

Startelette Week

Tartes sucrées en tous genres

Les blogueurs participant à la Startelette Week partagent avec vous leurs recettes de tartes sucrées parce que des fois, le bonheur, ça tient dans une part de tarte.



Bonne dégustation !
Préparé par www.lalettregourmande.com

*Startelette Week**Tartes sucrées en tous genres !!!*

- *Tarte aux abricots et brisures de pistaches* page 3
- *Tartelettes aux abricots et à la fleur de lavande* page 4
- *Tarte aux carambars* page 5
- *Cheesecake et caramel de banane, sablé au cacao* page 6
- *Key Lime tarts : tartelettes au citron vert* page 7
- *Tarte aux figues, crème de citron, amandes et huile d'olive* page 8
- *Tarte groseilles et crumble des gourmandises de Sylf* page 9
- *Tartelettes nectarine sur riz soufflé et pralinoise* page 10
- *Tarte à l'orange et pâte sablée au chocolat* page 11
- *Tatin de Pêches* page 12
- *Tartelettes à la pêche sur crème d'amandes* page 13
- *Tarte aux pommes* page 14
- *Tarte aux pommes, façon crumble* page 15
- *Tarte aux quetsches et à la frangipane* page 16
- *Tarte façon tiramisu* page 17

Tarte aux abricots et brisures de pistaches

...par *Do you want some*

Ingrédients

- pâte sucrée
- crème d'amande :
- 100 g beurre
- 100g sucre
- 100g poudre amandes,
- 80g d'œufs et 10 g de fécule.
- abricots
- brisures de pistache

Bulle de gourmandise dans l'univers savoureux des blogs culinaires.

Future Pâtissière qui assouvit sa passion pour la bonne cuisine en faisant découvrir autour d'elle des plaisirs gustatifs.

Blog de recettes sucrées, salées, les deux en même temps, recettes du monde et découvertes culinaires (restos, salons de thé ...).

Cuisinez avec Pénélope !

Préparation de la crème d'amandes

1. Mélangez beurre et sucre. Ajoute la poudre d'amandes.
2. Ajoutez les œufs préalablement battus.
3. Ajoutez la fécule et bien mélanger.

Montage de la tarte

1. Étalez la pâte sucrée sur votre moule
2. Recouvrez de la crème d'amandes et garnissez des abricots coupés en 4.
3. Faites cuire 15 min à 190°C.
4. Saupoudrez le bord de votre tarte de brisures de pistaches, le nappage est facultatif



Tartelettes aux abricots et à la fleur de lavande

...par *Cuisine et dépendances*

Vous découvrirez, sur mon blog culinaire des recettes et des chroniques pour une cuisine saine, innovante, moderne ou classique, parfois gourmande, parfois allégée, mais toujours en toute simplicité...

Ingrédients (pour 3 à 4 tartelettes) :

Pour la pâte à tarte :

- 100 g de farine de blé
 - 60 g de flocons de purée mousseline
 - 100 ml de lait
 - 80 g de margarine végétale
 - une pincée de sel
- On peut sinon utiliser une pâte sablée.

- 30 g de maïzena
- 30 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- une c. à café de graines de lavande

Pour garnir la tarte :

- une douzaine de gros abricots
- 1/4 de l de lait
- 1 œuf

Préparation :

1. Préchauffer le four th.6 (180°C).
2. Confectionner la pâte à tarte: faire chauffer le lait salé dans une petite casserole ou une grande jatte au micro-ondes. Verser les flocons en pluie dans le lait chaud et laisser reposer quelques minutes à couvert, le temps que les flocons se réhydratent. Incorporer la margarine et laisser fondre. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte épaisse. Réserver au frais.
3. Laisser reposer au réfrigérateur le temps de préparer les abricots. Couper les abricots en deux, les dénoyauter. Les déposer dans un plat allant au four, parsemer des graines de lavande. Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes en surveillant que les fruits n'attachent pas. Au besoin ajouter un peu d'eau et couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser ensuite refroidir. Si les abricots ont rendu beaucoup de jus, l'utiliser dans la crème pâtissière pour remplacer une partie du lait.
4. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper quatre ronds de cercle de diamètre légèrement supérieur à celui des tartelettes. Foncer chaque moule préalablement beurré et fariné, piquer le fond de pâte.
5. Faire cuire la pâte à blanc : enfourner les moules à tartelettes ainsi garnis avec un poids sur la pâte (billes spéciales, noyaux de fruits, ...) pour éviter qu'elle ne gonfle. Faire cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer les tartelettes du four, laisser reposer 5 min et démouler. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Fouetter les œufs entiers et le sucre, ajouter la maïzena. Verser dessus le lait chaud, sans la gousse de vanille. Remettre le tout à feu doux et faire épaissir en remuant pendant 5 à 10 min. Arrêter la cuisson une minute après les premiers bouillons. Laisser légèrement tiédir. Racler la gousse de vanille et mélanger les graines recueillies à la crème.
6. Verser ensuite la crème pâtissière sur chaque fond de tartelette ; répartir dessus les demi-abricots avec les graines de vanille.
7. Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur. Servir bien frais.



