

Atelier du 2/12/16

TARTE « SOLEIL » **(entrée salée ou apéritif *1)**

Four th 6 (180° C)

Ingrédients

2 fonds de tarte de pâte feuilletée – 200 g de pesto (ou +) - 25 g de pignons – 1 jaune d'oeuf -

- étaler le fond de tarte
- le recouvrir de pesto (laisser 2 à 3 cm du bord)
- ajouter les pignons grillés sur le pesto
- mouiller les bords du fond de tarte
- placer le 2^e fond de tarte sur l'ensemble
- coller les bords
- poser un verre ou un petit bol au centre de la tarte
- couper tout d'abord en 4 puis chaque quart en 2 et chaque huitième en 3 (total : 24 parts)
- tourner chaque bande de pâte sur elle-même pour faire une torsade
- dorer l'ensemble au jaune d'oeuf, au pinceau
- faire cuire 30 mn environ.
- déguster tiède.

*1 pour en faire un dessert : garnir la pâte avec du nutella ou n'importe quelle autre crème (pas trop liquide)

CHOCOLATS A GARNIR

200 g de chocolat noir pâtissier - mascarpone – crème fraîche – sucre – poires au sirop -
12 moules en silicone

- faire fondre le chocolat au bain-marie
- tapisser les moules d'une 1^{re} couche de chocolat, au pinceau
- les placer au freezer
- ajouter une 2^e couche de chocolat, puis freezer
- renouveler l'opération pour obtenir 4 couches de chocolat
- démouler les coques obtenues
- les garnir, avec par exemple, du mascarpone, de la crème fraîche, du sucre et des petits cubes de poires au sirop (le tout mélangé)
- ajouter du caramel au beurre salé ou des vermicelles pour la décoration.

NOUGATINE

200 g de sucre en poudre - 100 g d'amandes effilées - 2 feuilles en silicone ou de papier
« cuisson »

- faire fondre le sucre dans une poêle, à feu doux, pour obtenir un caramel roux
- ajouter les amandes, les colorer
- placer le caramel obtenu sur la 1^{re} feuille
- mettre, par-dessus, la 2^e feuille
- étaler au rouleau - casser la nougatine.

COEURS EN PATE FEUILLETEE **(entrée salée ou apéritif *1)**

four ther 7

pâte feuilletée – 1 grande boîte de thon, sauce à la catalane

- écraser le thon à la fourchette
- étaler la pâte
- étaler le thon jusqu'à 2 cm du bord
- rouler une moitié sur elle-même puis l'autre moitié
- mettre à congeler environ 3 h
- couper des tranches d'1m environ
- les poser sur une plaque à four en les écartant bien
- faire cuire th 7 20 mn environ.
- déguster tiède.

CHOUX « APERO »

Ingrédients :

pour la pâte à choux :

150 g de farine - 4 œufs entiers – 1 cuillère à soupe de sucre (facultatif) – ¼ l eau - 80 g de beurre

pour la garniture : 1 boîte de thon au naturel - 1 boîte de fromage Mme Loïck

- écraser le thon à la fourchette
- faire des choux de la taille d'un cuillère à soupe
- les faire cuire
- préparer la garniture en mélangeant une boîte de thon au naturel et une boîte de « Mme Loïck »
- garnir les choux avec ce mélange.

TARTINES (OU TOASTS) AU BLEU D'AUVERGNE

four ther 8

Ingrédients :

Tartines ou baguette longue coupée en petites rondelles - 1 bleu d'Auvergne ou 1 roquefort de 150 g – 2 ou 3 poires fraîches - éclats de noisettes

- couper le pain
- éplucher les poires et les découper en fines lamelles
- tartiner le pain avec le fromage
- y déposer 3 à 4 lamelles de poires ainsi que les noisettes
- enfourner pour 15 mn.
- déguster tiède ou chaud croustillant.