



Tartes et tourtes



PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 1 H 30
CUISSON : 35 MIN

Tarte aux abricots

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte brisée

250 g de farine de blé
ordinaire tamisée
125 g de beurre ramolli
1 jaune d'œuf
40 g de sucre en poudre
2 c. à soupe d'eau
1 pincée de sel

Pour la garniture

7 beaux abricots
2 jaunes d'œufs
100 g de beurre ramolli
100 g de sucre en poudre
100 g de poudre
d'amandes
1 c. à soupe de farine
1 c. à café de rhum

🍒 **Préparez la pâte.** Découpez les 125 g de beurre en dés. Versez les 250 g de farine tamisée sur un plan de travail, creusez un puits, déposez les dés de beurre et mélangez du bout des doigts. Creusez à nouveau un puits et déposez le jaune d'œuf, les 40 g de sucre, la pincée de sel et les 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez rapidement le tout. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au minimum 1 heure 30.

🍒 **Préchauffez le four à 210° (th. 7).** Beurrez un moule à tarte. Étalez la pâte et déposez-la dans le moule. Formez les bords. Piquez le fond avec une fourchette. Déposez une feuille de papier sulfurisé et couvrez d'une couche de haricots secs. Mettez à cuire 10 minutes environ. Laissez refroidir.

🍒 **Préparez la crème.** Travaillez au fouet les 100 g de beurre et les 100 g de sucre en poudre pour que le mélange blanchisse légèrement. Incorporez un à un les 2 jaunes d'œufs, les 100 g de poudre d'amandes, la cuillère à soupe de farine et la cuillère à café de rhum.

🍒 **Garnissez le fond de tarte.**

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Lavez et essuyez les abricots. Découpez-les en deux et ôtez les noyaux. Étalez la crème d'amandes en une couche régulière. Disposez les oreillons d'abricots.

🍒 **Mettez à cuire 25 minutes environ.**

La crème gonflera doucement et prendra une couleur dorée. Laissez refroidir sur une grille.

■ Pour garder le croustillant de la pâte, garnissez le fond de tarte d'une fine couche d'amandes effilées ou de 2 cuillères à soupe de biscuits à la cuillère écrasés en poudre. Faites fondre à feu doux 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot et 1 cuillère à soupe d'eau et badigeonnez ce mélange sur le dessus de la tarte brûlante, à la sortie du four.







PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 15 MIN
REPOS : 1 H
CUISSON : 20 MIN


Tarte croustillante aux cerises


POUR 6 PERSONNES


2 rouleaux de pâte
feuilletée (environ 450 g)
1 bocal de 700 g
de cerises
4 c. à soupe de gelée
de groseille
1 c. à soupe de cognac
1 jaune d'œuf


 **Préchauffez le four à 180° (th. 6).**
Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Découpez un cœur dans une feuille de papier.


 **Placez cette forme** sur la pâte feuilletée et découpez deux cœurs de taille égale. Humidifiez le bord d'un cœur avec un peu d'eau, puis placez-le sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Découpez dans l'autre cœur un bord d'environ 1 cm. Placez ce bord sur le premier cœur.

 **Battez le jaune d'œuf dans un bol** avec une cuillère à soupe d'eau. Badigeonnez le bord du cœur de jaune d'œuf battu en vous aidant d'un pinceau.

 **Placez un papier sulfurisé** sur le fond de pâte et couvrez de haricots secs. Mettez à cuire environ 15 minutes. Retirez les haricots secs et le papier et poursuivez la cuisson encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

 **Laissez refroidir le fond de tarte.**
Égouttez soigneusement les cerises au sirop. Garnissez la tarte d'une couche de cerises.

 **Faites tiédir dans une casserole** les 4 cuillères à soupe de gelée de groseille et la cuillère à soupe de cognac. Mélangez et badigeonnez les cerises avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Laissez refroidir.