Tarte aux Carambars

... publiée sur *Le plaisir, tout simplement*

Ingrédients (1 tarte)

- 20 cl de crème liquide entière
- 20 carambars
- 25 ml de cacao amer
- 1 noisette de beurre
- une base de biscuit légère sucrée ou pâte sablée



Préparation:

1. Dans une casserole, faites chauffer doucement la crème liquide. Ajoutez les 20 carambars. Mélangez sans arrêt pour obtenir une préparation très lisse.
2. Ajoutez ensuite le cacao amer et continuez de mélanger.
3. Retirez du feu et ajoutez la noisette de beurre.
4. Versez la préparation sur la base du biscuit léger ou pâte sablée.
5. Mettez au frais.

Tarte sablée au cacao, cheesecake et caramel de banane

par *Les gâteaux magiques d'Alilo*

Amoureuse de desserts et autres pâtisseries, je vous propose des recettes originales qui raviront tous les gourmands. Bavaoais ... Verrines ... Gâteau en 3D ... Et aussi pleins de tutoriels, de conseils ... N'hésitez pas, entrez dans mon univers magique fait de gourmandise !!!



Pâte sablée au cacao (1 tarte standard)

Ingrédients

- 200g de farine
- 30g de cacao non sucré
- 30g de sucre glace
- 110g de beurre mou coupé en dés
- 2 jaunes d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15g d'eau froide

Préparation

1. Dans un saladier à bord haut, mélanger la farine, le cacao, le sucre vanillé et le sucre glace à l'aide d'une spatule
2. Ajouter le beurre mou coupé en dés et sabler avec vos doigts pendant au moins 8 min
3. Ajouter les œufs et l'eau
4. Sabler à nouveau et former une boule de pâte
5. Placer au frais pendant 20 min
6. Foncer un moule à tarte avec la pâte
7. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min
8. Laisser refroidir

Cheesecake au fromage blanc :

Ingrédients

- 300g de fromage blanc (2 pots de 20cl en fait)
- 80g de sucre en poudre
- 2 œufs petits (ou 1 gros)
- 20g de lait

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc avec le sucre
2. Ajouter le lait et mélanger, enfin ajouter les œufs et mélanger
3. Verser sur la tarte au cacao
4. Cuire à four préchauffé à 150° pendant 30 min puis éteindre le four (sans ouvrir la porte) et laisser à l'intérieur pendant 40 min
5. Placer au frais pendant 2h

Caramel de banane

Ingrédients

- 200g de bananes pelées
- 100g de cassonade en poudre
- 15g de beurre mou coupé en dés
- 40g de lait
- 2CS d'eau froide

Préparation :

1. Mixer les bananes en purée

2. Ajouter le lait et mélanger
3. Faire bouillir à la micro-onde, réserver
4. Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau sans remuer
5. Dès qu'il est ambré, sortir du feu et ajouter le beurre
6. Remuer et ajouter la purée de banane bouillante
7. Remettre sur le feu quelques minutes, le caramel s'épaissit un peu
8. Attendre 2 min puis verser sur le cheese-cake
9. Placer au frais pendant 4 heures

Key Lime Tarts (Tartelettes au Citron vert)

Recette adaptée d'après « Saveurs Américaines » de Constance Borde & Sheila Malovany-Chevallier

Par *Une irrésistible envie de...*

Ingrédients (pour 6 tartelettes)

Pour la pâte à miettes :

- 150 g de biscuits secs type *McVitie's* ou *Graham crackers*
- 100 g de beurre fondu
- 3 CS (soit 45 g) de sucre en poudre

Pour la garniture :

- 3 jaunes d'œufs extra-frais
- 200 g de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 50 g de Maizena
- 2 pincées de sel
- 1 CS (soit 15 à 20 g) de beurre fondu
- 4 citrons verts bio (jus + zestes)
- 40 cl d'eau

Pour la décoration :

- 6 grosses meringues (faites maison ou achetées) ou de la crème chantilly.

