

Veau à la Crème, Asperges et Champignons de Paris

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **600 g d'escalopes de veau**
- **30 g de beurre**
- **20 cl (ou 200 g) de crème fraîche**
- **8 gros champignons de Paris**
- **1 botte d'asperges vertes**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **sel, poivre**

1. Couper les escalopes de veau en petits cubes puis les saler. Réserver.
2. Laver les asperges, tailler les pointes à 5 cm de long et le reste en biseau d'1 cm de large.
3. Retirer le pied des champignons puis les émincer finement.
4. Éplucher et émincer l'oignon.
5. Dans une cocotte en fonte, ou une sauteuse, verser de l'huile d'olive puis faire suer l'oignon pendant quelques minutes.
6. Ajouter ensuite les morceaux d'asperges puis laisser cuire 5 minutes.
7. Verser ensuite les champignons et poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires tout en mélangeant. Débarrasser les légumes dans un plat.
8. Mettre à colorer la viande dans la cocotte, ou sauteuse, avec un trait d'huile d'olive sur toutes les faces.
9. Ajouter le beurre puis laisser cuire pendant 2/3 minutes jusqu'à coloration parfaite.
10. Verser l'ensemble des légumes cuits précédemment, mélanger et incorporer ensuite la moutarde avec la crème.
11. Assaisonner en sel et en poivre puis laisser mijoter pendant 15 minutes environ.
12. Servir le veau cuisiné avec du riz ou des pâtes cuites à l'eau : c'est prêt ! ☐

☐ N'est-ce pas un jolie recette pour cuisiner un délicieux veau fermier acheté chez votre producteur du coin ?! ☐

Elle est tirée de l'émission de Cyril Lignac "Tous en cuisine", alors autant vous dire que c'est une valeur sûr ! ☐



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 !



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 !



[Cake au Citron et aux Myrtilles](#)

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de myrtilles fraîches ou congelées**
- **190 g de sucre**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **110 g de poudre d'amandes**
- **90 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**
- **1 cuillère à café d'extrait de vanille (liquide ou en poudre)**
- **les zestes d'un citron**

Pour le glaçage :

- **70 g de sucre glace**

• 1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre, le jus de citron ainsi que les zestes puis la vanille. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange crème.
3. Baisser la vitesse puis ajouter les œufs battus et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.
4. Incorporer en 3 fois le mélange farine/levure/poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Ajouter ensuite 150 g de myrtilles en prenant de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis parsemer les myrtilles restantes sur le cake.
8. Poursuivre la cuisson pendant 50 minutes ou plus. Il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau : si celui-ci ressort propre c'est cuit.
9. Sortir le cake du four, le laisser bien refroidir puis le démouler délicatement.
10. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron puis à l'aide d'une poche à douille l'étaler sur l'ensemble du cake : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage de l'amande avec le citron et la myrtille est vraiment à tomber. ☐

Ultra moelleux et fondant en bouche, une explosion de saveurs fera trembler vos papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tartine à l'Avocat et son Œuf Mollet](#)

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 œufs
- 2 avocats bien mûrs
- 2 cuillères à soupe de yaourt nature ou fromage blanc
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de menthe
- sel, poivre

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les œufs pendant 6 minutes puis les plonger

immédiatement dans l'eau froide.

2. Enlever délicatement la coquille, les laver puis les réserver.
3. Faire griller les 4 tranches de pain puis y frotter la gousse d'ail sur chacune d'entre elles.
4. Couper en deux les avocats, retirer le noyer puis en extraire la chair.
5. Écraser l'avocat puis ajouter le yaourt, la menthe ciselée et le jus citron.
6. Assaisonner le tout à votre convenance puis mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.
7. Tartiner les tranches de pain grillées généreusement.
8. Déposer l'œuf mollet sur chaque tranche puis l'ouvrir en deux : c'est prêt ! ☐

☐ Avant de servir, vous pouvez à nouveau assaisonner en poivre et en sel mais également avec quelques gouttes de tabasco ou encore un peu de piment d'Espelette ! ☐

L'œuf qui coule est un vrai plaisir pour les yeux mais également un bonheur pour les papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Baisers de Dame au Chocolat

Pour une trentaine de biscuits :

- **300 g de farine**
- **200 g de chocolat noir**
- **180 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de poudre de noisettes**
- **1/2 cuillère à café d'extrait de vanille (ou poudre)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier, mettre les poudres d'amandes et de noisettes avec le sucre et le sel. Mélanger puis passer le tout au hachoir afin d'obtenir une poudre très fine.
2. Dans un autre saladier, ajouter le beurre avec la vanille puis travailler le tout à la fourchette.
3. Incorporer en alternance la farine avec la poudre de l'étape 1.
4. Travailler le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures avant la réalisation des biscuits.

6. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
7. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de pâte puis en faire une boule de la taille d'une petite noix.
8. Déposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les aplatir légèrement.
9. Enfourner le tout pour 20 minutes de cuisson. Il ne faut pas que les biscuits colorent.
10. Sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir sur une grille.
11. En parallèle, faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
12. Coller les biscuits 2 par 2 avec du chocolat, laisser refroidir le tout : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits se conserveront dans une boîte en fer et seront parfaits pour l'heure du café ou encore du "Tea Time" ! ☐

Cette spécialité italienne originaire du Piémont a été pour moi une agréable surprise à la dégustation ! ☐

→ 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 ! ☐

Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.
3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.
4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.
6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits ! ☐

Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➔ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Le Glaçage Royal

Pour du glaçage royal :

- **250 g de sucre glace**
- **1 blanc d'œuf**
- **2 cuillères à café de jus de citron**
- **du colorant alimentaire (si vous souhaitez une couleur différente du blanc)**

1. Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajouter ensuite le jus de citron afin d'avoir une préparation pas trop épaisse.
3. Incorporer le colorant alimentaire désiré (si vous ne souhaitez pas du blanc).
4. Verser le tout dans une poche à douille : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois vos biscuits décorés, pensez à les laisser sécher à l'air libre pendant une heure environ avant de les débarrasser dans une boîte ou dans un sachet.

Grâce à ce glaçage royal vous pourrez personnaliser vos biscuits sablés ([la recette en cliquant ici !](#)) mais également des muffins ou toutes sortes de gâteaux. ☐

Ainsi vous pourrez animer vos goûters et repas de Halloween, de Pâques, de Noël, d'Anniversaires ou encore d'évènements exceptionnels ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**
- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.
2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.
3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.

5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).
7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer. ☐

Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) ! ☐



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 Pêches de Vigne

Pour 6/8 personnes :

- **2 pâtes brisées sucrées ([la recette ici !](#))**
- **10/12 pêches de vigne (ou 8 pêches blanches ou jaunes)**
- **220 g de sucre en poudre**
- **120 g de poudre d'amande**
- **1 œuf entier + 1 blanc**
- **1 cuillère à soupe de sucre glace**

1. Peler les pêches et en retirer le noyau. Les couper en 4 et les mettre dans un saladier.
2. Saupoudrer les pêches avec la moitié de sucre (110 g) puis laisser mariner le tout au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. A l'aide d'une pâte brisée, garnir un moule à tarte puis piquer généreusement le fond avec une fourchette.
5. Dans un saladier, mélanger le sucre restant avec la poudre d'amande et le blanc d'œuf.
6. Étaler ce mélange sur le fond de la tarte.
7. Répartir ensuite l'ensemble des pêches sur la tarte.
8. Dans la seconde pâte brisée, découper des bandes d'1 cm de large.
9. Disposer les bandes sur la tarte en croisillons puis dorer le tout à l'aide de l'œuf battu.
10. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, la sortir du four puis saupoudrer le tout avec le sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte se dégustera tiède accompagnée d'une boule de glace vanille.

Pour ma part, je la préfère bien froide après avoir passée une nuit au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte aux Carottes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([recette ici !](#)) ou feuilletée ([recette ici !](#))**
- **4 carottes**
- **250 g de lardons**
- **70 g de crème fraîche épaisse ou fromage frais**
- **1 cuillère à café de cumin**
- **sel, poivre**

1. Peler et laver les carottes puis les faire cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.
2. Mettre les carottes dans un saladier puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette ou d'un presse purée.
3. Ajouter ensuite la crème fraîche, le cumin, du sel et du poivre puis mélanger le tout.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer généreusement le fond à l'aide d'une fourchette.
6. Verser ensuite la préparation à base de carottes puis l'étaler de manière équitable.
7. Disperser l'ensemble des lardons sur la tarte.
8. Enfourner pour 30/40 minutes de cuisson jusqu'à ce que les lardons soient bien grillés : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une très bonne recette de tarte qui sort de l'ordinaire ! ☐

Si vous n'êtes pas amateur de cumin, vous pouvez le remplacer par du curry et même ne mettre aucune épice et forcer un peu plus sur le poivre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Croustillants de Courgettes, Œuf et Chèvre

Pour 4 personnes :

