

# Les délicieuses recettes de papi Vieira

3 février 2014

## *Table des matières*

<b>I</b>	<b>Entrées</b>	<b>3</b>
	Naan au fromage	4
	Samoussas au thon et au curry	4
	Cake aux lardons et aux olives	5
	Velouté de carottes au curry	5
	Velouté de légumes	5
	Velouté de poireaux	6
	Velouté de potiron	6
<b>II</b>	<b>Plats</b>	<b>7</b>
	Penne aux courgettes	8
	Poulet à la vietnamienne	8
	Filet mignon poêlé au vinaigre balsamique	8
	Aubergines au chèvre chaud	9
	Ratatouille niçoise	9
	Chili con carne	10
	Risotto au poulet	10
	Lasagnes	11
	Lasagnes chèvre et épinard	11
<b>III</b>	<b>Desserts</b>	<b>12</b>
	Cake à la banane	13
	Carrot cake	13
	Pumpkin bread	14

Gâteau roulé	14
Bûche à la crème au mascarpone	15
Tarte aux noix au caramel	15
Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes	16
<b>IV    Annexe</b>	<b>17</b>

## *Entrées*



## Naan au fromage

**Préparation : 30 minutes + 4 heures**

**Cuisson : 5 minutes**

*Pour 4 naans*

- 300 g de farine de blé
- un yaourt nature
- fromage de chèvre
- 2 bonnes pincées de sucre
- 2 pincées de levure
- du sel à votre goût
- une cuillère à soupe d'huile
- 5 cl d'eau chaude

1. Mettre 200g de farine dans un récipient, verser une cuillère à soupe d'huile et bien mélanger. Ajouter la levure, le sucre, le sel et le yaourt et mélanger. Ajouter l'eau et mélanger. Rajouter le reste de farine pour former une boule plus lisse, puis enduire d'huile. Assouplir la pâte en la tapant. Quand la pâte est bien souple, la laisser reposer dans un endroit tiède pendant 3 ou 4 heures.
2. Pré-chauffer le four à 300°C pendant 15 mn.
3. Quand la pâte est reposée, la diviser en quatre boules. Etaler les naans, mettre le fromage au milieu et fermer la pâte en triangle ou en rond. Etaler de nouveau les naans.
4. Mettre les naans sur la plaque et les mettre au four pendant environ 5 mn à 260°C.



## Samoussas au thon et au curry

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

*Pour 12 samoussas*

- 6 feuilles de brick
- une boîte de thon
- du curry
- poivre gris
- de la sauce soja
- de la crème fraîche épaisse
- de l'emmental râpé
- un oignon

1. Peler et faire revenir rapidement l'oignon à la poêle.
2. Dans un saladier mélangez la boîte de thon, environ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, le curry à doser selon son goût, l'oignon, une poignée de fromage râpé, assaisonnez avec la sauce soja et le poivre moulu.
3. Mixez votre mélange vulgairement juste pour que toutes les saveurs soient bien réparties.
4. Prenez vos feuilles de brick, coupez les en 2, mettez la garniture (qui doit avoir une consistance assez épaisse quand même) et confectionnez vos pliages de samoussas : mettre la garniture dans un coin, plier pour former un triangle. Replier dans l'autre sens, et recommencer l'opération.
5. Mettez dans une poêle de l'huile d'olive et faites cuire vos samoussas jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 2 min de chaque côté)



## *Cake aux lardons et aux olives*

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- poivre moulu
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons
- 150 g d'olives vertes dénoyautées

1. Faire bouillir de l'eau et y plonger les lardons 2 min.
2. Les égoutter puis les faire revenir dans une poêle, sans matières grasses, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
3. Dans un saladier, mettre la farine, la levure, les oeufs, le sel, le poivre et l'huile.
4. Bien mélanger, puis ajouter le lait chaud, le fromage râpé, les olives et les lardons.
5. Graisser un moule à cake et y verser la préparation.
6. Mettre au four 45 min environ à thermostat 6/7 (200°C), en couvrant avec un papier aluminium à mi-cuisson si le cake dore trop vite.