Préparation de la pâte à miettes

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Passez les biscuits au mixer pour obtenir une poudre grossière. Ajoutez ensuite le sucre en poudre et le beurre fondu. Mélangez bien.
3. Répartissez la pâte à miette dans 6 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre (ou dans un grand moule de 25 cm de diamètre). Tassez bien la pâte au fond des moules.
4. Enfournez pendant 8 à 10 minutes puis sortez-les du four et laissez les refroidir.

Préparation de la garniture

1. Prélevez le zeste des citrons verts puis pressez-les et réservez.
2. Dans une casserole, mélangez le sucre, la farine, la Maizena et le sel. Ajoutez l'eau en remuant et portez à ébullition, sur feu moyen, sans cesser de mélanger. Prolongez la cuisson pendant 1 minute environ jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs puis versez lentement le mélange précédent dessus.
4. Mélangez bien puis reversez la préparation dans la casserole et remettez sur le feu. Portez à ébullition et laissez cuire 1 minute, sans cesser de mélanger, puis retirez du feu.
5. Incorporez le beurre fondu, le zeste et le jus des citrons verts.
6. Répartissez cette crème sur les fonds de tartelettes cuits. Filmez-les au contact puis laissez refroidir complètement avant de les placer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures minimum.

« Une irrésistible envie de... » est un blog dédié à ma passion pour la pâtisserie et les desserts faits maison. Il regroupe essentiellement des recettes de pâtisseries françaises et américaines : Biscuits, Viennoiseries, Tartes, Cheesecakes, Cupcakes, Whoopie Pies et autres...



Pour la décoration: Au moment de servir, disposez une grosse meringue sur chaque tartelette, ou garnissez-les de crème chantilly

Tarte aux figes, crème de citron, amande et huile d'olive

...Par Saveur Passion

Saveur Passion est un blog éclectique d'une passionnée de gastronomie et de vin. On y trouve, au quotidien, des recettes simples, des classiques de terroir, des créations et de la "cuisine fusion", mais aussi des informations nutritionnelles, de l'actualité culinaire, des billets de fond sur des produits de saison et de terroir, des accords mets-vins. Un blog touche-à-tout à l'image de la curiosité de son auteur ! NB il existe un second blog de cuisine pour enfants, avec des recettes saines, ludiques et colorées : Trois petits tours et cuisinons !"

Ingrédients

- 300 grammes environ de pâte brisée ou sucrée
- 12 petites figes (toujours mes grises de la Saint Jean...)

Pour la "crème de citron"

- 2 citrons jaune
- 1/2 citron vert (zeste seul)
- 1 cuillère à soupe bombée de purée d'amande
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 80 grammes de sucre
- 3 œufs
- 10 grammes de fécule de maïs

Préparation

1. Cuire la pâte à blanc à 180°C (10 minutes avec papier sulfurisé et légumes secs, 10 minutes, sans). Baisser à 160°C.
2. Battre les œufs avec le sucre et la maïzena, ajouter le jus d'1 citron jaune et la purée d'amande blanche, l'huile d'olive, les zestes du demi-citron vert et les zestes de 2 citrons jaunes.
3. Bien mélanger et faire épaissir à feu doux.
4. Verser sur le fond de tarte et ajouter les demi-figes.
5. Enfourner à 160°C 10 minutes. Couper le four et laisser dans le four éteint environ 30 minutes.



Tarte aux groseilles et Crumble

Par *Les gourmandises de Sylf*

Le blog d'une passionnée de desserts ! En plus des recettes sucrées, vous y trouverez de temps à autre quelques expérimentations salées et des découvertes (magasins, restos, ateliers culinaires) en direct de Bruxelles.