 Vous pouvez utiliser les chutes de votre pâte feuilletée pour des bouchées apéritives. Il vous suffira de découper des formes avec un emporte-pièce et de les badigeonner d'un peu de lait ou de jaune d'œuf battu avant de les mettre au four une dizaine de minutes. Vous pourrez les garnir de fromage frais, de jambon ou de saumon coupé en dés.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

Tarte fraises et menthe

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte

300 g de pâte sablée
10 g de beurre ramolli
600 g de fraises
50 g de sucre glace
le jus d'un demi-citron
1 c. à soupe d'eau
de fleur d'oranger
1 petit bouquet
de menthe

Pour la crème pâtissière

50 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
3 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre
25 g de farine de blé
pâtissière tamisée
2 c. à soupe de maïzena

🍓 **Préparez la crème pâtissière.**
Préchauffez le four à 200° (th. 6-7).
Versez les 50 cl de lait et le sachet de
sucre vanillé dans une casserole. Faites
chauffer à feu doux 5 minutes. Dans
un plat creux, fouettez doucement les
3 jaunes d'œufs et les 80 g de sucre
en poudre jusqu'à obtention d'un
mélange blanc.

🍓 **Faites cuire la crème pâtissière.**
Incorporez la farine et la maïzena dans
le mélange œufs-sucre. Versez-y le lait
bouillant. Mélangez bien. Transvasez la
préparation dans la casserole. Faites cuire
5 minutes à feu doux sans cesser de
remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.
Laissez refroidir.

🍓 **Beurrez le moule à tarte** avec les
10 g de beurre ramolli. Étalez la pâte sablée
dans le moule. Placez dessus un disque de
papier sulfurisé et couvrez-le de haricots
secs. Faites cuire 25 minutes. Retirez
les haricots secs et le papier sulfurisé
après 15 minutes.

🍓 **Préparez les fraises.** Lavez, équeutez
et coupez les fraises en deux. Garnissez le
fond de pâte froid avec la crème pâtissière.
Recouvrez de fraises disposées en cercle.

🍓 **Avant de servir.** Diluez les 50 g de
sucre glace dans le jus de citron et l'eau
de fleur d'oranger. Nappez les fraises.
Décorez la tarte au dernier moment avec
des feuilles de menthe fraîche ciselées.

■ **Faites cuire le fond de pâte** à
l'avance. Laissez-le refroidir sur une
grille. Préparez aussi la crème à
l'avance : elle se conserve 24 heures
au réfrigérateur. Les amateurs de
diététique pourront remplacer la
crème pâtissière par un mélange de
fromage blanc à 0 % et de crème
allégée fouettée.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 10 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 4 À 6 PERSONNES

250 g de pâte feuilletée

Pour la garniture

800 g de reines-claude

30 g de farine de blé

pâtissière tamisée

75 g de beurre ramolli

2 œufs

60 g de sucre glace

70 g de poudre

d'amandes

30 g de beurre

30 g de sucre cristallisé

Tarte aux reines-claude

🍷 **Préparez le fond de pâte.** Étalez la pâte et garnissez soigneusement le moule. Piquez légèrement le fond de tarte avec une fourchette. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au frais.

🍷 **Préparez les fruits.** Lavez les 800 g de reines-claude, essuyez-les dans un linge, coupez-les en deux et dénoyautez-les.

🍷 **Préparez la crème d'amande.** Découpez les 75 g de beurre ramolli et versez-les dans un saladier avec les 60 g de sucre glace. Mélangez bien. Incorporez les 2 œufs l'un après l'autre. Préchauffez le four à 180° (th. 6).

🍷 **Terminez la crème d'amande.** Versez les 30 g de farine en pluie et les 70 g de poudre d'amandes dans un bol et mélangez. Incorporez ce mélange dans le saladier contenant les œufs, le beurre et le sucre.

🍷 **Garnissez le fond de tarte** d'une couche de crème d'amande. Disposez les reines-claude. Saupoudrez avec les 30 g de sucre cristallisé. Mettez au four 25 minutes. Sortez la tarte du four, attendez qu'elle tiédisse et démoulez-la. Laissez refroidir et servez.

