Tarte Poire Amande et Chocolat

Temps de Préparation : 25 minutes – Temps de Cuisson : 55 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre pommade**
- **100 g de sucre glace**
- **10 g de poudre d'amandes**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **150 g de chocolat noir**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de sucre**
- **25 g de beurre pommade**
- **25 cl de crème liquide**
- **2 œufs**
- **1 boîte de poires au sirop**
- **des amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Nous allons commencer par la pâte sablée pour cela malaxer le beurre.
3. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf battu, la pincée de sel et la farine.
4. Mélanger sans trop travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. L'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm puis la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
6. La disposer ensuite dans un plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis la cuire à blanc pendant 15 minutes. La sortir du four et réserver.
7. Nous allons poursuivre par la réalisation de la garniture mais tout d'abord préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
8. Couper les demi-poires en fines tranches.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et le verser sur le fond de tarte en l'étalant uniformément. Réserver.
10. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre avec le sucre.
11. Ajouter un à un les œufs puis la poudre d'amandes et enfin la crème liquide. Bien mélanger.
12. Verser la préparation sur la couche de chocolat.

13. Déposer délicatement les poires émincées sur le dessus.
14. Parsemer d’amandes effilées puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.
15. Sortir du four, laisser refroidir : c’est prêt !

    Je dois vous avouer que cette tarte est juste un pur délice !
    Avant de la déguster, je vous conseille de la mettre au frais : c’est encore meilleur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

Pour une belle poêlée de cèpes :

- **des cèpes fraichement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d’ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l’aide d’une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l’eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l’ail à la main ou tout simplement à l’aide d’un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d’huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu’à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu’à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l’ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c’est prêt !

    Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille !
    Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c’est juste à tomber !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Palets Bretons

Pour une vingtaine de palets :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d'œufs**
- **1 jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d'eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.

3. Verser ensuite les jaunes d'œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
   Elle doit être souple et si ce n'est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.

4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.

5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.

6. A l'aide d'un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau.

7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu'à ce que les palets soient dorés sur la bordure.

8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c'est prêt !

   En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation.
   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d'exception avec bien entendu des œufs fermiers !
   Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.
3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.
6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt !

   Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus !
   Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.
   Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).

3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.

5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.

6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt !

   Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille.
   Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brandade de Lieu Noir

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de pommes de terre**
- **600 g de filet de lieu noir**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 g de beurre demi-sel**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de persil**
- **du parmesan râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.

2. Pendant ce temps, mettre le lieu noir dans un plat en verre puis l'assaisonner d'un bon filet d'huile d'olive

ainsi que de sel et de poivre.

3. Le mettre à cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 5 minutes environ.
   A la sortie les filets doivent s'effeuiller et être parfaitement cuit.

4. En parallèle, faire chauffer le lait jusqu'à ébullition puis réserver.

5. Une fois les pommes de terre cuites, les passer au moulin à légumes en alternant avec le lait chaud.

6. Incorporer le beurre puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

7. Émietter ensuite le lieu noir puis l'ajouter à la préparation avec l'ail et le persil finement hachés.
   Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

8. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

9. Verser le tout dans un plat à gratin généreusement beurré puis saupoudrer légèrement le dessus de parmesan.

10. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de la brandade : c'est prêt !

    Ce plat est un réel coup de cœur ! On connait tous la traditionnelle brandade de morue. Le lieu noir est une excellente alternative pour ceux qui n'aiment pas le goût assez fort de la morue.
    Il est également possible de varier les poissons avec notamment le cabillaud ou encore la perche !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Clafoutis aux Cerises de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.

3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.

5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.

6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyaux pour éviter la tambouille !

7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid !
   Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Briochettes Streusel aux Myrtilles

Pour une douzaine de briochettes :

Pour les briochettes :

- **260 g de farine**
- **120 g de beurre très froid**
- **100 g de myrtilles fraîches ou congélées**
- **50 g de sucre**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **3 œufs**

Pour le streusel :

- **80 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **1 cuillères à café de poudre d'amande**

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.