Ingrédients (pour une tarte standard)

Pour la pâte

- 130g de farine
- 1 œuf
- 60g de beurre
- 30g de sucre glace
- Sel

Pour la garniture

- 100g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 60g de beurre
- 2 cuill. à soupe de crème liquide

Pour le crumble

- 60g de farine
- 25g de poudre d'amande
- 50g de beurre
- 40g de cassonade



Préparation de la pâte sablée

1. Versez la farine et une pincée de sel dans un saladier puis ajoutez le beurre ramolli en petits dés et travaillez du bout des doigts.
2. Creusez un puits, ajoutez l'œuf et le sucre glace, mélangez et travaillez la pâte pour en faire une boule.
3. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 1h au réfrigérateur.

Préparation de la garniture

1. Égrappez les groseilles.
2. Fouettez les œufs avec le sucre, le beurre mou et les amandes et incorporez les groseilles.

Préparation du crumble

Travaillez le beurre mou, la poudre d'amande, la farine et la cassonade du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux.

Le tout...

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Étalez la pâte et placez-la dans un moule à tarte beurré ou en silicone.
3. Répartissez la garniture et parsemez de crumble. Faites cuire 35 min. Servez tiède ou froid.

Tarte à la nectarine sur riz soufflé et pralinoise

... par trop fastoche

Ingrédients (pour 4 tartelettes)

- 100 gr de pralinoise
- 30 gr de riz soufflé
- 250 ml de lait -
- 1 cs de maïzena
- 50 gr de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 nectarines.
- caissettes de papier

Un blog pour les mamans débordées, les étudiants pressés, les hommes pas très expérimentés, bref pour tous les êtres humains...

Préparation du fond de tarte:

1. Prendre des caissettes et tripler le papier pour faire une base solide.
2. Faire fondre la pralinoise au micro-onde et rajouter le riz soufflé. Bien mélanger.
3. Tapisser l'intérieur des caissettes et réserver au frais.

Préparation de la crème:

1. Dans une casserole faire chauffer le lait, le sucre, la maïzena et le jaune d'œuf.
2. Remuer avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe puis laisser refroidir.
3. Couper les nectarines en fins quartiers.

L'assemblage:

1. Enlever les caissettes du fond de tarte riz soufflé/pralinoise.
2. Déposer dans le fond de tarte de la crème pâtissière et décorer à votre guise le dessus avec les tranches de nectarine.





Tarte à l'orange sablé chocolat

Par *Ema la créatrice*

Ema la Créatrice, petites bouchées pour grands gourmands ? Vous y trouverez plein d'idées pour cuisiner de merveilleux apéritifs dînatoires à partager en famille ou entre amis. Des recettes « Ema la Créatrice » testées et approuvées par une ribambelle de gourmands. Plaisirs sucrés et salés seront de la partie, des verrines aux tapas en passant par les fameux cupcakes et sans oublier les cafés gourmands !

Ingrédients (pour 6 gourmands)

Pour la crème à l'orange

- 1 orange moyenne non traitée
- 1 œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 3 c.s. d'eau de fleur d'oranger
- 2 gouttes de colorant liquide rouge

Pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 3 c.s. de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de beurre

Pour la déco

- 50 g de chocolat noir

Préparation de la pâte à tarte (réalisée à partir du livre « Pâtisseries maison » de Florence Edelman aux éditions Marabout)

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao en poudre, le sucre glace et le sel
2. Ajouter le jaune d'œuf et le beurre préalablement découpé en petit cubes puis mélanger avec les doigts afin d'obtenir un mélange sableux
3. Incorporer 2 c.s. d'eau, pétrir jusqu'à former une boule et laisser reposer 1h au frigo
4. Mettre le four à chauffer à 180°C
5. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné (pour que ça ne colle pas), l'appliquer sur le moule et la piquer à l'aide d'une fourchette
6. Mettre au four pendant 25 minutes

Préparation de la crème à l'orange:

1. Laver l'orange, la zester puis la presser et récupérer son jus
2. Dans un bol, mélanger l'œuf et le sucre
3. Dans une casserole, verser le jus de l'orange, ajouter le zeste, le mélange à l'œuf, les 60g de beurre et l'eau de fleur d'oranger
4. Porter à ébullition à feu moyen et mélanger régulièrement pendant 15 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe (il n'est pas interdit de goûter... !)
5. Ajouter le colorant rouge, mélanger bien et verser sur la pâte à tarte
6. Laisser refroidir

Pour la déco, faire fondre le chocolat à la casserole à feu doux, le verser dans de petits moules et mettre au frigo jusqu'à ce qu'il durcisse avant de démouler. Vous pouvez aussi vous amuser à faire des formes originales en versant de petites quantités sur du papier sulfurisé puis en mettant au frigo.