■ Pour accentuer le croustillant de votre pâte, vous pouvez aussi cuire le fond de tarte à blanc. Comptez une douzaine de minutes. Réduisez d'autant la cuisson de la tarte garnie. Une pointe de cannelle saupoudrée sur le dessus de la tarte relèvera agréablement le fruité des reines-claude.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : ASSEZ FACILE
PRÉPARATION : 1 H
REPOS : 1 H 10
CUISSON : 1 H 10

Tarte Tatin

POUR 8 PERSONNES

Pour la pâte

150 g de farine tamisée
100 g de beurre
1 pincée de sel
10 cl d'eau

Pour la garniture

1,5 kg de pommes
(reines de reinette)
180 g de sucre en poudre
80 g de beurre
1 c. à soupe d'eau

🍷 Préparez la pâte. Dans le bol du mixeur ou dans un saladier, mélangez les 150 g de farine avec 40 g de beurre détaillé en morceaux, la pincée de sel et les 10 cl d'eau. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

🍷 Laissez reposer la pâte. Façonnez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 20 minutes. Pendant ce temps, coupez les 60 g de beurre restant en lamelles d'égale épaisseur.

🍷 Effectuez le 1^{er} pliage. Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en un rectangle. Placez les lamelles de beurre sur les deux tiers et rabattez la pâte pour la plier en trois. Tournez la pâte d'un quart de tour, étalez-la et repliez-la de la même manière. Enveloppez la pâte dans le film alimentaire et remettez-la au réfrigérateur 30 minutes.

🍷 Effectuez le 2^e et le 3^e pliage. Étalez à nouveau la pâte et repliez-la en trois. Faites-la tourner d'un quart de tour à droite, étalez-la et repliez-la. Mettez-la au frais 10 minutes, enveloppée dans un film alimentaire. Étalez et repliez une troisième fois la pâte de la même manière. Puis mettez-la au frais 20 minutes.

🍷 Pelez les pommes, coupez-les en quatre et évidez-en le centre. Dans une casserole, versez une cuillère à soupe d'eau et 100 g de sucre. Faites cuire à feu doux afin d'obtenir un caramel clair. Préchauffez le four à 180° (th. 6).

🍷 Versez le caramel dans un moule à manqué. Recouvrez avec les 80 g de sucre restants et ajoutez les 80 g de beurre détaillés en morceaux. Placez les quarts de pommes dans le moule, bien serrés les uns contre les autres. Faites cuire 40 minutes. Laissez refroidir.

🍷 Finissez la tarte. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné en un disque épais de 3 cm. Déposez-le sur les pommes et rentrez les bords de la pâte à l'intérieur du moule. Faites cuire 30 minutes à 180° (th. 6). Retournez la tarte dans un plat. Savourez-la tiède.



PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 40 MIN
REPOS : 1 H
CUISSON : 35 MIN

Tourte niçoise

POUR 4 À 6 PERSONNES

Pour la pâte

500 g de farine
200 g de beurre en dés
150 g de sucre
2 œufs
1 pincée de sel fin
8 cl d'eau

Pour la garniture

1 bouquet de blettes
3 pommes acides
2 œufs
120 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
50 g de parmesan râpé
80 g de raisins secs
50 g de pignons
2 c. à soupe de rhum
2 c. à soupe d'eau-de-vie
1 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

🍷 Préparez la pâte. Versez les 500 g de farine dans un grand saladier et creusez un puits. Ajoutez les 200 g de beurre et mélangez. Creusez un nouveau puits et versez les 150 g de sucre, les 2 œufs, la pincée de sel et les 8 cl d'eau. Mélangez rapidement. Ajoutez quelques gouttes d'eau ou de farine si nécessaire.

🍷 Laissez reposer la pâte. Roulez-la en boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Déposez-la au frais pendant au moins 1 heure. Versez les 2 cuillères à soupe de rhum sur les 80 g de raisins secs dans un bol.

🍷 Préparez les blettes et les pommes. Préchauffez le four à 180° (th. 6). Épluchez les blettes, ôtez les plus grosses côtes. Lavez les feuilles dans plusieurs eaux. Séchez-les avec un linge et découpez-les en fines lanières. Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, retirez le cœur et les pépins et détaillez-les en tranches.

