



Le livret des recettes du Mercredi 08 janvier





Miam, des tartellettes

Les premiers pas de la pâtisserie, les tartes ...

La tarte est certainement une des pâtisseries les plus anciennes. La pâtisserie à l'origine tient son nom de la matière première indispensable à sa composition : la pâte et de ceux qui travaillaient et cuisaient la pâte : les pâtissiers. Ces derniers cuisinèrent à la suite des boulangers des tartes salées puis sucrées qui dominèrent les préparations pâtissières jusqu'au XVIIème siècle. Les pâtissiers s'organisèrent en métier en 1440 quand les premiers statuts de la profession furent promulgués. Ces statuts permirent aux pâtissiers de se distinguer des boulangers et des oubloyeurs. Aux oubloyeurs, la fabrication des oublies et des pâtisseries légères, aux pâtissiers, les pâtés de viande, de poisson, de fromage et de diverses garnitures sucrées auxquelles nous nous intéresserons aujourd'hui. Dans les cuisines des maisons aristocratiques ou royales, la préparation des pâtisseries est dévolue à un officier et non au cuisinier.

La tarte est une pièce à cuire dans un four, composée d'une croûte de pâte, pâte à pain ou pâte à foncer, pâte sablée ou brisée, garnie de crème, de fruits frais ou secs, de frangipane qui est une très ancienne préparation. A l'origine, elles étaient cuisinées pour les noces et les banquets.

NB : extrait du Blog sur l'histoire de la cuisine de Ségolène AMPELOGOS

Le Chef : François MULMANN

Après un parcours universitaire et des expériences dans le monde des systèmes d'information et des ressources humaines François s'est reconverti dans le monde de la gastronomie et a passé son CAP en 2007 dans la célèbre Ecole Ferrandi.

Diplôme en poche il ouvre un restaurant de vente à emporter haut de gamme puis rejoint différentes entreprises en temps que second de cuisine et chef. Actuellement il partage son temps entre le développement d'une entreprise de vente de produits pour la restauration et l'animation de cours de cuisine, comme celui du jour.



Tartelettes rapide citron meringue

Pour 6 tartelettes

6 fonds de tartelette - 250 g mascarpone
100 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 4 jus de citron
1 peu de menthe hachée - 12 petites meringues

Battre le mascarpone avec le zeste des citrons, et le jus de 2 citrons puis ajouter le sucre.
Dans un autre saladier, battre la crème en chantilly puis mélanger délicatement avec le mascarpone.
Dresser à la cuiller dans les tartelettes
Saupoudrer de quelques feuilles ciselées de menthe
Ajouter dessus des brisures de meringues et servez frais.



Tartelettes guacamole crevettes

Pour 6 tartelettes

6 fonds de tartelettes salées – 2 avocats
1 pincée de piment – sel, poivre – 1 jus de citron – ¼ oignons – ¼ de poivrons

Ecraser à la fourchette les avocats dans un saladier. Ajouter le jus de citron, assaisonner avec sel, poivre et piment. Tailler l'oignon et le poivron en petits cubes et ajouter au mélange.
Dresser dans les tartelettes et décorer avec les crevettes coupées en deux et des brins de ciboulette.



Tarte aux fruits d'hiver

Pour 6 personnes

1 pâte brisée - 3 oeufs - 20 cl de crème fraîche - 2 poires - 2 pommes - 500 g de raisins muscat - 100 g d'amandes hachées - 100 g de sucre - 2 cuiller à soupe de poudre d'amandes

Préchauffez le four th.6 (180°C).
Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et rajoutez les amandes hachées et la crème. Égrappez les raisins, épluchez les poires et les pommes et coupez-les en tranches.
Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Déposez les tranches de poires, puis les raisins, recouvrez avec les tranches de pomme et la préparation à base d'œufs.
Saupoudrez avec la poudre d'amandes et enfournez pour 45 min.
Dégustez tiède.

Tartelette Ganache orange / clémentines

Pour 6 tartelettes

6 fonds de tartelette - 375 g de crème épaisse
300 g de chocolat – Epices – 3 oranges – 300 g de sucre -
Gelée d'oranges 1/2 pot – 2 clémentines

Faire fondre la crème et ajouter le chocolat en morceaux lorsque le mélange bout. Fouettez pour obtenir une crème lisse ; ajoutez les épices et laissez tiédir.
Enlever le zeste des oranges et le blanchir puis le confire au sucre. Eplucher les clémentines.
Déposer une petite cuiller de confiture d'orange dans la tartelette puis coulez la ganache. Laisser refroidir puis déposer dessus des quartiers de clémentines ainsi que quelques zestes d'oranges. Réservez au frais avant de déguster.



