le jus de citron.
4. Monter la crème en chantilly avec le sucre restant.
5. Ajouter le lait condensé et la vanille.
6. Incorporer le mascarpone.
7. Égoutter les fraises (réserver le sirop) et les ajouter à la crème.
8. Verser le sirop sur les biscuits.
9. Ajouter la crème et l'égaliser.
10. Décorer avec des fraises et du sucre glace.
11. Servir le tiramisu aux fraises.

TIRAMISU FRAMBOISE

8 personnes :

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre

- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
 2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
 3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
 4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
 6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.
 7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
 8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
 9. Entreposez au moins 1 h au frais.
 10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques framboises fraîches..
-

VERRINE AUX POMMES AU SPÉCULOOS ET FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS :

- 6 pommes
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 6 spéculoos
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 400 g de fromage blanc
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de poudre de cannelle
- 3 cuillère à soupe de cassonade

Préparation :

1. Débutez par éplucher les pommes, les épépiner et les découper en cubes.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle.
3. Ajouter les dés de pommes, la cannelle et les sucres.
4. Faire caraméliser doucement durant un quart d'heure.
5. Transférer les pommes caramélisées dans un autre récipient.
6. Lorsqu'elles sont froides, les mettre au frais durant une heure.
7. Dresser les verrines en répartissant les pommes caramélisées au fond. Les couvrir du fromage blanc.
8. Remettre au frais.
9. Émietter les biscuits en surface et servir.

VERRINE AVOCAT THON OEUFS DUR

Ingédients :

- 2 Avocat
- 1 Boite de thon
- Sel
- 3 Oeufs
- Du persil
- Mayonnaise
- De la crème liquide

Préparation :

1. Débutez par mixer les avocats avec un peu de crème liquide et du sel mettre dans le fond de vos verrines.
2. Mixer le persil avec le thon et un peu de crème liquide puis mettre du sel un peu de mayo et bien mélanger et mettre dans les verrines.
3. Faite finalement cuire les œufs en œufs dur puis une fois froid les râper et mettre dans les verrines.