🍷 Préparez la garniture. Versez les 50 g de parmesan, les 120 g de sucre, les 2 sachets de sucre vanillé, les 2 cuillères à soupe d'eau-de-vie, les 2 œufs, la cuillère à soupe d'huile, les 80 g de raisins secs et les 50 g de pignons. Mélangez bien puis ajoutez les lanières de feuilles de blettes. Salez et poivrez très légèrement.

🍷 Garnissez la tourte. Beurrez et farinez légèrement un moule à tarte. Séparez la pâte en 2 boules. Étalez la première boule de pâte en un grand disque et placez-la dans le moule. Étalez la garniture de blettes sur le fond de pâte. Couvrez de pommes.

🍷 Façonnez la tourte. Étalez ensuite la deuxième boule de pâte en un disque et posez celui-ci dessus. Rabattez la pâte et soudez les côtés en formant un ourlet avec les doigts. Piquez le dessus de la tourte avec une fourchette. Mettez à four chaud pendant 30 minutes.



PRIX : TRÈS BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 25 MIN
REPOS : 1 H 30
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte


250 g de farine de blé
ordinaire tamisée
125 g de dés
de beurre ramolli
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 cl d'eau


Pour la garniture


2 œufs + 1 jaune
15 g de cèpes séchés
400 g de champignons
de Paris
1 oignon
1 gousse d'ail
80 g de gruyère râpé
25 cl de crème
fraîche épaisse
2 c. à soupe de
persil haché
20 g de beurre
1 pincée de noix
de muscade
sel et poivre du moulin


Tarte crémeuse aux champignons

 **Préparez la pâte.** Versez les 250 g de farine dans un saladier et creusez un puits. Déposez les 125 g de dés de beurre au centre. Mélangez du bout des doigts. Creusez un nouveau puits et versez le jaune d'œuf, la pincée de sel et les 5 cl d'eau. Mélangez rapidement. Roulez la pâte en boule et enveloppez-la dans un film alimentaire. Déposez-la au frais pendant au moins une heure et demie. Après 1 heure, mettez à tremper les cèpes séchés dans un bol d'eau tiède pendant 30 minutes.

 **Préparez les champignons.** Épluchez les 400 g de champignons de Paris, rincez-les, essuyez-les et découpez-les en fines tranches. Épluchez l'oignon et l'ail et hachez-les. Faites dorer 5 minutes dans un peu de beurre l'oignon et l'ail hachés, puis les champignons de Paris. Salez et poivrez.

 **Préparez le fond de tarte.** Préchauffez le four à 180° (th. 6). Étalez avec un rouleau la pâte sur un plan de travail fariné. Garnissez un moule à tarte beurré en repliant les bords vers l'intérieur. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Couvrez-le d'un film et mettez-le au frais.

 **Préparez le mélange.** Versez dans un saladier les 25 cl de crème, les 2 œufs et le jaune et mélangez. Salez et poivrez. Ajoutez les 80 g de gruyère râpé, les 15 g de cèpes égouttés, le mélange champignons de Paris-oignon-ail, les 2 cuillères à soupe de persil haché et la pincée de muscade, mélangez.

 **Garnissez le fond de tarte** du mélange champignons-oignon-crème-gruyère-œuf. Mettez au four pendant 30 minutes environ. Servez la tarte tiède.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 35 MIN

Tarte crémeuse aux oignons

POUR 4 À 6 PERSONNES

1 rouleau de pâte
feuilletée
2 œufs + 2 jaunes
20 cl de crème
fraîche liquide
12 cl de lait
120 g de comté râpé
1 c. à soupe
de vin blanc sec
900 g d'oignons jaunes
huile d'olive
noix de muscade râpée
sel et poivre du moulin
10 g de beurre

Épluchez les 900 g d'oignons et hachez-les finement. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle anti-adhésive et faites légèrement dorer les oignons hachés. Salez et poivrez. Ajoutez une cuillère à soupe de vin blanc. Faites chauffer 1 minute, retirez du feu. Préchauffez le four à 180° (th. 6).

Cassez les 2 œufs dans un saladier. Ajoutez les 2 jaunes. Fouettez vivement et versez les 12 cl de lait et les 20 cl de crème. Incorporez les 120 g de comté râpé et un peu de noix de muscade râpée. Salez et poivrez.