2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.

3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.

4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.

5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)

6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la "dégazer".

7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.

8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.

9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.

10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.

11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.

13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt !

    Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat !
    On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n'importe quel fruit rouge !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cuisses de Grenouille en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 4 personnes :

- **1 quarantaine de cuisses de grenouille (fraîches ou surgelées)**
- **3 gousses d'ail**
- **1 grosse botte de persil**
- **de l'huile d'olive**
- **de la farine**
- **sel, poivre**

1. Hacher finement les gousses d'ail puis le persil et réserver.

2. Rouler les cuisses de grenouille dans la farine. Cela va aider à les cuire afin qu'elles n'accrochent pas et pour qu'elles puissent colorer.

3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive.

4. Ajouter les cuisses farinées puis les saisir des deux côtés jusqu'à coloration complète (il faut compter environ une vingtaine minute de cuisson).

5. Une fois les cuisses cuites, verser l'ail et le persil puis assaisonner.

6. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps : c'est prêt !

   Voilà une recette typiquement française qui nous vaut un surnom dans le monde entier à savoir "les mangeurs de grenouilles" !
   Quoiqu'il en soit, c'est l'une de mes recettes préférées que ma grand-mère me fait depuis tout petit ! J'en raffole !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Poêlée Campagnarde

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **8 tranches de lard salé ou fumé (ou 400 g de lardons)**
- **1 dizaine de champignons de Paris**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire une vingtaine de minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée puis les réserver.

2. Tailler les tranches de lard en lardons puis émincer finement les oignons ainsi que les champignons de Paris.

3. Dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile de cuisson puis y faire revenir les oignons pendant 5 minutes environ.

4. Verser ensuite les lardons puis cuire une dizaine en remuant de temps en temps.

5. Ajouter enfin les champignons de Paris et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes supplémentaires.

6. En parallèle, tailler les pommes de terre en gros morceaux puis les ajouter à la préparation.

7. Terminer la cuisson au bout d’une dizaine de minutes.

8. Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis finaliser le tout en saupoudrant de persil finement haché : c’est prêt !

   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits utilisés. Préférez de bonnes pommes de terre du producteur du coin avec du lard de chez votre charcutier habituel !
   Ultra simple à réaliser vous pourrez également l’agrémenter ou même la mélanger avec une délicieuse salade verte de saison !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

Pour 6/8 personnes :

- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de farine**
- **2 œufs**
- **125 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **100 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)**
- **1 noix de beurre (pour le moule)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.

3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.

4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu’à obtenir une préparation bien lisse.

5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu’elles soient bien réparties.

6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c’est prêt !

   Vous pouvez également rajouter des cerneaux de noix, des noisettes ou encore des noix de pécan.
   Incontournable à l’heure du goûter ou du dessert, ce délicieux brownie aura beaucoup de succès auprès de vos convives !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tartiflette au Reblochon de Savoie

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **1 Reblochon de Savoie (si possible fermier)**
- **200 g de lardons fumés (ou de lard fumé coupé en lardons)**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **2 cuillères à soupe de vin blanc**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les précuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes.
2. Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés.
3. Une fois les oignons fondus, ajouter les lardons puis faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.
4. Couper les pommes de terre en morceaux puis les ajouter à la préparation puis laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.
5. Ajouter ensuite le vin blanc et la crème fraîche puis laisser le tout épaissir. Penser à assaisonner en poivre.
6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
7. Partager le Reblochon en deux : mettre une moitié de côté pour la suite de la recette et couper l'autre moitié en morceaux.
8. Intégrer les morceaux à la préparation puis laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
9. Verser la préparation dans un plat à gratin.
10. Couper la moitié de Reblochon en tranches dans le sens de l'épaisseur puis les disposer à plat sur le mélange pommes de terre/lardons/oignons.
11. Enfourner pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tartiflette soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Il est important de servir cette tartiflette bien chaude et pourquoi pas accompagnée d'une salade verte.