## *Velouté de carottes au curry*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**

*Pour 4 personnes*

- 1 oignon
- 1 courgette
- 600 g de carottes
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- sel, poivre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Laver les carottes, les peler puis les couper grossièrement. Laver les courgettes, les peler. Les couper en petits dés. Peler et émincer l'oignon.
2. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, y dorer l'oignon émincé puis ajouter les courgettes et les carottes. Saler, poivrer et ajouter le curry en poudre. Couvrir d'eau et laisser cuire sur feu doux 35 minutes environ. (ajouter un peu d'eau si besoin).
3. En fin de cuisson ajouter la crème fraîche et mixer afin d'obtenir un velouté.



## *Velouté de légumes*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

- 2 pommes de terre
- 3 carottes
- 1 poireaux
- 1 navet
- 1 oignon

1. Epluchez, lavez et coupez tous les légumes en petits morceaux.
2. Mettez-les dans une casserole. Ajoutez de l'eau au ras des légumes. Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
3. A la fin de la cuisson, hors du feu, passez la soupe avec un pied à soupe. Salez et poivrez à votre convenance.

Astuce : On peut rajouter un peu sauce Soja !



## Velouté de poireaux

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

*Pour 4 personnes*

- 4 poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon moyen
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 l de bouillon de poule (soit une bouillon cube dilué dans 1/2 l d'eau bouillante)

1. Détailler la partie blanche des poireaux en petits tronçons et les passer sous l'eau dans une passoire pour bien les laver.
2. Faire revenir l'oignon émincé dans une casserole à feu doux, avec l'huile d'olive. Une fois qu'il est translucide, ajouter les poireaux et les faire revenir le temps qu'ils dorent un peu et qu'ils "fondent".
3. Ajouter la pomme de terre coupée en morceaux, ainsi que le bouillon de poule. Laisser mijoter à feux doux pendant 35 minutes.
4. Passer le tout au blender ou au presse-purée électrique afin d'obtenir un mélange homogène assez fin.

Astuce : Pour rendre la soupe plus onctueuse, on peut rajouter un peu de crème fraîche ou de lait à la fin !



## Velouté de potiron

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

*Pour 4 personnes*

- 1 quartier de potiron
- 1 gros oignon
- 1 brique de crème fraîche liquide
- sel, poivre
- muscade en poudre
- un peu d'huile

1. Couper la chair de la courge en gros dés.
2. Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.
3. Ajouter les dés de courge dans la cocotte et recouvrir d'eau (juste au niveau de la courge, pas plus).
4. Laisser bouillir environ 45 min à 1 h, quand la fourchette rentre facilement dans un dé de potiron.
5. Mixer le tout. Verser la crème liquide, saler, poivrer et ajouter de la muscade selon votre goût.

*Plats*



## *Penne aux courgettes*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

*Pour 1 personne*

- 50 g de pâtes (penne ou autre)
- 1 courgette
- 1 petite boîte de tomates pelées (ou en morceaux)
- origan
- thym
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à café d'huile
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- sel, poivre

1. Mettez à cuire les pâtes.
2. Lavez et coupez la courgette en dés. Faire suer la courgette dans l'huile un instant, puis ajoutez 1 pincée d'origan, de thym et la feuille de laurier. Versez les tomates coupées en dés. Laissez cuire jusqu'à ce que les courgettes soient cuites. Assaisonner un peu selon votre goût.
3. Egouttez les pâtes et disposez les dans une jolie assiette. Versez les courgettes dessus. Saupoudrez de parmesan.



## *Poulet à la vietnamienne*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

*Pour 4 personnes*

- 800 g d'escalopes de poulet
- 2 oignons
- 1 verre de vin blanc
- sauce au soja
- gingembre moulu
- sel et poivre

1. Découper en lanières le poulet, les saupoudrer de gingembre.
2. Faire revenir les oignons émincés dans une sauteuse. Lorsque ceux-ci sont transparents, ajouter le poulet
3. Faire revenir 2 mn puis ajouter 2 cuillères de sauce au soja, le vin, sel et poivre et laisser cuire à couvert 10 mn.