Remarque: Si l'association orange chocolat est un grand classique, ce n'est pas pour rien, c'est toujours une réussite !

Tatin de Pêches

par Yop à la cuisine

C'est un blog sans prétention qui me permet de partager ma passion de la cuisine. On y trouve des recettes simples, testées et approuvées... De la cuisine de tous les jours, des plats tunisiens, des recettes du monde, le tout fait avec le cœur pour faire plaisir aux miens et à moi bien sur !

Ingrédients

Pour la pâte

- 200g de farine
- 100g de beurre mou
- 50g de sucre
- 1 petit jaune d'œuf

Pour la garniture

- 9-10 pêches moyennes
- 80g de sucre
- 100g de beurre

Préparation de la pâte

1. Préparer la pâte en travaillant tous les ingrédients du bout des doigts.
2. Ramasser en boule et laisser reposer au frais quelques heures ou même la nuit. Si elle reste trop friable, ajouter un peu d'eau et si elle est trop collante, ajouter un peu de farine.

Préparation de la garniture

1. Peler les pêches et les couper en 2 pour enlever le noyau.
2. Faire fondre les 100g de beurre dans un moule profond de 24cm de diamètre.
3. Lorsqu'il mousse, saupoudrer avec le sucre et cuire quelques minutes.
4. Quand le caramel commence à colorer, disposer les 1/2 pêche côte à côte, côté arrondi dans le caramel.
5. Laisser cuire sur feu doux-moyen jusqu'à ce que le caramel se voie entre les pêches (voyez comme c'est beau les bulles de caramel entre les fruits... et ça sent rudement bon!)
6. Etaler la pâte sur environ 4-5mm d'épaisseur en saupoudrant bien de farine. L'enrouler sur le rouleau à pâtisserie pour la poser délicatement sur les fruits. Laisser retomber les bords puis couper l'excédent. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
7. Enfourner à 160°C (chaleur tournante), 20-30 minutes en surveillant la coloration de la pâte. Quand elle est bien dorée, sortir le moule du four et le poser sur un torchon mouillé pendant 10 minutes.
8. Porter la tarte sur feu vif 1 minute et démouler immédiatement.
9. Laisser tiédir et déguster accompagné d'une glace à la vanille... ou seule!



Tarte à la pêche sur crème d'amande

de Delphine

Mon recueil de recettes testées et dégustées, mis en ligne pour partager avec les amis, la famille et tous ceux qui le souhaitent.

Préparation de la pâte sablée

Ingrédients

- 1 œuf
- 100g de sucre
- 200g de farine
- 100g de beurre

Préparation de la pâte

1. Casser l'œuf en séparant la moitié du blanc. le réserver.
2. Battre le reste de l'œuf avec le sucre. Incorporer la farine en une

seule fois et sabler du bout des doigts. Ajouter le beurre en pétrissant à la main. Former une boule et réserver 30min au frigo.

3. Au bout de ce temps, la fonder dans le moule à tarte avec les mains. remettre au frais 30min puis faire cuire à blanc 15 min à 200°C.
4. A sa sortie, badigeonner immédiatement avec le blanc d'œuf, laisser refroidir

Les pêches (3 pêches)

Les passer sous l'eau rapidement, les couper, enlever les noyaux puis faire des tranches pas trop fines, réserver

Préparation de la crème aux amandes

Ingrédients

- 1 œuf
- 100g de sucre en poudre
- 125g de poudre d'amandes
- 40g de beurre

Préparation de la crème

1. Mélanger l'œuf et le sucre, ajouter les amandes et le beurre.
2. Verser sur le fond de tarte refroidi.

Enfin... Disposer les tranches de pêches et enfourner à 220°C. Lorsque la crème est gonflée et dorée, la tarte est cuite.