Préparez le fond de tarte. Beurrez et farinez légèrement le moule. Étalez la pâte, puis garnissez-en le moule. Formez des bords avec les doigts. Piquez légèrement le fond avec une fourchette.

Couvrez le fond de tarte d'une couche d'oignons poêlés. Ajoutez le mélange crémeux.

Mettez à cuire environ 35 minutes. Laissez tiédir et servez.

Vous pouvez également réaliser cette recette en préparant une pâte brisée que vous parfumerez d'une cuillère à soupe de fromage râpé. Pour relever les saveurs de fromage, parsemez le dessus de la tarte de 4 cuillères à soupe de fromage de comté ou de gruyère râpé.



PRIX : TRÈS BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 25 MIN
REPOS : 1 H 30
CUISSON : 45 MIN

Tarte pommes de terre et fromage


POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte

250 g de farine de blé
pâtissière tamisée
125 g de dés
de beurre ramolli
+ 5 g de beurre
pour le moule
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 cl d'eau


Pour la garniture


3 oignons
7 pommes de terre
130 g de dés de gruyère
20 cl de crème fraîche
1 œuf
beurre et huile
sel et poivre du moulin


 **Préparez la pâte.** Versez les 250 g de farine dans un saladier et creusez un puits. Déposez les 125 g de dés de beurre et la pincée de sel. Mélangez du bout des doigts. Incorporez rapidement le jaune d'œuf battu et les 5 cl d'eau.


 **Préparez les pommes de terre.**

Formez une boule de pâte et enveloppez-la dans un film alimentaire. Mettez au frais 1 heure 30. Lavez et épluchez les 7 pommes de terre. Découpez-les en rondelles. Faites chauffer 1 cuillère à soupe de beurre et mettez les pommes de terre à cuire 15 à 20 minutes.

 **Préparez les oignons.** Épluchez les 3 oignons et découpez-les en fines rondelles. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faites dorer les oignons.

 **Étalez la pâte.** Préchauffez le four à 180° (th. 6). Étalez la pâte en un grand cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Beurrez légèrement le moule. Garnissez le moule avec la pâte. Formez des bords avec les doigts.

 **Garnissez le fond de tarte.** Piquez le fond de pâte avec une fourchette. Déposez les oignons en couche régulière sur le fond de tarte. Couvrez de dés de gruyère puis de pommes de terre sautées. Cassez l'œuf dans un bol et ajoutez les 20 cl de crème. Salez et poivrez. Fouettez et couvrez les pommes de terre de ce mélange. Mettez à cuire environ 45 minutes. Servez chaud.

 Vous pouvez parfumer votre tarte avec une pincée de noix de muscade fraîchement râpée ou, si vous aimez les saveurs relevées, ajouter une pincée de piments en poudre. Un peu d'herbes de Provence convient aussi très bien. Pour varier les plaisirs, remplacez les dés de gruyère par du comté ou, pourquoi pas, un fromage hollandais comme un gouda.





PRIX : UN PEU CHER
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 30 MIN
REPOS : 1 H
CUISSON : 50 MIN

Tourte ardennaise


POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte Brisée


250 g de farine de blé
ordinaire tamisée
150 g de beurre ramolli
+ 20 g pour le moule
1 c. à café de sucre
en poudre
1 pincée de sel
2 c. à soupe de lait


Pour la garniture

250 g de lard de poitrine
fumé ou de lardons
800 g de pommes
de terre
300 g d'oignons
4 c. à soupe
de crème fraîche
3 c. à soupe
de persil plat ciselé
1 œuf

 **Préparez la pâte Brisée.** Dans un bol à mixeur, ou dans un saladier, mettez les 250 g de farine, la cuillère à café de sucre et le sel. Ajoutez le beurre détaillé en morceaux. Mélangez du bout des doigts, de façon à obtenir une pâte sableuse. Incorporez l'œuf entier et les 2 cuillères à soupe de lait. Pétrissez pour bien amalgamer les ingrédients. Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au moins 1 heure et au mieux toute la nuit.

