

**ATELIER CUISINE DU 12 JUIN 2017
GARDEN PARTY « TARTES, SALADES ET GOURMANDISES »****TARTE SOLEIL AU PESTO ET PIGNONS****Ingrédients pour 1 tarte**

- 2 disques de pâte feuilletée
- 150 gr de pesto
- 50 gr de pignons
- 1 jaune d'œuf

Préparation

Préchauffez le four à 180°; Posez un des disques de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez uniformément le pesto en partant du centre et en laissant vierge un pourtour de 2 cm, parsemez 25 gr de pignons, humidifiez cette bordure avec de l'eau, à l'aide d'un pinceau. Couvrez avec le second disque, en prenant soin de bien le juxtaposer. Soudez les bords en appuyant avec les doigts. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface avec 1 jaune d'œuf battu. Placez un verre retourné au centre. Avec un couteau, partez du centre et coupez la pâte en 4 quarts, puis chaque quart en 3, puis chaque tiers en 2 vous obtenez 24 parts égales. Retirez le verre, puis torsadez délicatement chaque part. Pour cela maintenez avec 2 doigts la partie la plus proche du centre, pour éviter qu'elle ne se détache et tournez doucement la partie externe avec l'autre main. Écartez si besoin les rayons pour éviter qu'ils ne se soudent à la cuisson. Parsemez le reste de pignons et enfournez pour environ 30 mn.

TARTE AUX TOMATES JAUNES**Ingrédients pour 1 tarte**

- 3 belles tomates jaunes
- 200 gr de farine
- 60 gr de beurre ½ sel
- 10 cl de crème liquide
- 2 petits suisses
- 150 gr de fromage frais de type St morey
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c d'herbes de provence
- sel et poivre

Préparation

Préparez la pâte dans un saladier, disposez la farine, les petits suisses, le beurre coupé en dés, une pincée de sel et mélangez. Réservez au frais 30 mn. Préchauffez le four à 180°. Lavez les tomates et coupez-les en fines rondelles. (pendant le repos de la pâte, disposez vos rondelles dans une passoire à pied, saupoudrez-les de sel fin et laissez-les s'égoutter 30mn). Dans un saladier disposez le fromage frais, la crème et mélangez. Ajoutez les herbes de Provence, sales, poivrez et remuez. Recouvrez une plaque à four de papier de cuisson. Sortez la pâte, étalez-la en lui donnant une forme rectangulaire et disposez-la sur la plaque. Pincez pour former une bordure. Piquez le fond; Versez la préparation au fromage frais, puis les rondelles de tomates, l'huile d'olive, salez et poivrez. Enfourez 20mn. Dégustez cette tarte tiède.

**COURRONE COURGETTES CHÈVRE ET
CHORIZO****Ingrédients pour 1 tarte**

- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 courgettes
- 120 gr de buche de chèvre
- 8 tranches fines de chorizo
- 1 oignon
- 40 amandes mondées
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Pelez et émincez l'oignon. Lavez et coupez les courgettes en rondelles. Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez l'oignon et faites-le légèrement dorer. Versez ensuite les courgettes et faites-les revenir 2 à 3 mn sur feu vif. Salez et poivrez. Réservez. Préchauffez le four à 200°. Découpez le chèvre en rondelles. Déposez la pâte brisée sur un plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'une règle découpez des entailles en étoile avec des branches de 5 cm partant du centre du disque. Garnissez la pâte de courgettes tout autour de l'étoile sans la recouvrir, de manière à former une couronne. Déposez des rondelles de chèvre par-dessus. Repliez les pointes de l'étoile par-dessus la garniture et enfourez pendant 25 mn. Sortez la tarte du four et garnissez de tranches de chorizo.

TARTE DU MANS**Ingrédients pour 1 tarte**

- 1 pâte feuilletée
- 250 gr de rillettes de porc
- 1 gousse d'ail
- 2 oeufs
- 250 gr de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de piments d'Espelette
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 2 c à s de persil haché
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Pelez et hachez l'ail. Retirez la couche de gras des rillettes puis poêlez-les pendant 10 mn à feu moyen pour extraire le reste de graisse de la chair. Récupérez la chair et « évacuez » la graisse. Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème, ajoutez les rillettes, l'ail et le persil. Salez et poivrez assaisonnez de muscade et de piment d'espelette. Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Versez la préparation sur la pâte et enfourez pendant 40 mn.