## *Filet mignon poêlé au vinaigre balsamique*

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

*Pour 5 personnes*

- 1 filet mignon
- vinaigre balsamique
- miel
- crème fraîche liquide
- sel/poivre
- 1 noisette de beurre

1. Faites revenir le filet mignon dans une poêle, avec 1 noisette de beurre.
2. Ajouter le vinaigre balsamique, environ 20 ml, et le miel (3 bonnes cuillères à soupe). Saler et poivrer.
3. Dès que la cuisson est bonne, retirer le filet mignon de la poêle, allonger la sauce avec de la crème fraîche liquide, et la servir pour accompagner votre filet mignon.





## Aubergines au chèvre chaud

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

*Pour 4 personnes*

- 2 aubergines
- 3 petits fromages de chèvre mi-secs
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre

1. Epluchez les aubergines en laissant une bande de peau sur deux. Coupez-les en 18 tranches. Faites-les cuire 6 min à la poêle dans l'huile d'olive. Salez, poivrez.
2. Superposez les tranches 3 par 3 en y intercalant les fromages de chèvre coupés en fines lamelles. Déposez-les dans un plat à rôtir. Enfournez 5 min th. 6/7 (200 °C). Relevez de piment d'Espelette. Servez sans attendre.



## Ratatouille niçoise

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 1h15**

*Pour 6 personnes*

- 1kg de tomates
- 3 poivrons
- 500g de courgettes
- 2 aubergines
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 pointe de cayenne
- 1 clou de girofle
- sel, poivre

1. Coupez les poivrons en lamelles
2. Épluchez et coupez les aubergines en dés
3. De même avec les courgettes
4. Émincez les oignons
5. Dans un grand fait-tout, faites chauffer l'huile et mettez-y les oignons, les dés de courgettes et d'aubergines. Lorsqu'ils sont dorés, retirez-les et réservez-les.
6. Dans le même fait-tout, faites également revenir l'ail et les poivrons. Au bout de 5 minutes, mettez les tomates. Laissez revenir une dizaine de minutes en remuant, puis ajoutez les courgettes et les aubergines réservées. Assaisonnez (pensez au clou de girofle !) et laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure.



## Chili con carne

**Préparation : 1h30**

**Cuisson : 2h**

*Pour 6 personnes*

- 1 kg de paleron (viande qui devient plus moelleuse après une longue cuisson)
- 1 kg d'oignon frais
- 1 boîte de 500 g de haricots rouges sec
- 3 piments oiseaux
- 1 grosse boîte de maïs
- 2 boîtes de tomates pelées
- Clous de Girofle
- Huile d'olive
- vin blanc sec

1. Faire tremper les haricots pendant au moins une nuit. Une fois le trempage effectué, rincer 3 fois minimum les haricots.
2. Faire cuire les haricots (avec un gros oignon piqué de 2 clous de girofle) jusqu'à ce qu'ils aient la consistance des châtaignes cuites. Ils ne doivent surtout pas éclater car ils cuiront 2 bonnes heures par la suite. Une fois cuits, mettez-les de côté.
3. Faire revenir les piments dans de l'huile d'olive. Il faut que les piments soient presque cramés. Je dis bien presque ! Jetez les piments : seule l'huile nous intéresse.
4. Faites revenir la viande à feu très vif dans cette huile.
5. Faites ensuite revenir les oignons dans cette même huile (ce qu'il reste, mais vous pouvez en ajouter un peu si vous voulez). Ils faut qu'ils soient bien dorés. (Vous pouvez ajouter un peu de vin blanc sec de temps en temps si vous le souhaitez)
6. Quand vos oignons ont fini de cuire dans la sauce de la viande (qui a elle même cuit dans l'huile des piments), vous jetez dedans le contenu de 2 boîtes de tomates pelées. Si vous aimez vraiment la tomate, vous pouvez sans crainte ajouter 1 boîte de concentré. Laissez réduire.
7. Quand vous trouvez que tout ça c'est pas mauvais du tout, ajoutez la viande et les haricots.
8. Vous laissez mijoter assez longtemps (2h minimum, en principe). Quand vous sentez que c'est presque cuit, ajoutez une grosse boîte de maïs. Laissez cuire encore 10 min.



