

# 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 AUX POMMES A LA CRÈME ANGLAISE

## Ingrédients :

3 oeufs  
250 g de ricotta  
270 g de farine  
15g de sucre  
1 sachet de levure  
40 ml d'huile  
3 pommes  
150 g de crème anglaise

## PRÉPARATION :

1. Dans un bol, placez la ricotta et le sucre, et broyez-les bien.
2. Ajouter les œufs et remuez, ajoutez l'huile et mélangez à nouveau avec un fouet ou un batteur électrique.
3. Graissez et saupoudrez un moule 22 cm de préférence.
3. Versez la préparation dans le moule et placez les pommes

tranchées à la surface.

4. Ajoutez petit à petit la crème anglaise.

5. Mettez la tarte dans un four préchauffé à 180 degrés, laissez-la cuire pendant environ 35 minutes.

Après cuisson, retirez-le du four et laissez-le reposer à température ambiante laissez refroidir et démouler.

**LES CONSEILS DE NINA:** Au moment où la pâte est dans le moule, mettez d'abord les pommes tranchées sur la surface puis la crème pâtissière, avec cette astuce, les pommes seront conservées pour que la crème tombe au fond lors de la cuisson du gâteau.

Vous pouvez la conserver 2 jours au réfrigérateur.

---

## TARTE TATIN

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 30 mn thermostat 8 , 260 ° C + 5 mn au grill**

**6 personnes:**

1 pâte brisée( voir rubrique recette de base)

garniture:

500 g de sucre en poudre

75 g de beurre

1. Préparez une pâte brisée, (voir recette de base) Mettez-

la en boule et laissez-la reposer au frais pendant la préparation des pommes.

2. Enduisez avec 50 g de beurre ramolli le fond du moule à manqué de manière à obtenir une couche régulière de 4 à 5 mm, puis saupoudrez à la surface du beurre une couche de 50 g de sucre.

3. Épluchez et videz des pommes. Coupez les tranches épaisses de 1 à 5 cm d'épaisseur.

4. Disposez une première couche de pommes sur le sucre en plaçant la partie arrondie contre le fond du moule.

5. Posez une deuxième couche par-dessus, en inversant le sens des tranches, puis continuez ainsi de remplir le moule sur 3 ou 4 couches.

6. Saupoudrez les pommes avec une cs de sucre (25 g) étalez la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur.

7. Découpez un disque de pâte d'un diamètre légèrement supérieur à celui du moule la pâte doit recouvrir les bords.

8. Posez ce disque de pâte sur les pommes et faites délicatement pénétrer la pâte jusqu'à ce qu'elle touche le fond du moule.

9. Avec la pointe d'un couteau faites quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

10. Faites cuire à four chaud (th.8, 260° c) en plaçant la tarte au tiers inférieur du four. Au bout de 25 à 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.

11. Retirez du four et laissez reposer environ 5 minutes. Pendant ce temps allumez le grill rayonnant du four. Posez le plat de service à l'envers sur le moule, et retournez l'ensemble vivement sans trop de brutalité.

12. Saupoudrez les pommes avec 50 g de sucre en poudre arrosez avec 25 g de beurre fondu et faites caraméliser la surface sous le gril en surveillant attentivement. retirez du four dès que la surface d'un beau blond doré.

Servir chaud ou froid

---

## 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 attendez une dizaine de minutes avant de la retourner.

---

## TARTELETTES AU CITRON

**Ingrédients :**

**Le sablé noisette :**

70 g de beurre pommade

70 g de poudre de noisettes

Sucre glace 70 g

Farine 70 g

### **La Crème au citron :**

100 g d'œufs

100 g de sucre semoule

Les zestes d'1 citron bio

80 g de jus de citron

$\frac{3}{4}$  feuille de gélatine

150 g de beurre doux

### **Préparation :**

### **La Crème au citron :**

1. Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, les zestes finement râpés à l'aide d'une râpe Microplane et le jus du citron.
3. Faire chauffer sans cesser de mélanger jusqu'à 85 °C. Hors du feu, incorporer la gélatine bien essorée.
4. Laisser refroidir jusqu'à 60 °C.
5. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux.
6. Mixer le tout au mixeur plongeant.
7. Verser la préparation dans les cavités du moule silicone posé sur une petite plaque.
8. Tapoter la plaque sur la table pour éviter les bulles d'air. Lisser la surface et réserver au congélateur.