Tarte pommes coings

Pour 6 personnes

100g de sucre - 75 cl d'eau - 3 pommes épluchées et coupées en lamelles - De la gelée d'abricot - 2 sachets de sucre vanillé - 1 coing - 4 pommes golden - 80g de sucre glace - 100g de beurre à température ambiante - 40g d'œuf entier - 2g de sel - 15g de poudre d'amande - 200g de farine
Au robot, mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème ; ajoutez la farine et le sel puis les oeufs et la poudre d'amande. Étalez votre pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, filmez et laissez reposer 15-30min au frigo.
Épluchez les pommes et le coing. Dans une casserole, mettez les fruits, l'eau et le sucre et faites cuire 20-30min. Pour avoir une compote bien lisse. Laissez refroidir .
Foncez votre moule avec la pâte sucrée. Piquez-la et versez la compote dessus. Disposez des lamelles de pommes sur le dessus.
Saupoudrez de sucre vanillé. Enfourez dans un four préchauffé à 180° pendant 20min. Laissez refroidir et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez de gelée d'abricot tiède.



Tartelettes mousse au poulet

Pour 6 tartelettes

250 g de farine - 125 g de beurre ramolli – 2 jaunes d’œufs
2 cuillères à soupe d’eau – 1 pincée de sel
1 blanc de poulet cuit – 2 cuillères à soupe de crème fraîche –
1 cuillère à soupe de moutarde à l’ancienne - 2 portions de
vache qui rit – Herbes de Provence – 200 g de crème liquide
50 g de mascarpone.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre en petits morceaux pour former un « sable ». Ajouter les jaunes d’œufs et l’eau et former une boule. Filmer et laisser reposer au froid.

Etaler la pâte et fonder les moules à tartelettes. Piquer les tartelettes et cuire à four 180°C durant 20 à 25 minutes. Couper le poulet en dés et le mettre à chauffer avec la crème fraîche puis mixer avec la moutarde, la vache qui rit, un peu d’herbes de Provence. Dans un saladier mélanger la crème et le mascarpone, puis battre en chantilly. Mélanger délicatement avec le poulet puis mettre dans une poche à douille. Dresser sur les tartelettes et décorer comme bon vous semble.



Tarte caramel et fruits secs

Pour 6 tartelettes

6 fonds de tartelette - 125 g de cerneaux de noix – 125 g d’amandes effilées – 125 g de pignons de pins – 200 g de sucre – 6 cuillères à soupe de miel liquide – 75 g de beurre salé -
200 g de chocolat noir – 50 g de crème

Concasser les fruits secs et les torrifier à la poêle. Faire un caramel avec sucre, miel et un peu d’eau. En fin de cuisson terminer avec crème et beurre puis ajouter les fruits secs torrifiés. Dresser dans les mini tartelettes.

Faire fondre le chocolat avec la crème et dresser sur les tartelettes en faisant des filets à la fourchette.

Servir lorsque le mélange est refroidi.

Tartelettes potiron graines de courge caramélisées

Pour 6 tartelettes

6 fonds de tartelette - 400 g de potiron - 50 g de sucre pour le potiron – 200 g de sucre pour le caramel - 100 g de graines de courges - 25 cl de crème fraîche – 2 cuillères à soupe de mascarpone
Cannelle.

Mélanger le mascarpone avec la crème fraîche, puis le battre comme une chantilly, ajouter en fin le sucre.
Mélanger délicatement avec le potiron préalablement cuit au four et épicez avec de la cannelle.

Dressez sur les tartelettes.

Faire un caramel avec 200 g de sucre et un peu d'eau ;

lorsqu'il est blond, jetez dedans les graines de courges, mélangez et déposez sur une feuille de papier sulfurisé pour faire une grande plaque. Laissez refroidir et casser en morceaux pour les disposer harmonieusement sur les tartelettes.



Tarte Bourdaloue aux poires

Pour 6 personnes

1 œuf – 70 g de beurre - 70g de sucre glace – 70 g de poudre d'amandes – 200 g de farine

Crème d'amandes : Sel - 100 g de beurre – 60 g de sucre glace – 2 œufs

Garniture : Nappage neutre - 6 demi-poires au sirop

Mélangez le beurre mou, le sucre et le sel puis ajoutez l'œuf et la farine afin de former une boule de pâte. Réservez au frais durant 1 heure. Abaissez ensuite votre pâte et foncez un cercle de 22 cm. Piquez le fond et réservez une seconde fois au frais durant 30 minutes. Préparez ensuite la crème d'amandes en mélangeant le beurre, le sucre glace et l'œuf. Intégrez dans cet appareil la poudre d'amandes.

crème dans votre fond de tarte. Déposez les demi-poires préalablement coupées dans la largeur sur la crème et faites cuire le tout à 170°C pendant 30 minutes. Nappez ensuite votre tarte de nappage neutre (ou de gelée d'abricot chaude).

Les Recettes des petits chefs



Aux fourneaux les petits chefs !

Une expérience culinaire inoubliable des plus ludique, exclusive et marquante

Chaque premier mercredi du mois, les petits chefs se mettent derrière les fourneaux!

Pour participer, retrouvez l'animation entre les boutiques Marc Orian et Lacoste :

- Pas besoin d'inscription
- Participation gratuite
- Tous les enfants à **partir de 6 ans** sous la surveillance de leurs parents peuvent participer
- Sessions de 20 min de 11h à 18h

Nos prochains rendez-vous :

le mercredi 05 Février :

La crêpe, c'est la fête !