## Risotto au poulet

**Préparation : 35 minutes**

**Cuisson : 1 heure**

*Pour 6 personnes*

- 500 g de riz Arborio
- 3 blancs de poulet
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de petits pois
- 15 cl de vin blanc sec
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche (facultatif)
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail

1. Chauffer le bouillon de volaille (ou 1,5 l d'eau et 3 cubes). Cuire les petits pois 10 minutes à l'eau bouillante légèrement salée et additionnée d'une pincée de sucre. Ebouillanter les lardons 1 minute pour les dessaler.
2. Pendant ce temps, éplucher et émincer l'ail et les échalotes. Découper le poulet en fins bâtonnets ou en lamelles.
3. Chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse et y faire revenir les lamelles de poulet et les lardons 2 minutes. Les retirer et réserver au chaud. Ajouter dans la sauteuse l'ail et les échalotes. Faire revenir 1 minute sans les brûler.
4. Ajouter le riz en remuant à la cuillère en bois pour bien imprégner chaque grain de matière grasse. Déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition. Ajouter une louche de bouillon de volaille bien chaud tout en remuant. Lorsque cette louche de bouillon est absorbée par le riz, en ajouter une autre tout en remuant et ainsi de suite jusqu'à utilisation de tout le bouillon. Avec la dernière louche de bouillon, ajouter le poulet, les lardons et les petits pois égouttés.
5. Juste avant de servir, ajouter la crème fraîche tout en continuant à remuer.



## Lasagnes

**Préparation : 1h30**

**Cuisson : 35 minutes**

*Pour 6 personnes*

- 1/2 paquet de pâte à lasagnes
- 250 g de viande hachée de boeuf
- 150 g de chair à saucisse
- 1 boîte de tomates en dés
- 1 bouteille de purée de tomate (passata)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic (frais si possible)
- mozzarella

1. Laver et hacher finement l'oignon, la carotte et la branche de céleri (en ayant pris soin d'en retirer les feuilles que l'on réserve pour plus tard).
2. Dans une marmite ou une cocotte, verser un fond d'huile d'olive et y ajouter la moitié du mélange préalablement préparé, puis y ajouter toute la tomate.
3. Ajouter ensuite un bouquet constitué des feuilles de céleri et de deux branches de basilic entières, bouquet que l'on retirera en fin de cuisson de la sauce
4. Préparer une béchamel classique et la réserver.
5. Prendre ensuite un autre récipient et y ajouter un fond d'huile d'olive, le reste de hachis (oignon + carotte + céleri), puis ajouter la chair à saucisse, laisser cuire environ 5 minutes et ajouter le boeuf.
6. Lorsque le mélange a pris sa couleur, le retirer du feu et le mélanger avec la béchamel.
7. Si vous avez le temps, laissez cuire la sauce tomate environ 1 heure à feux doux en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.
8. Procéder ensuite de la manière habituelle en faisant une couche de pâtes, une couche de tomate, une couche de béchamel + viande, en rajoutant quelques feuilles de basilic entre chaque couche.
9. Laisser cuire environ 35 min à four moyen et recouvrir de mozzarella coupée en petits morceaux quelques minutes avant de servir.



## Lasagnes chèvre et épinard

**Préparation : 35 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

*Pour 6 personnes*

- 1 kg d'épinards surgelés
- 400 g de fromage de chèvre (en bûche)
- 200 g de gruyère râpé
- 1 paquet de feuilles de lasagne
- 2/3 l de sauce béchamel
- sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C (Th 6-7).
2. Décongelez les épinards, à feu doux, dans une casserole, puis enlevez l'eau résiduelle (n'hésitez pas à appuyer pour la faire sortir!).
3. Hachez-les grossièrement.
4. Emiettez la bûchette de chèvre.
5. Dans un grand plat à four beurré, posez une couche de lasagnes, puis une couche d'épinards, puis une couche de miettes de chèvre, puis un peu de béchamel, puis un peu de sel et de poivre, puis à nouveau une couche de pâtes...
6. Faites ainsi 2 ou 3 couches, en terminant par la béchamel et en recouvrant de gruyère râpé.
7. Laissez cuire environ 30 min et servez chaud.