### **Le sablé noisette :**

1. Préchauffer le four à 165 °C.

2. la poudre de noisettes et le sucre glace.
3. Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille (ou au batteur électrique), mélanger le beurre pommade.
4. Incorporer le mélange noisettes-sucre.
5. Lorsque l'appareil est homogène, verser la farine petit à petit.
6. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 3 mm et enfourner pendant environ 25 minutes.
7. Sortir du four et découper immédiatement les sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond de la taille des moules.

### **Dressage :**

1. Démouler les crèmes citron et les déposer sur les sablés.
  2. Râper un peu de citron vert sur les tartelettes. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.
- 

# **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.
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.

---

## TIRAMISU AU CITRON

### Ingrédients :

200 g de boudoirs

100 g de sucre

400 g de mascarpone

250 ml de crème fraîche liquide

50 ml de sirop (d'eau et sucre) 2 sachets de sucre vanillés 3 citrons

## **Préparation:**

### **Étape 1:**

Fouetter la mascarpone avec les sucres et les zestes des trois citrons... Fouetter la crème fraîche chantilly bien ferme, ajouter délicatement au mascarpone...

### **Étape 2 :**

Préparer un sirop d'eau et de sucre, laisser refroidir, puis ajouter le jus des citrons.

### **Étape 3 :**

Mettre une étage de boudoir dans un plat rectangulaire, les humidifier en faisant tremper dans le sirop, puis verser une couche de crème puis une autre couche de boudoir et ainsi de suite jusqu'à fin des ingrédients.

### **Étape 4 :**

Décorer le dessus de zeste de citron ...

### **Étape 5 :**

Mettre au frais pendant quatre heures au moins avant de déguster...

---

# TIRAMISU AUX FRAISES

**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 5 minutes

**6 personnes**

## Ingrédients :

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 AUX FRAISES ET CHOCOLAT BLANC

## Ingredients

20 biscuits à la cuillère  
600 g de fraises  
100 g de chocolat blanc  
250 g de mascarpone  
un verre de liqueur Limoncello  
80 g de sucre  
200 ml de crème fraîche liquide  
50 g de sucre glace

## Préparation:

- Préparez les fraises
- Lavez les fraises, nettoyez-les et coupez-les en petits morceaux.
- Transférez-les dans un saladier, ajoutez le sucre et un verre de limoncello.
- Mélangez bien et laissez-les parfumer et libérer leur jus.
- Préparez la crème
- Fouettez la crème fraîche avec l'ajout du sucre glace.

- Faites ramollir le mascarpone dans un bol en ajoutant 3-4 cuillères à soupe de lait.
  - Ajouter délicatement la crème fouettée en mélangeant avec une spatule.
  - Préparez le Tiramisu avec des fraises et du chocolat blanc
  - Égoutter les fraises en transférant le jus dans un saladier.
  - Saupoudrer la moitié des biscuits avec du jus de fraise et faire une couche dans un plat allant au four.
  - Versez plus de la moitié de la crème, la moitié des fraises et la moitié du chocolat blanc coupé en petits morceaux.
  - Faites une autre couche de biscuits trempés dans du jus de fraise, l'autre crème, des fraises et du chocolat blanc.
- 

# TIRAMISU AUX FRAISES ET EXPRESSO

**6 personnes :**

- Environ 12 boudoirs
- 4 œufs
- 450 g de mascarpone
- Environ 1 kilogramme de fraises fraîches
- 200 g de sucre cristal
- 50 ml d'expresso fort, froid
- Selon votre goût, 2-3 c. à s. d'amaretto

## Préparation :

1. Tout d'abord, lavez et nettoyez les fraises. Réduisez-en la moitié en purée avec un mixeur plongeant. Coupez les fraises restantes en tranches.
2. Mettez la purée de fraises avec 2 c. à s. de sucre dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen-vif pendant environ 5-7 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir à température ambiante.
4. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec 150 g de sucre cristal à basse vitesse, pendant 5-7 minutes, jusqu'à la formation d'une masse blanc crème.
5. Ensuite, battez les blancs d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
6. Incorporez lentement le mascarpone au mélange de jaunes d'œufs et remuez délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. À cette étape, incorporez les blancs d'œufs battus au mélange de mascarpone et remuez soigneusement jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.
8. Cassez un boudoir en petits morceaux et placez-le au fond d'une verrine en tant que première couche. Arrosez d'un trait d'expresso.
9. Déposez ensuite un peu de purée de fraises et étalez des morceaux de fraises sur le dessus. Recouvrez de crème au mascarpone.
10. Répétez les mêmes étapes pour faire une deuxième couche. Placez le tiramisu aux fraises en verrine au frigo pendant au moins 1 heure.
11. Décorez de tranches de fraises et de menthe fraîche et servez !