Mrs Susine Gourmande



Ma Tarte aux Pêches

Tarte aux pommes

Par *La cuisine de Zaza*

L'idée m'est venue de dédier ce blog aux novices des fourneaux, qui sont tentés mais qui n'osent pas. Je tente à chaque recette, d'expliquer au mieux les étapes, je les organise pour moins d'énerverment et de ratés. Je donne des petites astuces.



Préparation de la pâte brisée

Ingrédients

- 250g de beurre
- 500g de farine,
- 1cc sel
- 4cs de sucre en poudre
- 10cl d'eau froide

Préparation

1. On sort le beurre 30 minutes avant de préparer la pâte.

2. On coupe le beurre en petits morceaux.
3. Dans un saladier, on verse la farine, on creuse un puits et on ajoute au centre le sel, le sucre et les morceaux de beurre.
4. On assemble rapidement le mélange du bout des doigts.
5. On ajoute progressivement (cuillère par cuillère) l'eau tout en mettant la pâte en boule. Elle ne doit pas être trop molle, ni collante (si c'est le cas ajouter un peu de farine).
6. On enveloppe la boule de pâte dans un linge ou du film alimentaire et on la laisse reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préparation de la compote de pommes

Ingrédients

- 7 pommes rouges
- 30g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- Cannelle

Préparation

1. On pèle et on coupe les pommes en petits cubes.

2. Dans une grande casserole ou une poêle anti-adhésive, on fait fondre le beurre.
3. A feu moyen, on ajoute les pommes, on les laisse fondre 10 minutes à feu moyen en touillant de temps en temps.
4. On saupoudre de sucre vanillé, on mélange et on laisse revenir 5 minutes à feu très doux, tout en mélangeant.
5. On saupoudre de cannelle (à votre convenance) et on mélange bien.
6. On mixe les pommes pour en faire une compote et on la réserve.

Préparation de la tarte en elle-même

Ingrédients

- 5 pommes golden
- 1cs de gelée d'abricots,
- 1cs d'eau, farine

Préparation

1. On sort la pâte du frigo et on la laisse reposer 15 minutes à l'air libre.
2. On saupoudre le plan de travail de farine et on y dépose la pâte.
3. Avec les poings, on va aplatir la pâte (elle est assez épaisse) et on finit de l'étaler avec un rouleau
4. On pose du papier sulfurisé sur le moule à

tarte, puis la pâte, on coupe les bords (il devrait vous en rester pour faire une quiche ou autre) et on la pique avec une fourchette et on dispose la compote de manière égale.

5. On pèle les pommes et on les coupe en tranches très fines, on les dispose sur la compote à la verticale et très serrées les unes des autres de manière à ne quasiment plus voir la compote.
6. Dans une petite casserole, on mélange la gelée de confiture et l'eau, on fait chauffer légèrement et on applique avec un pinceau ou une fourchette sur les pommes (ça va vous donner un petit effet gelée comme dans les boulangeries)
7. On préchauffe le four à 200°C pendant 20 minutes et on enfourne la tarte pour 40 minutes à 200°C puis entre 3 et 5 minutes sous le grill du four pour obtenir l'effet gelée et que les pommes caramélisent. On surveille bien pour ne pas avoir l'effet brûlé, ça peut arriver très vite!
8. Une fois la tarte refroidie vous pouvez la placer au réfrigérateur avant de la manger, avec cette chaleur c'est bon de manger frais.

Tarte aux pommes, façon crumble

Par *On s'en lèche les doigts*

Mon blog est là pour tous les épicuriens, hédonistes et autres amoureux de la bonne chair qui ont envie de partager l'art de recevoir et de fêter la veille le lendemain en se faisant plaisir tout simplement.

Préparation de la pâte sablée:

Ingrédients

- 60 gr de beurre mou
- 1 œuf
- 40gr de sucre glace
- 2 càs d'amande en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 110 gr de farine tamisée

Préparation

1. Battre l'œuf entier dans un saladier puis ajouter le sucre glace, la poudre d'amande et le sel jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.
2. Mettre la farine en une fois et remuer rapidement à l'aide d'une cuillère en bois. Prendre la pâte entre ses mains et l'émietter.
3. Renverser sur le plan de travail, ajouter le beurre et pétrir pour incorporer celui-ci à la pâte.
4. Faire une grosse boule, l'aplatir et la mettre sous film pendant 30 minutes
5. Fariner le plan de travail et étaler la pâte aux dimensions voulues. Cuire à blanc 10 minutes à 180°C sans recouvrir la pâte de légumes secs.