 **Préparez la garniture.** Détaillez le lard en lardons pas trop fins. Pelez, lavez et taillez les pommes de terre en rondelles assez fines et régulières. Pelez et émincez finement les oignons. Dans un bol, mélangez la crème fraîche et le persil, salez et poivrez. Dans un grand saladier, versez les lardons, les pommes de terre et les oignons avec la préparation de crème fraîche, et mélangez le tout intimement. Puis partagez la pâte en deux portions : un tiers et deux tiers.

 **Dressez la tourte.** Étalez d'abord au rouleau la plus grosse portion de pâte et garnissez-en le moule à tarte beurré, en laissant déborder la pâte. Versez la garniture sur la pâte et repliez les bords. Étalez la seconde portion de pâte pour former le couvercle de la tourte.

 **Juste avant la cuisson.** Mettez en place la pâte, et soudez les bords en les pinçant après les avoir humectés avec un peu d'eau. Coupez l'excédent de pâte. Badigeonnez la tourte avec l'œuf battu et piquez-la en plusieurs endroits. Faites-la cuire à 200° (th. 6-7) pendant 50 minutes.





PRIX : UN PEU CHER
DIFFICULTÉ : ASSEZ FACILE
PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 1 H 10
CUISSON : 50 MIN

Tourte aux champignons

POUR 4 À 6 PERSONNES

Pour la pâte semi-feuilletée

500 g de farine de blé
ordinaire tamisée
300 g de beurre froid
2 c. à café de sel
20 cl d'eau froide

Pour la garniture

700 g de champignons
des bois
2 tranches de
jambon cru
1 tranche de jambon cuit
2 œufs + 1 jaune
25 cl de crème fraîche
1 bouquet de persil
poivre du moulin

Préparez la pâte semi-feuilletée.

Coupez les 300 g de beurre en dés. Versez les 2 cuillères à café de sel et les 20 cl d'eau dans un bol. Versez les 500 g de farine et les 300 g de dés de beurre dans un saladier. Enrobez délicatement les dés de beurre de farine.

Creusez un puits et versez l'eau salée.

Travaillez la pâte du bout des doigts. Elle doit être légèrement grumeleuse. Formez une boule de pâte, enveloppez-la d'un film alimentaire. Mettez au frais 20 minutes.

Faites le 1^{er} pliage.

 Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et formez un rectangle d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Rabattez la pâte pour la plier en trois. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et faites une marque avec le pouce. Enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais 10 minutes.

Faites le 2^e et le 3^e pliage.

 Étalez à nouveau la pâte et repliez-la en trois. Faites-la tourner d'un quart de tour à droite. Mettez-la au frais 10 minutes, enveloppée dans un film alimentaire. Étalez une troisième fois votre pâte de la même manière. Puis mettez-la au frais 30 minutes.

Préparez la tourte.

 Préchauffez le four à 180° (th. 6). Étalez les deux tiers de la pâte dans le moule légèrement beurré, piquez le fond de tourte avec une fourchette.

Préparez la garniture.

 Découpez les tranches de jambon cuit en lanières. Lavez, essuyez et hachez le bouquet de persil. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle et faites dorer les lanières de jambon et le persil haché. Poivrez. Retirez-les de la poêle et faites sauter les champignons. Dans un bol, battez les 2 œufs et les 30 cl de crème fraîche et versez sur les champignons.

Garnissez le fond de tarte.

 Étalez le restant de pâte en un cercle et posez-le sur la garniture. Soudez bien les bords. Creusez un petit trou au centre du couvercle de pâte. Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf battu. Mettez au four 50 minutes.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

Tourte aux épinards


POUR 6 PERSONNES


Pour la pâte brisée


500 g de farine de blé
ordinaire tamisée
250 g de beurre en dés
2 œufs
4 c. à soupe d'eau froide
2 pincées de sel


Pour la garniture


850 g de feuilles
d'épinards
3 œufs
100 g de crème fraîche
100 g de parmesan râpé
huile d'olive
sel et poivre du moulin


 **Préparez la pâte.** Versez les 500 g de farine dans un saladier et creusez un puits. Ajoutez les 250 g de dés de beurre, les 2 œufs, les 4 cuillères à soupe d'eau froide et les 2 pincées de sel. Mélangez du bout des doigts, formez une boule, enveloppez d'un film alimentaire et mettez au frais 30 minutes.


