



Atelier cuisine du 24 mai 2018

Menu tartes

Pâte Brisée

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- une pincée de sel
- un jaune d'oeuf (facultatif)
- un peu d'eau si besoin
- ajouter 50 g de sucre uniquement pour une pâte sucrée.

Préparation



- 1 Placer le beurre en morceaux et le sel sur la farine.



- 3 Répartir le beurre écrasé dans la masse de farine.



- 2 écraser les morceaux de beurre du bout des doigts.

- ⑩ 4 Faire une fontaine.





· 5 Délayer le jaune d'œuf avec un petit peu d'eau et verser au centre de la fontaine.



· 6 Mélanger petit à petit.



· 7 Rapprocher les éléments. Si l'humidité est suffisante la masse se tient d'elle même



· 9 Au premier passage l'amalgame n'est pas probant, c'est normal, c'est en écrasant le beurre que la pâte va se finaliser.



· 10 Le fraisage sert à donner de la tenue à la pâte et à bien incorporer les morceaux de beurre à l'amalgame.



· 11 Former une boule. On obtient une pâte lisse, souple et sans morceaux. Bien réalisée elle peut être abaissée sans attendre.

⑩

⑩ 8 Fraiser plusieurs fois... Pour fraiser il faut pousser avec la paume de la main la pâte devant soi (procéder par portions).

Tarte n°1 pissaladière niçoise :

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza ou pâte brisée
- 1kg d'oignons
- une quinzaine d'olives noires dénoyautées
- 1 cuil. à soupe de câpres
- une trentaine de filets d'anchois
- 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence déshydraté
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer les four à 240°C. Peler et émincer finement les oignons. Les faire fondre dans une sauteuse avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer, ajouter les herbes de Provence et les câpres. Laisser mijoter 20 minutes à feu doux (les oignons doivent être tendres). Ajouter ensuite la cuillère de sucre en poudre, mélanger et laisser encore mijoter 5 minutes. Laisser tiédir.

Dérouler la pâte à pizza. La recouvrir de préparation aux oignons. Disposer en croisillons les filets d'anchois égouttés sur les oignons. Enfourner la tarte 10 minutes.

Sortir ensuite la pissaladière du four, parsemer d'olives, baisser le four th.200°C et remettre la pissaladière à cuire au four 10 minutes. Servir chaud, tiède ou froid.

Tarte n°2 poireaux mimolette :

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza ou pâte brisée
- 1kg d'oignons
- **300 g de pâte brisée salée**
- **4 blancs de poireaux**
- **150 g de mimolette vieille cassante**
- 2 oeufs
- 1 dl de crème double.

Pour la béchamel :

- **50 g de beurre**
- **50 g de farine**
- **3 dl de lait**
- **sel - poivre - muscade**

Préparation :

- 1 Préparer votre **pâte brisée** salée en suivant la recette. Former une boule, filmer la pâte et mettre au frais.
- 2 **émincer les blancs de poireaux** après les avoir nettoyés.
- 3 Blanchir les poireaux émincés quelques minutes à l'eau bouillante salée.
- 4 égoutter les poireaux et les étuver au beurre.
- 5 Confectionner la **sauce béchamel** (elle doit être un peu épaisse).
- 6 Hors du feu, verser la sauce béchamel sur les poireaux étuvés et ajouter les œufs et la crème. Mélanger. Saler et poivrer.
- 7 **Abaiss**er la pâte brisée et **fonce**r un **cercle**.
- 8 Piquer le fond avec une fourchette pour éviter le gonflement de la pâte et placer l'aluminium serré contre les bords. Cuire à blanc 10 minutes à 180°C.
- 9 Couper la mimolette en éclats réguliers. Vous pouvez même en tailler quelques uns pour le décor.
- 10 Répartir les éclats de mimolette sur le fond de tarte cuit à blanc.
- 11 Verser l'appareil et placer les éclats de mimolette pour le décor.
- 12 Cuire 25 minutes à 180°C (jusqu'à la juste coloration)

Quelques mots sur la recette...

Placer du papier d'aluminium contre les bords de la pâte pour la maintenir...

Si vous préférez, vous pouvez aussi placer une feuille de papier sulfurisé.

La mimolette vieille cassante étant déjà très salée, ne salez pas trop la sauce béchamel.

Tarte n°3 Tomates gorgonzola :

Ingrédients :

- ⑩ 2 œufs
- ⑩ 1 c. à café de thym
- ⑩ 10 cl de crème fraîche épaisse
- ⑩ **De l'huile d'olive**
- ⑩ 5 tomates
- ⑩ Du sel
- ⑩ 200 g de Gorgonzola
- ⑩ **Du poivre**



Préparation :

Je coupe les tomates en 4.

J'écrase le gorgonzola sur une assiette avec une fourchette.

Dans un saladier, je mélange les œufs, la crème, le gorgonzola, un peu de sel et du poivre.

Je verse la crème sur la pâte.

Je dispose les quartiers de tomates et saupoudre de thym.

Je termine par un filet d'huile d'olive.

J'enfourne aussitôt pour 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Tarte aux poires :

Ingrédients :

- ⑩ 1 pâte feuilletée
- ⑩ 100 g de beurre
- ⑩ 150 g de sucre
- ⑩ 2 œufs
- ⑩ 30 g de farine
- ⑩ 90 g de poudre d'amande
- ⑩ 3 ou 4 poires

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C.



1. Mélangez dans un saladier le sucre et les oeufs, puis ajoutez la farine et la poudre d'amande. Ajouter le beurre et mélangez.
2. Étalez la pâte feuilletée dans un moule creux à bord haut, genre moule à manqué, ou à défaut dans un moule à tarte, mais le moule a manqué donnera davantage d'épaisseur à la tarte.
3. Versez le contenu sur la pâte feuilletée.
4. Épluchez les poires, coupez-les en quartiers et déposez-les sur la pâte feuilletée en formant une couronne.
5. Pour finir, faites cuire 30 minutes. Démoulez la tarte si comme moi vous l'avez faite dans un moule en silicone, sinon laissez-la dans le moule

Bon appétit à tous !