Compotée de pomme:

Ingrédients

- 1 noisette de beurre
- 4 pommes (royal gala, golden...)
- 2 pots de compote nature
- 1 pincée de cannelle
- le jus d'un demi citron
- 1 clou de girofle

Préparation

1. Peler les pommes et les couper en cube assez grossièrement.
2. Faire revenir à feu doux dans le beurre pendant 10 minutes environ.
3. Ajouter les pots de compote, la cannelle et le jus de citron.
4. Cuire encore un peu jusqu'à ce que le mélange sèche un peu dans le fond du faitout. Stopper la cuisson et réserver.



Pâte à crumble:

Ingrédients

- 200 gr de cassonade
- 120 gr de beurre
- 100 gr de farine
- 100 gr de poudre d'amande
- 1 pincée de cannelle

Préparation

1. Réaliser l'appareil à crumble en créant une poudre avec la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la cannelle.

2. Tout en ajoutant le beurre en morceaux, malaxer pour créer un mélange sableux.

Assemblage

1. Garnir le fond de tarte avec la compotée, recouvrir de crumble et passer au four pendant 40 minutes à 200°C.
2. Une fois cuite, laisser refroidir 2 heures minimum.
3. Servir froid ou chaud saupoudré de sucre glace et passer sous le grill 1 minute.

Tarte aux quetsches et à la frangipane

Par Marie's cooking

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 140 g de farine
- 1 pincée de sel
- 55 g de sucre en poudre
- 115 g de beurre froid
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau froide (qui n'est pas forcément nécessaire, voir la suite)

Pour la frangipane

- 250 g de beurre mou
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 300 g de petites prunes

Préparation de la pâte à tarte

1. Je place dans un saladier la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.
2. Je pétris du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
3. Je rajoute l'œuf et l'eau et continue à pétrir jusqu'à former une boule de pâte (il s'est avéré que l'eau n'était pas nécessaire, ma pâte était sûrement trop molle et collante !)
4. J'enveloppe la boule dans du film étirable et je laisse reposer 1/2 heure au frigo.
5. Ensuite, je préchauffe le four th 5. et j'abaisse la pâte sur le plan de travail fariné.
6. J'enfourne pour 15 min

Préparation de la frangipane

1. Je mélange tous les ingrédients dans un saladier au batteur.

Montage

1. Je lave et coupe en deux les prunes, je les dénoyaute.
2. Je place les prunes sur le fond de tarte.
3. J'étale la frangipane dessus.
4. Et zou au four pour 40 min. Il faut au bout de 20 min de cuisson mettre du papier d'aluminium sur la tarte pour éviter qu'elle ait trop chaud !

Petite cuisine de tous les jours, surtout du sucré, parce que c'est ce que je préfère cuisiner, et beaucoup avec mes minis cuistots, qui me prêtent beaucoup main forte, et ce sont mes premiers goûteurs... Voilà, dans ma cuisine on s'amuse et on se régale!



Tarte façon Tiramisu

Par *La Lettre Gourmande*

Inspiré par une recette de C. Michalak

Ingrédients (Pour 2 tartelettes de 9 cm de diamètre)

- 2 fonds de tarte
- 90g de mascarpone
- 70g de sucre
- 250g de crème liquide
- 1 tasse d'espresso
- du café soluble
- du cacao amer

Le blog d'une passionnée de la pâtisserie et de la décoration en pâtisserie: cupcakes, pâte à sucre, macarons, gâteaux classiques, desserts, tout y passe !

Préparation

1. Imbibez les **fonds de tarte** d'espresso
2. Préparez la crème au mascarpone en mélangeant le mascarpone et le sucre, réservez au frais quelques minutes
3. Montez la crème en chantilly ultra ferme
4. Mélangez la préparation de mascarpone avec la crème chantilly en mélangeant doucement.
5. Séparez le tout en deux et aromatisez une moitié en y ajoutant un peu de café soluble.
6. Dressez ces préparations sur votre fond de tarte à l'aide d'une poche à douille en alternant mousse mascarpone au café et mousse mascarpone nature.
7. Saupoudrez de cacao amer (et/ou de café soluble) pour décorer
8. Parsemez de billes de chocolat, ou de noisettes caramélisées.