SALADE PORTUGAISE

Ingrédients

- 300gr de pois chiches en boîte
- 400gr de morue dessalée
- 1 gros oignon
- 1 tomate
- 8 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre
- 3 œufs durs
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- sel et poivre

Préparation

Faites cuire la morue dessalée 10 mn à l'eau bouillante. Egouttez et émiettez-la. Pelez et émincez l'ail et l'oignon. Coupez un œuf en petits morceaux et les autres en rondelles. Dans un bol, mélangez l'oignon, l'ail, le persil haché, l'œuf haché, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Mélangez pour obtenir une sauce. Dans un saladier, mettez les morceaux de morue, ajoutez les pois chiches égouttés, les tomates en dés. Versez la sauce dessus et mélangez. Décorez avec les rondelles d'œufs.

SALADE BRETONNE

Ingrédients

- 700gr de pommes de terre
- 15 crevettes décortiquées
- 1 boîte de thon au naturel
- 4 tomates
- 2 coeurs d'artichaut
- 2 citrons
- 1 chou-fleur
- 1 avocat
- 1 salade

Pour la vinaigrette

- 4 c à s d'huile d'arachide
- 2 c à s de vinaigre
- 2 c à c de persil de la mer
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

Lavez les pommes de terre et cuisez-les 30 mn dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites épluchez-les et coupez-les en cubes. Taillez les artichauts en dés. Epluchez et lavez le chou-fleur, détaillez-le en bouquets puis mettez-le à cuire à la vapeur pendant 10mn environ. Lavez la salade et essorez-la bien. Ajoutez les tomates en rondelles. Décortiquez les crevettes et ajoutez-les à la préparation. Ajoutez le thon bien égoutté. Epluchez l'avocat et coupez-le en petits dés, arrosez-les de jus de citron. Préparez la vinaigrette: mélangez l'huile, le vinaigre, salez et poivrez. ajoutez l'échalote haché et la ciboulette ciselée. Au moment de servir mélangez tous les ingrédients et assaisonnez.

SALADE DE QUINOA AUX LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients

- 200gr de quinoa
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 boîte de maïs
- 4 filets de poulet
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 4 c à s de curry
- poivre 5 baies
- sel

Préparation

Faites cuire les blancs de poulet dans de l'eau bouillante aromatisée avec le curry. Egouttez-les avec une écumoire afin de garder le bouillon. Cuisez le quinoa dans celui-ci pendant 10 à 12 mn. Pendant ce temps lavez et épépinez les poivrons puis coupez-les en petits dés. Taillez également les blancs de poulet en dés. Egouttez ensuite le quinoa et mettez-le dans un saladier avec les poivrons, les blancs de poulet, le maïs. Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, la ciboulette, le sel le poivre 5 baies et assaisonnez la salade avec.

SALADE DE POMME GRANNY ET CREVETTES, CRÈME À L'ORANGE

Ingrédients

- 12 crevettes décortiquées
- 25 feuille de menthe lavée
- 3 pommes granny
- 1 concombre
- 1 orange
- 1 citron
- ½ c à c de gingembre râpé
- 20 cl de crème fraîche épaisse à 4%
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s d'huile d'argan
- Sel et poivre

Préparation

Pressez le citron et récupérez le jus. Lavez les pommes et le concombre puis coupez-les en fines tranches. Arrosez les tranches de pommes de jus de citron. Prélevez le zeste de l'orange, pressez-la et récupérez le jus. Dans une poêle faites chauffer l'huile et dorez-y les crevettes 5 mn en remuant. Réservez-les. Pour la crème à l'orange, mélangez la crème, le zeste d'orange, le jus d'orange, l'huile d'argan et le gingembre râpé. Salez et poivrez. Fouettez le tout. Dans un saladier disposez les tranches de pommes et de concombre, rajoutez les feuilles de menthe et les crevettes, puis nappez de crème à l'orange.