## *Desserts*



## *Cake à la banane*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 1 heure**

- 250 g de farine
- 140 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- une bonne pincée de sel
- 3 bananes moyennes mûres
- 85 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 oeufs

1. Ecraser une banane à la fourchette dans un bol et passer les deux autres au mixeur.
2. Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6).
3. Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique et le sel.
4. Ajouter les bananes, ainsi que le beurre et le lait.
5. Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Ajouter les oeufs et le reste de la farine, et bien mélanger.
7. Graisser le fond d'une moule à cake, et y verser la pâte. Faire cuire au four à 165°C pendant 55 à 60 min (vérifier la cuisson).



## *Carrot cake*

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 1 heure**

- 4 oeufs
- 175 g de farine
- 1 demi cuillerée à café de sel
- 300 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de noix
- 200 g de carottes
- 10 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 50g de poudre d'amande
- 50g de poudre de noisettes

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6)
2. Eplucher puis les passer dans un mixer
3. Mélanger la levure, la farine, le sel, la poudre d'amande et de noisettes et les différentes épices
4. Battre les 4 oeufs et le sucre semoule dans un saladier
5. Faire mousser le mélange
6. Rajouter 2 cuillerées à soupe d'eau chaude
7. Ajouter l'huile
8. En plusieurs fois, incorporer la farine mélangée avec les épices et les carottes
9. Beurrer un moule
10. Verser la préparation dans le moule
11. Faire cuire pendant 55 minutes (il faut que le gâteau soit sec)



## Pumpkin bread

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 1 heure 30**

*Pour un bon pain*

- 220 g de farine
- 80 ml d'eau
- 2 oeufs
- 300 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de levure alsacienne
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 120 ml d'huile neutre
- 245 g de purée de potiron
- 1 cuillère à café de sel

1. Préchauffer le four à 175 degrés C
2. Dans un bol, mélanger la farine, les levures, le sel, la cannelle, les 4 épices, la noix de muscade et les clous de girofle
3. Dans un autre bol, battre au batteur le sucre, les oeufs et l'huile
4. Verser petit à petit la purée de citrouille tout en battant
5. Rajouter en battant le mélange de farine
6. Verser la pâte dans le moule
7. Faire cuire 90 minutes
8. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler



## Gâteau roulé

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

*Pour 6 personnes*

- 4 œufs
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillerée à café de levure chimique (à voir : remplacer par du bicarbonate)
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger.
- Garniture au choix (Gelée, confiture, crème chantilly avec fruits...)

1. Allumer le four thermostat 7 / 210°C
2. Séparez les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Ajoutez la farine petit à petit puis la levure.
3. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Ajouter la fleur d'oranger. Ne pas mélanger trop longtemps ou la pâte se liquéfiera.
4. Beurrez un moule rectangulaire et y verser la pâte. Faire cuire à four chaud pendant 8 minutes.
5. Démoulez le gâteau, laissez-le se refroidir un peu (surtout si vous y rajouter une crème du type crème au beurre ! Avec la chaleur, la crème coulera et le résultat sera d'autant moins appréciable. Dans ce cas, attendez une heure avec un torchon humide au-dessus pour qu'il ne durcisse pas).
6. Étalez la garniture et roulez le gâteau avec précaution.
7. Faites une décoration (le sucre glace, c'est pas mal, mais à faire à froid, ou le sucre se dissolvera !), et dégustez !



## Bûche à la crème au mascarpone

*Pour 6 personnes*

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique (à voir : remplacer par du bicarbonate)
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger.
- (optionnel) 2 cuillères à soupe de grand marnier (ou de cognac, ou de whisky)

Pour la crème :

- 300g de mascarpone
- Un goût au choix : ici, une tasse bien serrée de café, 50g de chocolat
- Au besoin : une feuille de gélatine

1. Préparer un gâteau roulé (cf. recette précédente)
2. Dans une casserole, verser 2 cuillères à soupe de sucre et le Grand Marnier. Ajoutez le café et le chocolat, puis mettre le tout sur le feu. Faites bouillir et laisser sur le feu pendant 3 minutes, sans cesser de remuer.
3. Napper le gâteau du sirop.
4. Faites fondre la feuille de gélatine, et ajoutez la au mascarpone. Rajouter en même temps trois cuillères à soupe de sirop, et mélangez le tout.
5. Etalez la garniture et roulez le gâteau avec précaution. Etalez le reste de garniture sur le bord, et faire des traits à la fourchette, et pensez à un peu de déco !