- **4 feuilles de brick**
- **2 belles courgettes**
- **4 œufs**
- **8 tranches de buche de chèvre**
- **1 petit bouquet de persil**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les courgettes, couper les extrémités puis les trancher en fines rondelles.
3. Faire revenir les rondelles pendant une dizaine de minutes dans une poêle bien chaude et avec un filet d'huile d'olive. Réserver.
4. Dérouler une feuille de brick puis y casser un œuf au centre sans briser le jaune.
5. Ajouter ensuite deux cuillères à soupe de rondelles de courgettes puis y déposer deux tranches de buche de chèvre. Saler et poivre généreusement.
6. Ciseler un brin de persil puis fermer la feuille de brick pour former un carré.
7. Badigeonner le tout avec de l'huile d'olive puis disposer le carré sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Renouveler les opérations pour les 3 autres feuilles de brick.
9. Enfourner le tout pour 8/10 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ A la sortie de four, il est important de laisser refroidir ces croustillants. Ils se dégusteront avec une bonne salade de saison ou encore trempés dans du ketchup ou de la mayonnaise ! On peut également y rajouter un filet de miel pour plus de gourmandise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pan Con Tomate

Pour 4 personnes :

- **une douzaine de tranches de pain tranchées finement**
- **2 ou 3 grosses tomates bien mûres**
- **1 gousse d'ail**
- **6 tranches de jambon de pays (type Bayonne ou Lacaune)**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille-pain ou au four. Réserver.
2. Laver puis couper les tomates en morceaux et les mettre dans un hachoir ou un blender.
3. Ajouter ensuite la gousse d'ail pelée. Assaisonner le tout généreusement en sel et poivre.
4. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une préparation bien fine.
5. Verser l'huile d'olive puis mixer à nouveau pendant 2 min jusqu'à monter légèrement la préparation comme en mayonnaise.
6. Au moment de déguster, étaler un peu de cette préparation sur une tranche de pain grillée puis y déposer la moitié d'une tranche de jambon : c'est prêt ! ☐

☐ Il est très important d'étaler la préparation à base de tomate juste au moment de déguster afin que le pain ne se ramollisse pas.

Une fois prête, vous pouvez disposer et conserver cette préparation au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tarte aux Courgettes, Carottes et Ricotta](#)

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([recette ici !](#))**
- **3 carottes**
- **3 courgettes**
- **250 g de ricotta**
- **1 cuillère à café de pesto (ou basilic)**
- **1 œuf**
- **de l'huile d'olive**
- **du poivre et du sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson.
La sortir du four puis la réserver.

3. Laver et éplucher les carottes et les courgettes puis les tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur ; soit à l'aide d'une mandoline soit avec l'épluche légumes qui fera très bien l'affaire.
4. Faire cuire les bandes à la vapeur, ou dans de l'eau bouillante salée, pendant une dizaine de minutes pour les courgettes et pour une quinzaine de minutes pour les carottes.
A la sortie il faut que les bandes soient assouplies de manière à bien les travailler. Une cuisson trop longue les ferait devenir cassantes.
5. Mettre la ricotta dans un saladier puis ajouter l'œuf et le pesto. Mélanger puis assaisonner en sel et en poivre.
6. Étaler cette préparation sur le fond de tarte de manière équitable.
7. Rouler les bandes de légumes une à une autour d'un doigt puis les ranger sur tout le pourtour de la tarte en alternant les légumes à chaque rangée.
8. Continuer ainsi jusqu'à arriver jusqu'au centre de la tarte.
9. Badigeonner le tout d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
10. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse tarte se dégustera chaude tout comme froide. ☐

On peut remplacer la ricotta par du fromage type Saint Môret ou Philadelphia. ☐

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 !



Pâte Brisée Sucrée

Pour une tarte :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **70 g de sucre**
- **1 œuf (ou 5 cl d'eau)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, verser la farine avec le sucre et le sel.
2. Ajouter ensuite le beurre puis pétrir doucement jusqu'à ce que tous les éléments commencent à se coller entre eux.
3. Incorporer l'œuf puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte bien compacte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte : c'est prêt ! ☐

☐ Avant la préparation de votre tarte, sortir la pâte du frigo puis la travailler légèrement.

L'étaler à l'aide d'un rouleau puis la disposer dans un plat à tarte. Découper le surplus et piquer tout le fond à l'aide d'une fourchette.

Enfourner pendant 10 minutes à 180° puis garnissez comme vous le souhaitez ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâtes Sautées aux Girolles et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **500 g de pâtes (type Linguine ou Spaghettis)**
- **500 g de girolles (lavées et triées)**
- **400 g de lardons**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".
2. Égoutter les pâtes puis réserver.
3. Dans une poêle faire revenir les lardons à feu doux pendant 5 minutes.
4. Ajouter ensuite les girolles puis cuire le tout pendant 15/20 minutes en prenant soin de bien mélanger de temps en temps.
5. Une fois les lardons et girolles cuits, ajouter la crème fraîche puis mélanger. Laisser épaissir pendant quelques minutes.
6. Verser les pâtes dans la poêle et mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
7. Assaisonner en sel et poivre puis incorporer le persil finement ciselé et faire revenir le tout quelques minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette recette simple et authentique, toutes les saveurs de la girolle exploseront en bouche. Il est possible d'agrémenter le tout de parmesan ou gruyère râpé. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