 **Préparez les épinards.** Lavez les 850 g de feuilles d'épinards, essuyez-les avec un linge et hachez-les.

 **Faites cuire les épinards.** Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive. Versez les feuilles d'épinards hachées, faites-les fondre à feu doux 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère. Salez et poivrez.

 **Préparez le mélange.** Cassez les 3 œufs dans un saladier, ajoutez les 100 g de crème fraîche et les 100 g de parmesan râpé. Salez, poivrez et fouettez. Incorporez les feuilles d'épinards.

 **Garnissez le moule.** Beurrez le moule et farinez-le. Divisez la pâte en deux, étalez chaque boule, formez deux disques. Tapissez le moule avec un disque de pâte. Versez la garniture et couvrez avec le deuxième disque de pâte ; pincez bien les bords avec les doigts.

 **Faites cuire la tourte.** Pratiquez un petit trou au centre de la pâte qui couvre la tourte. Mettez à cuire au four 35 à 40 minutes. Laissez tiédir avant de servir.

 Pour cette recette, vous pouvez utiliser des épinards congelés. Prenez-les déjà hachés, ce qui vous permettra de gagner du temps à la préparation. Un mélange de feuilles de blettes et d'épinards sera aussi très bon. À vous d'improviser.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 35 MIN
REPOS : 1 H 10
CUISSON : 50 MIN

Tourte savoyarde


POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte semi-feuilletée


500 g de farine de blé
ordinaire tamisée
300 g de beurre froid
2 c. à café de sel
20 cl d'eau froide


Pour la garniture


5 belles pommes
de terre cuites
60 g de fromage
en faisselle égoutté
2 œufs + 1 jaune
4 c. à soupe de crème
fraîche épaisse
100 g de gruyère râpé
2 tranches de jambon cru
en lanières
sel et poivre du moulin


 **Préparez la pâte.** Coupez les 300 g de beurre en dés. Versez les 2 cuillères à café de sel et les 20 cl d'eau dans un bol. Versez les 500 g de farine et les 300 g de beurre en dés dans un saladier. Enrobez délicatement les dés de beurre de farine.

 **Creusez un puits** et versez l'eau salée. Travaillez la pâte du bout des doigts. Elle doit avoir une apparence légèrement grumeleuse. Formez une boule de pâte, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez au frais 20 minutes.

 **Faites le 1^{er} pliage.** Étalez la pâte et donnez-lui la forme d'un rectangle d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Rabattez la pâte pour la plier en trois. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et faites une marque avec le pouce. Enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez au frais 10 minutes.

 **Faites le 2^e et le 3^e pliage.** Étalez à nouveau la pâte et repliez-la en trois. Faites-la tourner d'un quart de tour à droite. Mettez la pâte au frais 10 minutes, enveloppée dans un film alimentaire. Étalez une troisième fois votre pâte de la même manière. Mettez-la au frais 30 minutes.

 **Préparez la garniture.** Préchauffez le four à 180° (th. 6). Découpez les 2 tranches de jambon en lanières. Étalez les deux tiers de la pâte dans le moule beurré, piquez le fond avec une fourchette. Épluchez et écrasez les pommes de terre. Dans un bol, battez les 2 œufs et les 4 cuillères à soupe de crème fraîche.