## Tarte aux noix au caramel

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

*Pour 8 personnes*

Pour la pâte sablee :

- 220 g de farine
- 20g de poudre de noixettes
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre semoule ou glace
- 1 oeuf
- 5 cl d'eau (ou de lait)
- 1 pincée de sel

Pour la tarte :

- 250 g de cerneaux de noix
- 80 g de sucre
- 1 oeuf

Pour le caramel :

- 100 g de sucre
- 100 g de crème fraîche(10 cl)
- 1/2 verre d'eau

1. Préparer la pâte sablee : fouettez l'œuf avec le sucre et détendre avec un peu de lait
2. Mettre le beurre en parcelles et le sel sur la farine et la poudre de noixettes.
3. Écraser beurre et farine ensemble en frottant légèrement les mains. La farine passe entre les doigts.
4. Le sablage terminé formez une fontaine. Verser au centre le mélange sucre + oeufs + eau.
5. Serrer doucement la masse entre les mains. Farinez légèrement le plan de travail et fraiser jusqu'à obtention de l'amalgame. Former une boule.
6. Préchauffer le four à 180°C. Étalez une pâte sur du papier sulfurisé, et la mettre dans un moule. Recouvrir le fond de pâte d'un rond de papier sulfurisé et remplir de haricots secs ou de noyaux de fruits.
7. Glisser la pâte au four et faire cuire 20 minutes. Mixer 50 g de noix avec 80 g de sucre et l'œuf battu. Verser sur la pâte débarrassée des haricots et du rond de papier sulfurisé. Mettre au four à 150°C (thermostat 5) une dizaine de minutes environ.
8. Préparer le caramel mou : chauffer 100 g de sucre avec l'eau. Quand il caramélise, ajouter la crème et fouetter très fort quelques minutes.
9. Garnir la tarte avec les cerneaux de noix. Les napper de caramel mou tiède. Laisser refroidir avant de servir.



## *Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes*

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

*Pour 6 personnes*

- 500 g de Rhubarbe
- 400 g de pâte sablée
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre moulu

1. Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons.
2. Plongez-les une minute dans l'eau bouillante, puis égouttez-les.
3. Mélangez 75 g de cassonade et les épices.
4. Mettez la rhubarbe dans une casserole et saupoudrez-la du mélange sucre/épices.
5. Placez la casserole sur feu doux et faites cuire 5 min en remuant.
6. Retirez du feu, et laissez tiédir.
7. Préchauffez le four th.6 (180°C).
8. Mettez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et les œufs entiers dans le bol du mixeur.
9. Faites tourner très rapidement jusqu'à obtention d'une crème.
10. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette et placez au frais.
11. Mélangez la rhubarbe et la crème d'amande.
12. Versez la préparation dans le fond de tarte.
13. Enfournez et faites cuire 35 min.
14. 10 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte du reste de cassonade.
15. Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de servir.



## *Annexe*



### *Table de conversion thermostat - degrés*

Thermostat 1	30°C	85°F
Thermostat 2	60°C	140°F
Thermostat 3	90°C	195°F
Thermostat 4	120°C	249°F
Thermostat 5	150°C	300°F
Thermostat 6	180°C	350°F
Thermostat 7	210°C	410°F
Thermostat 8	240°C	460°F
Thermostat 9	270°C	520°F



### *Récipients et unités courantes*

1 cuillère à café (= à thé)	0,5 cl	5 g (sel, sucre, café) - 4 g (farine, semoule) 3 g (cacao, fécule)
1 cuillère à dessert	1 cl	
1 cuillère à soupe	1,5 cl	15 g (sucre, beurre) 12 g (farine, Crème fraîche)
1 tasse à café	10 cl	
1 bol	35 cl	300 g (riz) - 220 g (farine)
1 verre à moutarde	15 cl	100 g (farine, semoule) - 125 g (riz) 140 g (sucre)
1 verre à liqueur	3 cl	
1 grand verre	25 cl	