

« Jeu de tartes »

Tarte aux pommes

Tarte citron basilic

Tarte Bourdaloue

Tarte aux figues

Tarte salée





Tarte citron basilic



Ingrédients

Pâte sucrée amande

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.001
Farine	0.250

Procédé pâte sucrée :

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Sabler.

Incorporer l'œuf et fraser.

Laisser reposer au froid.

Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.

Piquer et laisser reposer un peu au froid.

Cuire à 200°C.

Décercler et réserver sur grille.

Ingrédients

Crème citron basilic

Jus de citron	0.300
Œufs	6
Sucre semoule	0.250
Poudre à crème	0.012
Gélatine feuille	1
Beurre	0.090
Basilic feuilles	10 feuilles

Procédé crème citron basilic :

Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.

Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.

Incorporer la poudre à crème

Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron.

Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.

Incorporer la feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide puis essorée.

Incorporer le beurre hors du feu.

Incorporer les feuilles de basilic coupées en fines lamelles

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule



Ingédients

Meringue

Blancs d'œufs	0.130
Sucre semoule	0.130
Sucre glace	0.130

Procédé meringue :

Monter les blancs au batteur avec le fouet.

Quand les blancs commencent à mousser, incorporer le sucre semoule et serrer.

Retirer la cuve du batteur et incorporer le sucre glace tamisé délicatement à la maryse.

Dresser sur feuille.

Saupoudre de zestes finement râpés.

Cuire 30 minutes à 100°C, jusqu'à ce que les coques se décollent de la feuille.

Déposer sur la crème citron froide.



Tarte « Bourdaloue »



Ingrédients

Pâte sucrée amande

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.001
Farine	0.250

Procédé pâte sucrée :

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.
Sabler.
Incorporer l'œuf et fraser.
Laisser reposer au froid.
Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Piquer et laisser reposer un peu au froid.
Cuire à 200°C.
Décercler et réserver sur grille.

Ingrédients

Crème d'amande

Beurre	0.065
Sucre	0.065
Œuf	1
Poudre d'amandes	0.065
Farine	0.010

Procédé crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre.
Incorporer les œufs graduellement.
Monter l'appareil.
Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.



Ingédients

Poires pochées

Sucre	0.400
Eau	0.400
Badiane	1
Cannelle bâton	½
Citron jus	½
Poires	3

Procédé poires pochées :

Laver les poires.

Couper la tranche centrale avec la queue.

Evider les deux côtés des poires.

Eplucher les poires.

Plonger les dans le sirop frémissant.

Couvrir avec un papier sulfurisé.

Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité.

Vérifier avec la pointe du couteau.

Débarrasser dans une bassine avec le sirop.

En même temps déposer les tranches de poires sur une feuille et saupoudrer légèrement de sucre glace. Mettre au four à 100°C pendant environ 1 heure, jusqu'à légère coloration. Réserver sur feuille propre.



Tarte alsacienne



Ingrédients

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.001
Farine	0.250

Pâte sucrée amande

Procédé pâte sucrée :

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.
Sabler.
Incorporer l'œuf et fraser.
Laisser reposer au froid.
Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Piquer et laisser reposer un peu au froid.
Cuire à 200°C.
Décercler et réserver sur grille

Ingrédients

Crème UHT	0.150
Œufs entiers	0.065
Sucre	0.040
Vanille extrait	1 c/c
Poudre à crème	0.007

Crème prise

Procédé crème prise :

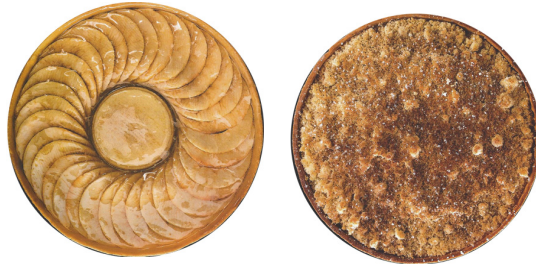
Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet.

Montage de la tarte :

Foncer la tarte sans piquer la pâte.
Déposer les quartiers de pommes (ou de figues) et recouvrir avec la crème prise.
Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes.



Tarte aux pommes



Ingrédients

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.001
Farine	0.250

Pâte sucrée amande

Procédé pâte sucrée :

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.
Sabler.
Incorporer l'œuf et fraser.
Laisser reposer au froid.
Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Piquer et laisser reposer un peu au froid.
Cuire à 200°C.
Décercler et réserver sur grille

Ingrédients

Beurre	0.030
Pommes	3
Sucre	0.020
Cannelle	1 pincée
Eau	0.100

Compote de pommes

Procédé compote de pommes :

Eplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes.
Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn.
Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau.
Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.

Procédé montage :

Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
Déposer la compote refroidie.
Couper les pommes en lamelles.
Déposer en rosace sur la tarte.
Cuire à 190°C.
Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond.



Ingédients

Crumble

Beurre	0.050
Sucre	0.100
Farine	0.050
Amandes hachées	0.050
Cannelle poudre	0.003

Procédé crumble :

Mettre le beurre en petits morceaux.

Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures.

Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux.

Verser sur les tartes et cuire l'ensemble.



Tarte à la tomate



Ingrédients

Farine
Beurre
Sel
Eau
Jaune d'œuf

Pâte brisée salée

0.250
0.125
0.005
0.050
0.020

Procédé pâte brisée salée :

Tamiser la farine, ajouter le beurre ramolli en petits morceaux et sabler le tout.
Ajouter le sel, l'eau et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.
Rassembler en une boule, l'envelopper de film et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Ingrédients

Oignon
Huile d'olive
Tomates grappes
Gousse d'ail
Branche de thym
Tomates cerise
Olives noires
Filets d'anchois
Feuilles de basilic

Garniture

1
2 c/s
5
1
1
4
14
9
Qq

Procédé montage :

Abaissier la pâte brisée salée à 5mm d'épaisseur sur un plan de travail. Foncer un cercle à tarte beurré.
Relever les bords, piquer le fond à la fourchette.
Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
Cuire à blanc à 150°C pendant 8 minutes.
Préparer le coulis de tomates. Ne pas saler.
Mixer et chinoiser.
Verser dans le fond refroidi, et ajouter les lamelles de tomates, les anchois un peu dessalés et les olives. Cuire à 180°C pendant 20 minutes.
Mettre quelques feuilles de basilic.



A mettre dans le carnet

Pâte sucrée amande

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.001
Farine	0.250

Crème citron basilic

Jus de citron	0.300
Œufs	6
Sucre semoule	0.250
Poudre à crème	0.012
Gélatine feuille	1
Beurre	0.090
Basilic feuilles	10 feuilles

Meringue française

Blancs d'œufs	0.130
Sucre semoule	0.130
Sucre glace	0.130

Crème d'amande

Beurre	0.065
Sucre	0.065
Œuf	1
Poudre d'amandes	0.065
Farine	0.010

Crème prise

Crème UHT	0.150
Œufs entiers	0.065
Sucre	0.040
Vanille extrait	1 c/c
Poudre à crème	0.007

Compote de pommes

Beurre	0.030
Pommes	3
Sucre	0.020
Cannelle	1 pincée
Eau	0.100

Crumble

Beurre	0.050
Sucre	0.100
Farine	0.050
Amandes hachées	0.050
Cannelle poudre	0.003

Pâte brisée salée

Farine	0.250
Beurre	0.125
Sel	0.005
Eau	0.050
Jaune d'œuf	0.020



