



Les 3 tartes

Les 3 tartes

Totché

Recette pour 12 personnes



Ingrédients

Pâte brisée

510 g de farine

34 g de beurre ramolli en morceaux

26 ml d'huile de colza

340 ml de lait

21 g de levure émietée

13 g de sel

Garniture

340 ml de crème acidulée 15% MG

85 ml de crème 35% de MG

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

4 g de sel

Réalisation

ATTENTION: Levage environ 2 h et cuisson environ 20 mn

Pâte brisée

- Mélanger la farine et le sel, creuser un puit
- Ajouter le beurre et l'huile.
- Mélanger le lait et la levure, ajouter à la masse, pétrir en une pâte lisse.
- Couvrir et laisser doubler de volume env. 1 h-1 h 30 à température ambiante.
- Laisser lever env. 15 min.
- Abaisser la pâte à la taille de la plaque, fonder la plaque chemisée de papier sulfurisé, modeler un bord avec les doigts, laisser lever encore 10 min.
- Piquer le fond à la fourchette et badigeonner le bord de jaune d'oeuf.

Garniture

- Mélanger la crème, la farine, le sucre et la cannelle
- Verser dans le moule foncé.

Informations

- Selon les goûts, ajouter des herbes hâchées ou du fromage râpé à la garniture. Remplacer le sel de la liaison par 2-3cs de sucre pour obtenir une variante sucrée

Les 3 tartes

Tarte au citron

Recette pour 12 personnes



Ingrédients

Pâte sablée

600 g de farine

240 g de beurre

3 oeufs

12 g de sel

60 g de sucre

180 ml d'eau

Appareil

300 ml de jus de citron

180 g de sucre

6 oeufs

120 g de beurre

6 g de zeste de citron

Réalisation

Pâte sablée

- Mélanger le beurre, le sucre et le sel
- Ajouter les œufs et mélanger
- Ajouter la farine et l'eau
- Former une boule et laisser reposer
- Foncer la pâte et cuire à blanc, 175c° 15 mn

Appareil

- Presser le citron
- Mélanger le citron, les œufs, le sucre et les zestes
- Mettre dans la casserole
- Chauffer jusqu'à épaississement
- Hors du feu, ajouter le beurre
- Garnir le fond de tarte

Tarte Tatin

Recette pour 12 personnes



Ingrédients

Pâte feuilletée

720 g de farine

600 g de beurre

360 ml d'eau

12 g de sel

Garniture

780 g de pommes

480 g de sucre

Réalisation

Pâte feuilletée

- Découper le beurre en petits cubes
- Mélanger grossièrement le beurre, la farine et le sel
- Ajouter l'eau
- Former un rectangle
- Faire 5 tours simples
- Peler et découper les pommes
- Faire le caramel
- Beurrer le moule et y verser le caramel
- Aligner les pommes
- Abaisser la pâte et la déposer sur les pommes
- Piquer la pâte
- Cuire 30 mn à 180c°