 **Façonnez la tourte.** Mélangez les pommes de terre, les œufs battus avec la crème, les 60 g de faisselle, les 100 g de gruyère râpé et le jambon. Salez et poivrez. Garnissez le fond de tarte. Couvrez du restant de pâte et soudez les bords. Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf battu. Mettez au four pendant 40 minutes environ.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : FACILE
PRÉPARATION : 30 MIN
REPOS : 1 H 30
CUISSON : 45 MIN

Tourte végétarienne


POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte


500 g de farine
250 g de beurre ramolli
+ 10 g
2 œufs
2 pincées de thym
4 c. à soupe d'eau
1/2 c. à café de sel


Pour la garniture


600 g de chair de courge
1 poivron rouge
1 oignon
1 poireau
2 gousses d'ail
4 œufs + 1 jaune
100 g de parmesan râpé
100 g de comté râpé
2 pincées d'origan séché
1 pincée de muscade
huile d'olive
sel et poivre


 **Préparez la pâte.** Versez les 500 g de farine dans un saladier et les 2 pincées de thym, incorporez le beurre coupé en dés. Ajoutez les 2 œufs et les 4 cuillères à soupe d'eau et la demi-cuillère à café de sel. Formez 2 boules, enveloppez-les dans du film alimentaire et laissez au frais 1 heure 30.

 **Préparez la courge.** Épluchez l'ail et l'oignon et hachez-les. Râpez les 600 g de chair de courge. Rincez le poireau et hachez-le. Faites dorer l'ail et l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez la courge râpée, le poireau haché et la pincée de muscade. Salez et poivrez.

 **Faites cuire la garniture.** Passez le poivron sous l'eau, essuyez-le, découpez-le en dés en prenant soin d'ôter les graines. Laissez cuire tous les légumes 10 minutes dans la poêle en remuant régulièrement. Laissez tiédir.

 **Façonnez la tourte.** Préchauffez le four à 180° (th. 6). Beurrez le moule. Étalez une boule de pâte sur un plan de travail fariné en un grand disque et mettez-le dans le moule en laissant déborder un peu les bords. Piquez légèrement le fond de pâte avec une fourchette.

 **Versez le mélange courge-poireau** dans un saladier. Battez les 4 œufs avec les 100 g de parmesan et les 100 g de comté râpés et versez dans le saladier. Poivrez et ajoutez les 2 pincées d'origan. Garnissez le fond de pâte.

 **Dressez la tourte.** Étalez la 2^e boule de pâte et couvrez la garniture. Découpez un petit trou dans le centre du couvercle. Mélangez un jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau et badigeonnez-en le dessus de la tourte. Mettez à cuire environ 45 minutes. Servez tiède.





PRIX : BON MARCHÉ
DIFFICULTÉ : TRÈS FACILE
PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 1 H 30
CUISSON : 8 MIN

Tarte flambée aux trois fromages


POUR 4 À 6 PERSONNES


Pour la pâte


200 g de farine de blé
ordinaire tamisée
5 g de levure fraîche
de boulanger
1 c. à soupe d'huile
8 cl d'eau tiède
1/2 c. à café de sel


Pour la garniture


100 g de lardons fumés
100 g de chèvre
en bûchette
100 g de bleu d'Auvergne
50 g de gruyère râpé
sel et poivre du moulin

 **Préparez la pâte.** Émiettez les 5 g de levure dans un bol avec 8 cl d'eau tiède. Versez les 200 g de farine dans un saladier, creusez un puits et versez la levure diluée. Mélangez bien. Incorporez la cuillère à soupe d'huile, la 1/2 cuillère à café de sel et pétrissez la pâte pendant 8 minutes environ. Façonnez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge et laissez-la gonfler 1 heure 30 dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.

 **Préparez le fond de tarte.** Étalez la pâte en une fine couche avec un rouleau à pâtisserie, puis disposez-la sur une plaque de four légèrement huilée. Ourlez les bords avec les doigts. Piquez légèrement la pâte avec une fourchette.

 **Préparez les lardons.** Préchauffez le four à 240° (th. 8). Déposez les 100 g de lardons dans une casserole d'eau bouillante. Après 1 minute de cuisson, égouttez soigneusement les lardons.

 **Découpez les 100 g de chèvre** en fines tranches. Émiettez les 100 g de fromage bleu d'Auvergne.

 **Garnissez le fond de tarte.** Disposez la garniture de lardons sur la pâte. Couvrez des tranches de chèvres, des miettes de bleu d'Auvergne. Parsemez les 50 g de gruyère râpé. Mettez à four chaud pendant 8 minutes environ. Poivrez généreusement à la sortie du four. Servez aussitôt.





<http://houdelier.com>