

TARTELETTES AU CITRON MERINGUEES

Cours de cuisine du 12 octobre 2016

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine
125 g de beurre pommade
100 g de poudre d'amandes
50 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
5 cl de lait
1 pincée de sel

Préparation

Mélanger la farine, le sel, le sucre, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs, le lait et le beurre pommade
Laisser reposer 2 h au frais
Étaler la pâte ; remplir les moules à tartelettes
Cuire au four à 140°C pendant 15 mn

Ingrédients pour l'appareil au citron

150 g de sucre
60 g de beurre
2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
3 jus de citrons

Préparation

Mélanger le sucre, les jus de citrons et le beurre. Cuire à 60°C
Ajouter les œufs un à un. Cuire 7 mn à 80°C

Ingrédients pour la meringue

4 blancs d'œuf
250 g de sucre
1 pincée de sel
10 cl d'eau

Préparation

Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux
Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce qu'une goutte de ce sirop plongée dans l'eau glacée puisse être roulée en boule malléable
Ôter du feu et poser la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre
Fouetter les blancs en neige avec le sel. Lorsqu'ils sont fermes, verser le sirop de sucre en un mince filet sur la paroi du saladier. Fouetter sans cesse. Les blancs se raffermissent et prennent une couleur blanche satinée. Fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide

Finition

Lorsque la pâte est cuite, verser l'appareil au citron dans chaque tartelette
Recouvrir chaque tartelette de meringue et cuire 5 mn au grill à 240°C



GRATIN DE COURGETTES A LA VIANDE

Cours de cuisine du 12 octobre 2016

Ingrédients pour 6 personnes

6 courgettes de taille moyenne
1 gros oignon
350 g de viande hachée
50 cl de coulis de tomate
40 cl de crème fraîche liquide entière -1 sachet de gruyère râpé
Sel, poivre

Préparation

1. Couper la moitié de l'oignon en lamelles et les courgettes en rondelles.
2. Dans un filet d'huile d'olive faire revenir la moitié de l'oignon avec les courgettes. Saler, poivrer.
3. Laisser cuire jusqu'à ce que les courgettes soient ramollies tout en les laissant un peu fermes.
4. Dans un filet d'huile d'olive, faire revenir l'autre moitié de l'oignon sans le griller, rajouter la viande hachée. Saler, poivrer à votre convenance.
5. Une fois que la viande hachée est cuite (qu'elle commence à se détacher) rajouter les briques de crème et de coulis de tomates. Saler et poivrer à nouveau.
6. Laisser mijoter jusqu'à ce que le tout épaississe un peu.
7. Retirer les courgettes du feu et les mettre dans un plat à four à l'aide d'une écumoire afin que l'eau que celle-ci a relâché ne soient pas dans le gratin.
8. Une fois la préparation épaissie, la verser sur les courgettes et parsemer de gruyère râpé.
9. Mettre au four à thermostat 7 jusqu'à ce que ce soit gratiné.