



TARTE aux abricots



TARTE à la rhubarbe



FLAN à la courgette et vinaigrette d'orange amère



MACEDOINE de fruits et chantilly



TARTE à la rhubarbe

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 35 minutes

INGRÉDIENTS (pour 1 tarte) :

Pour la pâte brisée :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 5cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 800g de rhubarbe
- 150g de sucre fin
- 2 œufs
- 130ml de crème fraîche

PRÉPARATION :

Préparation de la pâte :

- * Mélanger le beurre à la farine. Malaxer.
- * Quand le beurre est incorporé, ajouter le jaune d'œuf battu avec le sel et l'eau.
- * Malaxer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- * Mettre dans un film plastique et réserver 30 minutes au frigo.



Pour la garniture :

- * Éplucher la rhubarbe et la couper en tronçons de 2cm. La mettre dans un récipient avec 50g de sucre.
- * Étaler la pâte dans un moule à tarte beurré.
- * Le garnir avec la rhubarbe et le faire cuire à four chaud 20 minutes à 200°C.
- * Battre les œufs et les 100g de sucre restant dans un bol. Ajouter la crème fraîche et verser le tout sur la tarte.
- * remettre à cuire 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir tiède ou froid.

MACÉDOINE

de fruits et chantilly

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 25 minutes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 800g de fruits frais de saison
- le jus d'un citron
- 250ml de crème fraîche à 40 % MG
- 20g de sucre impalpable

PRÉPARATION :

- * Réaliser la chantilly : verser la crème bien froide dans un saladier et ajouter le sucre.
- * Battre la crème au fouet électrique.
- * Laisser reposer au réfrigérateur (2h) et ne sortir la chantilly qu'au moment de servir.
- * Laver, éplucher et découper les fruits.
- * Arroser le tout d'un jus de citron (pour éviter que les fruits ne s'oxydent et noircissent).
- * Servir avec la chantilly.

TARTE aux abricots

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS (pour 1 tarte) :

- 2 œufs
- 175g de sucre
- 62,5ml de lait
- 62,5g de beurre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure backing
- 200g d'abricot

PRÉPARATION :

- * Dans une casserole mettre les œufs, le sucre, le lait et le beurre et faire chauffer pour fondre la préparation. Pas trop chaud.
- * Une fois la préparation fondue, ajouter la levure backing et la farine. Mixer le tout pour avoir une belle pâte bien lisse.
- * Beurrer le moule, le fariner, enlever l'excédent de farine en tapotant sur le bord de la table.
- * Répartir la préparation dans le moule et déposer les 200g de fruits sur le dessus de la pâte.
- * Enfournier 30 min à 200°C.

FLAN à la courgette

et vinaigrette d'orange amère

Temps de préparation : 20 minutes

+ Temps de cuisson: 40 minutes

INGRÉDIENTS (pour 1 flan) :

- 600g de courgettes
- 1 échalote
- 2 càs d'huile d'olive
- 6 œufs
- 1 càs de maïzena
- ciboulette
- 20g de beurre
- 1 orange
- 1 càs de confiture d'orange (amère)
- 1 càc d'huile d'olive (pour la vinaigrette)
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

- * Préchauffer le four à 150°C.
- * Faire sauter l'échalote coupée finement dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter les courgettes, le sel, le poivre et faire cuire à feu vif au début, pour enlever toute l'eau des courgettes. Puis couvrir et continuer à faire cuire plus doucement, jusqu'à ce que les courgettes confisent.
- * Dans un saladier, battre les œufs entiers et ajouter la maïzena et battre à nouveau.
- * Quand les courgettes sont prêtes, les ajouter à la préparation aux œufs. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.
- * Verser le tout dans un moule à cake beurré et mettre au four, au bain-marie, pendant 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (qui doit ressortir lisse).
- * Délayer la confiture d'orange dans l'huile d'olive. Ajouter le jus d'orange pressée et bien fouetter. Rectifier l'assaisonnement selon les goûts.
- * Laisser refroidir le flan au réfrigérateur, puis démouler et servir avec la vinaigrette à la confiture d'orange.