    Cette recette est celle que ma transmise ma grand-mère alors autant vous dire qu'elle est divine !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Le Mesturet de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de beignets :

- **1,3 kg de potiron (type courge de Musquée)**
- **300 g de farine**
- **3 œufs**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 bonne cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **du sucre en poudre**

1. Éplucher et laver le potiron puis le couper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne très tendre (environ 30 à 40 min).

2. Une fois cuit, égoutter correctement le potiron pendant 30 minutes au minimum.

3. A l'aide d'une fourchette ou bien d'un fouet, écraser le potiron jusqu'à obtenir une purée.

4. Ajouter les œufs, le rhum et le sucre vanillé puis mélanger de manière à obtenir une préparation homogène.

5. Verser en 3 fois la farine en mélangeant énergiquement entre chaque 100 g puis terminer plus longuement pour avoir une pâte bien lisse.

6. Dans une poêle bien chaude et généreusement huilée, déposer 1 cuillère à soupe de pâte en prenant soin de bien l'étaler pour chaque beignet.

7. Laisser dorer la première face du beignet puis le tourner afin de faire dorer la seconde face.

8. Une fois bien colorés, sortir les mesturets de la poêle puis les déposer sur du papier absorbants.

9. Les saupoudrer de sucre en poudre et les déguster tièdes : c'est prêt !

   Ces beignets de courge, en occitan le "mesturet", sont une spécialité emblématique du département qui m'a vu naître : le Tarn.
   C'est la recette authentique que m'a transmise ma grand-mère et qui fait bien évidemment remonter les saveurs de mon enfance !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Rochers Coco ou Congolais

Pour une quinzaine de rochers :

- **1 blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **50 g de sucre en poudre**
- **60 g de poudre de noix de coco (attention peser avec une balance et non avec un verre doseur)**
- **1/2 cuillère à café de beurre**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre énergiquement durant 2/3 minutes.
3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.
4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).
8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster ces congolais natures ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base.
   Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Salade de Noix de Saint Jacques Poêlées

Pour 4/5 personnes :

- **200 g de salade verte (feuille chêne, batavia ou mâche)**
- **une vingtaine de noix de Saint Jacques (fraîches ou congelées)**
- **1 oignon doux (type Lézignan ou Roscoff)**
- **de la sauce vinaigrette (la recette ici !)**

- **2 grosses noix de beurre**
- **du poivre au moulin**

1. Faire chauffer une poêle à feu doux en y ajoutant tout le beurre.
2. Pendant ce temps, mettre la salade dans un saladier puis y ajouter l'oignon finement émincé. Mélanger.
3. Monter le feu et une fois que le beurre colore légèrement (beurre noisette), déposer dans la poêle les noix de Saint Jacques.
4. Pour des noix fraîches, les laisser cuire et colorer pendant 3 à 4 minutes par face. Pour des surgelées, augmenter la cuisson jusqu'à 6-7 minutes par face.
5. En fin de cuisson, assaisonner les noix d'un tour de moulin à poivre.
6. Dresser la salade dans chaque assiette puis y déposer ensuite des noix de Saint Jacques. Terminer par de la sauce vinaigrette : c'est prêt !

   Cette délicieuse recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. L'avantage, c'est qu'elle ne dénature pas les saveurs naturelles de la noix de Saint Jacques.
   Et puis, à produit exceptionnel occasion exceptionnelle ! Cette idée recette sera parfaite pour une entrée de repas de fête ou de réveillon !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Poireaux Gratinés au Comté

Pour 4 personnes :

- **5 poireaux**
- **150 g de comté râpé**
- **60 g de chapelure**
- **sel et poivre**

1. Couper une bonne partie du vert des poireaux puis laver le blanc en prenant bien soin de le fendre par le milieu pour en retirer toutes les saletés.
2. Faire cuire les poireaux à la vapeur pendant une vingtaine de minute : soit au cuit vapeur soit à la cocotte minute.
3. Une fois cuits, tailler les poireaux en tronçons de 5 cm de longueur.
4. Les disposer ensuite dans un plat à gratin beurré, en prenant soin de bien les aligner et les superposer.
5. Préchauffer le four à 210 ° en chaleur tournante.

