

MENU du 22/01/2015

TATIN D'ENDIVES, MIEL ET CHÈVRE

Pour 6 personnes / 25 min de préparation / 30 min de cuisson

Ingrédients

1 pâte feuilletée
8 endives de taille moyenne
2 pincées de sucre
15 cl de bouillon de légumes
1 cuil. à soupe de miel
7 tranches de chèvre
½ saint-marcellin
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Matériel

Moule à tarte



1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et émincez les endives dans la longueur.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile puis faites sauter les endives 5 min avec le sucre. Déglacez avec le bouillon et le miel. Une fois que le liquide est évaporé, les endives doivent être cuites (si ce n'est pas le cas, versez un peu d'eau et poursuivez la cuisson). Coupez le feu et laissez tiédir.
3. Dans le plat à tarte préalablement huilé, disposez harmonieusement les endives, les fromages puis recouvrez de pâte feuilletée (n'hésitez pas à enlever un peu de pâte pour éviter les gros boudins sur les côtés).
4. Enfournez pour 30 min de cuisson. Démoulez immédiatement à la sortie du four.

Important

CONSEIL

Une tarte Tatin à déguster bien chaude avec une salade de mâche.

GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX NOIX

Pour 4 personnes / Environ 1 h 45 de préparation

Ingrédients

800 g de pommes de terre
1 oignon
100 g de gouda râpé
50 g de beurre
12 cl de lait
4 cuil. à soupe de bouillon de légumes
noix hachées 3 œufs
50 g de noisettes en poudre
1 cuil. à soupe de farine de blé complet
½ cuil. à café de cummin
1 bouquet de marjolaine fraîche
Sel, poivre blanc du moulin



1. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en dés. Mettez-les dans une grande casserole avec le bouillon de légumes et portez à ébullition. Couvrez et faites cuire 20 min à feu doux.
2. Épluchez et hachez l'oignon. Lavez et hachez la marjolaine.
3. Versez le lait sur les pommes de terre cuites et battez pour obtenir une purée. Laissez tiédir.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez ensuite les jaunes d'œufs, l'oignon et la marjolaine avec les pommes de terre. Battez les blancs en neige très ferme et mettez-les sur la préparation.
5. Faites un mélange avec le fromage, les noisettes, la farine, du sel, le cummin et 1 bonne pincée de piment de Cayenne puis mettez-les sur les blancs. Enfin, mélangez le tout avec précaution.
6. Enduisez avec le tiers du beurre un plat à gratin pourvu de hauts bords. Parsemez-y des morceaux de beurre restant.
7. Mettez le plat (à mi-hauteur) dans le four froid. Faites cuire le gratin 45 min à 180 °C.

100g noisettes - 100g noix hachées

TIAN DE POMMES AUX FRUITS SECS ET ÉCORCES D'ORANGES

Pour 4 personnes / 20 min de préparation / 45 min de cuisson

Ingrédients

6 pommes non traitées
15 cl d'eau
4 cuil. à soupe de miel
50 g de noisettes décortiquées
8 dattes
50 g d'écorces d'oranges confites



1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et coupez les pommes en fines rondelles à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Disposez-les verticalement, en les alternant, dans un plat à gratin.
2. Arrosez le tian d'eau et de miel. Faites cuire le tian pendant 45 min à 180 °C (th. 6). + 1 peu de rhum / bonbon.
3. Concassez grossièrement les noisettes. Enlevez le noyau des dattes et coupez-les en fins bâtonnets. Coupez également finement les écorces d'oranges confites. Mettez-les de côté.
4. Environ 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez sur le tian les noisettes concassées, les dattes et les écorces d'oranges confites et poursuivez la cuisson.

A la place des dattes → figues sèches

2 types de pommes