SALADE AUX 3 MELONS

Ingrédients

- 1 gros melon
- 1 petit melon jaune
- 1 petit melon d'eau à peau vert pâle
- 1 tranche de pastèque
- 1 citron
- 1 orange
- 1 bâton de cannelle
- 50 cl de vin blanc
- 200 gr de sucre cristallisé

Préparation

Lavez le citron et l'orange et prélevez leurs zestes en long rubans. Mettez le vin blanc et le sucre dans une casserole, ajoutez les zestes de citron et d'orange, puis la cannelle. Portez à frémissement en mélangeant jusqu'à complète dissolution du sucre, puis laissez frémir jusqu'à consistance sirupeuse pendant environ 8 mn. Laissez complètement refroidir et filtrez. Prélevez la pulpe des melons et éliminez les graines. Coupez-les en gros dés ou prélevez des billes à la cuillère parisienne. Mélangez-les dans un joli saladier transparent. Versez le sirop sur la salade et mettez au frigo pendant au moins 1 h. Servez très frais.

COUPE DE FRAISES ET PÊCHES

Ingrédients

- 500 gr de fraises
- 2 pêches jaunes (ou pêches au sirop)
- 1 citron jaune non traité
- 75 gr de sucre en poudre
- menthe fraîche

Préparation

Coupez les fraises en 2 et tranchez les pêches pelées en lamelles. Placez-les dans un saladier. Versez dans une casserole 75gr de sucre et 1l d'eau, 1 c à s de jus de citron, quelques zestes et portez à ébullition. Ajoutez les feuilles de menthe ciselées et cuisez 5 min. Retirez du feu et laissez infuser 10 min. Filtrez le sirop encore tiède au-dessus du saladier de fruits. Mélangez et réservez au frais pendant au moins 1h avant de servir.

TARTE A LA RHUBARBE

Ingrédients pour 1 tarte

- 1 rouleau de pâte sucrée
- 600 gr de rhubarbe épluchée
- 2 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 125 gr de sucre + 5 c à s
- 1 gousse de vanille

Préparation

Coupez les tiges de rhubarbe en bâtonnets de 1 à 2cm et mettez-les dans un saladier avec les 5 c à s de sucre. Mélangez et laissez macérer environ 1h. Egouttez la rhubarbe dans une passoire. Préchauffez le four à 180°. Garnissez un moule à tarte avec la pâte sucrée. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre puis ajoutez la crème fraîche et les graines de vanille, mélangez. Répartissez la rhubarbe bien égouttée sur le fond de tarte et versez dessus l'appareil. Mettez à cuire environ 45 min. A la sortie du four laissez refroidir sur une grille.

TARTE ABRICOTS FAÇON PIZZA

Ingrédients pour 1 tarte

- 1boîte d'abricots au sirop
- 1 rouleau pâte à pizza
- 150 gr de ricotta
- 1 brin de menthe
- 3 c à s de miel

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Étalez la pâte à pizza sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Taillez les oreillons d'abricots en lamelles. Dans un bol mélangez la ricotta avec le miel. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la menthe. Tartinez généreusement la pâte à pizza de ricotta, ajoutez les abricots et parsemez de menthe ciselée. Enfourez pour 15 à 20 min en surveillant la coloration. Servez tiède ou froid.

ROSÉ PÊCHE VANILLE

Ingrédients

- 3 litres de rosé
- 5 pêches mûres et parfumées
- 1 gousse de vanille
- 80 gr de miel liquide de type acacia

Préparation

Versez le rosé dans un grand saladier. Rincez les pêches, coupez-les en 2 sans les peler, dénoyotez-les puis émincez-les, ajoutez-les dans le saladier. Incorporez la gousse de vanille dont vous aurez gratté les graines avec la pointe d'un couteau. Versez le miel dans le mélange. Remuez la préparation. Réservez au frigo pendant au moins 24h. Servez cette boisson très fraîche

JUS DE CONCOMBRE

Ingrédients pour 1 litre

- 2 concombres
- 5 brins de persil
- 1 citron vert
- 15 cl de jus de tomates
- 33 cl d'eau gazeuse type Perrier
- Tabasco
- sel

Préparation

Nettoyez les concombres. Retirez les extrémités, ouvrez-les en 2 et retirez les pépins. Coupez quelques tranches fines et réservez-les pour la décoration. Rincez le persil, prélevez les feuilles. Mixez concombre et persil dans une centrifugeuse. Salez, ajoutez le jus de citron vert puis mélangez. Ajoutez quelques gouttes de tabasco dans le jus de tomate, remuez, versez au tiers de chaque verre. Complétez de glaçons, de jus de concombre et de Perrier. Décorez de tranches de concombre. Servez très vite.