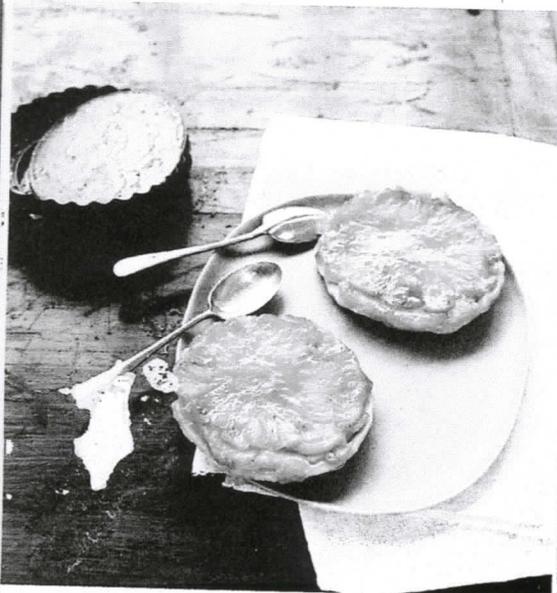


Tartes



Tartelettes renversées à l'ananas

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 25 MN.
POUR 4 PERSONNES :

● 1 pâte feuilletée ● 1 ananas ● 2 c. à soupe de cassonade ● 50 g de beurre

- Pelez l'ananas, retirez les yeux et coupez-le en tranches fines.
- Mettez le beurre et la cassonade dans une sauteuse et faites caraméliser 5-8 mn en mélangeant sur feu moyen.
- Ajoutez les tranches d'ananas (évittez qu'elles ne se chevauchent ; procédez en plusieurs fois si nécessaire). Enrobez-les de caramel et retirez du feu.
- Répartissez les tranches d'ananas au fond de 4 moules à tartelettes avec un peu de caramel (environ 3 tranches, se chevauchant légèrement, par moule).
- Préchauffez le four à 190 °C.
- Étalez soigneusement la pâte feuilletée.
- Découpez des disques de diamètre légèrement supérieur à celui des moules.
- Déposez la pâte sur les moules et repliez-la vers l'intérieur.
- Enfourez pour 15-20 mn environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le caramel remonte sur les bords.
- Démoulez et servez tiède avec une boule de glace à la noix de coco ou à la vanille, par exemple.

Vin recommandé : un muscat-du-cap-corse.

Amandine

PRÉPARATION : 35 MN+ 1 H DE REPOS.
CUISSON : 30 MN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte : ● 200 g de farine
● 80 g de sucre glace ● 25 g de poudre d'amande ● 1 pincée de sel ● 120 g de beurre très froid, coupé en morceaux + un peu pour le moule ● 1 œuf

Pour la garniture : ● 4 poires mûres à point ● 100 g de poudre d'amande ● 100 g de sucre en poudre ● 100 g de beurre mou ● 1 œuf + 1 blanc ● 1 c. à soupe de farine ● 2 c. à soupe d'alcool de poire ● 1 pincée de sel

- Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le sel.
- Ajoutez le beurre et mélangez.
- Ajoutez l'œuf préalablement battu. Mélangez jusqu'à former une boule. Filmez-la et placez-la au frais pendant au moins 1 h.
- Préchauffez le four à 160 °C. Lavez, essuyez et pelez les poires. Coupez-les en deux et retirez le cœur.
- Dans un récipient, mélangez le beurre, le sucre, l'alcool de poire et le sel. Ajoutez la poudre d'amande, la farine, l'œuf entier et le blanc.
- Étalez la pâte et tapissez-en un moule préalablement beurré.
- Versez la crème d'amandine sur le fond de tarte et disposez joliment les poires.
- Enfourez pour 30 mn.

Vin recommandé : un muscat-de-beaumes-de-venise.

Pizzettas pêche et abricot

PRÉPARATION : 10 MN. CUISSON : 20 MN. POUR 4 PERSONNES :

● 320 g de pâte à pizza ou de pâte à pizza de chez votre boulanger ● 4 abricots ● 2 pêches ● 125 g de poudre de sucre ● 120 g de beurre salé ● 100 g de semoule ● Le jus d'1/2 citron ● 4 c. à café de graines de pavot ● 2 c. à soupe de farine

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Étalez la pâte à pizza finement en une seule feuille de papier sulfurisé.
- Découpez dans la pâte, en vous aidant d'un bol ou d'un emporte-pièce, 4 disques de diamètre.
- Posez ces 4 disques sur la tôle du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Lavez et dénoyotez les abricots, puis dénoyotez les pêches. Coupez ces fruits en quartiers, puis arrosez-les de jus de citron.
- Poudrez les abaisses de pâte de sucre et de graines de pavot, puis disposez sur chacune les fruits préparés.
- Parsemez-les ensuite de noisettes de sucre semoule et de graines de pavot. Enfourez pour 15-20 mn.
- Sortez les pizzettas du four lorsqu'elles sont bien dorées et dégustez-les tièdes, avec une boule de glace aux calissons.

Vin recommandé : un muscat d'Alsace vendanges tardives.