

« Jeu de tartes »

Tarte aux pommes
Tarte citron basilic
Tarte Bourdaloue
Tarte aux figues
Tarte salée





Tarte citron basilic



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

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

Crème citron basilic

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



Ingrédients

Meringue

Blancs d'œufs	0.130
Sucre semoule	0.130
Sucre glace	0.130

Procédé meringue :

Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.

Mettre les blancs dans la bassine du batteur.

Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse.

A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse.

Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.

Dresser à la poche et passer rapidement à four ventilé à 270°C.



Tarte « Bourdaloue »



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

Crème d'amande

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.



Ingrédients

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 figes) et recouvrir avec la crème prise.
Cuire à 190°C pendant environ 30 minutes.



Tarte à la tomate



Ingrédients

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

Pâte brisée salée

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	1
Huile d'olive	2 c/s
Tomates grappes	5
Gousse d'ail	1
Branche de thym	1
Tomates cerise	4
Olives noires	14
Filets d'anchois	9
Feuilles de basilic	Qq

Garniture

Procédé montage :

Abaisser 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.



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.

Ingrédients

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.

Roses en pommes :

Couper les pommes en deux sans les éplucher. Retirer les pépins et couper en très fines lamelles les pommes. Réserver dans une bassine inox. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Quand le sirop arrive à ébullition, verser le sure les pommes, mélanger délicatement, couvrir d'un film et laisser 15mn.
Égoutter les pommes et les rouler 6 par 6 pour faire une petite rose.