6. Saler et poivrer les tronçons de poireaux puis saupoudrer le tout avec la totalité de comté puis enfin la chapelure.

7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ces délicieux poireaux gratinés, se dégusteront accompagnés d'une viande rouge grillée ou encore d'un filet de poisson.
   Vous constaterez que le mariage poireau/comté est parfait !
   N'hésitez pas à réaliser votre chapelure maison en mixant des miettes de pain ou carrément du pain rassis !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Courgettes

Pour 6/8 personnes :

- **5 courgettes**
- **1 oignon**
- **1 pomme de terre (assez grosse)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)**
- **sel, poivre**

1. Couper les extrémités des courgettes puis les laver et les couper en gros morceaux.

2. Éplucher, laver puis couper en gros morceaux la pomme de terre et l'oignon.

3. Ajouter tous les légumes dans une cocotte minute.

4. Mouiller le tout avec 4/5 litres d'eau selon la contenance de votre cocotte.

5. Mettre ensuite le cube de bouillon avec la graisse de canard (facultatif).

6. Fermer la cocotte puis la mettre sur le feu pour 45 minutes de cuisson à partir du moment où elle commence à siffler.

7. Une fois les 45 minutes passées, découvrir la cocotte puis ajouter la crème fraîche et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

8. Pour terminer, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté bien crémeux, assaisonner généreusement : c'est prêt !

   Ce délicieux velouté préservera le goût de la courgette et se dégustera chaud ou froid.
   De plus, à l'approche de l'hiver et du mauvais temps, il permettra de vous réconforter mais également

d’utiliser les dernières courgettes de la saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

Pour 30/35 croquants :

- **2 blancs d’œuf**
- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d’amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l’aide d’un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d’œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l’ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu’à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l’aide d’une cuillère à café.
7. Enfourner le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu’à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu’à ce qu’ils soient bien durs afin de bien les décoller : c’est prêt !

    Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l’unanimité chez vos convives.
    Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu’à la dernière miette !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !)**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **80 g de sucre**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.
3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amandes.
4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.
5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.
7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.
8. Enfourner pour 20 minutes supplémentaires : c'est prêt !

   Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide accompagnée d'une boule de glace ou de crème chantilly !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tartelette d'Été aux Abricots

Pour 6 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **130 g de sucre semoule**
- **100 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **600 g d'abricots (bien mûrs)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **2 cuillères à soupe de sucre**
- **2 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **du sucre cassonade**

1. Commençons par l'élaboration de la pâte sablée. Pour cela, ajouter dans un bol le sucre semoule avec l'œuf et le sel. Mélanger le tout.

2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser la farine puis y incorporer petit à petit le mélange précédent.

3. Ajouter enfin le beurre puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des tartelettes.

5. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

6. Laver les abricots puis les tailler en 4 en ôtant le noyau.

7. Étaler la pâte sablée en disposer un cercle dans chaque moule à tartelette. Piquer généreusement le fond à l'aide d'une fourchette.

8. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande puis disposer une cuillère à soupe du mélange dans chaque fond de tarte en prenant soin de bien l'étaler.

9. Déposer uniformément des abricots dans chaque tartelette puis saupoudrer généreusement de sucre cassonade.

10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Cette recette de tartelette peut également se réaliser en format tarte.
    A déguster de préférence tiède avec une boule de glace vanille ou caramel, un vrai délice aux belles couleurs de l'été !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