

TARTE AUX PRALINES

Cours du 28 mars 2018

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine
125 g de beurre
100 g de poudre d'amandes
50 g de sucre
2 jaunes d'œufs
8 cl de lait
1 pincée de sel ou 1 sachet de levure

Ingrédients pour la garniture

300 g de pralines roses
30 cl de crème fraîche
1 œuf
1 bouchon d'essence d'amandes amères (amaretto)

Préparation de la pâte

Dans un saladier mettre la farine, 1 pincée de sel ou la levure, la poudre d'amandes et le sucre
Mélanger et faire un puits, mettre les jaunes d'œufs, le beurre pommade et le lait
Mélanger rapidement le tout pour obtenir une pâte homogène
Rouler la pâte dans un film alimentaire, laisser reposer 2 h au réfrigérateur

Préparation de la garniture

Mixer les pralines au robot
Battre l'œuf à la fourchette et ajouter la crème
Ajouter la poudre de praline et cuire sans cesser de remuer pendant environ 15 mn
Ajouter l'amaretto en fin de cuisson

Cuisson

1. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné
2. Découper des ronds à l'emporte pièce de 8 cm ; foncer les moules à tartelettes
3. Cuire à blanc 15 mn à 140°C
4. Ajouter la garniture et cuire 20 mn à 160°C



MIJOTE DE BOULETTES AUX PETITS POIS

Cours du 28 mars 2018

Ingrédients pour les boulettes

400 g de viande hachée bœuf
1 CS de coriandre hachée
1 CC de cumin
1 CC de paprika
Poivre
Sel

Ingrédients pour la sauce

3 tomates
250 g de petits pois
4 pommes de terre épluchées et coupées en dés
1 oignon
1 CS de coriandre hachée
1 gousse d'ail hachée
1 CC de paprika
4 pincées de gingembre en poudre
6 CS d'huile d'olive
Sel, Poivre
30 cl d'eau

Préparation

1. Peler et émincer les oignons et l'ail. Ebouillanter les tomates et les peler. Les couper ensuite en dés
2. Mettre l'huile d'olive dans une cocotte sur feu moyen. Y ajouter les tomates, l'oignon, l'ail, la coriandre et les épices
3. Laisser mijoter 10 mn
4. Ajouter les petits pois et les 30 cl d'eau, laisser cuire 20 mn
5. Pendant ce temps, réunir la viande, la coriandre hachée et les épices
6. Mélanger en pétrissant la viande pendant quelques instants
7. Confectionner des boulettes de la taille d'une noix puis les ajouter avec les dés de pommes de terre à la sauce aux petits pois et laisser cuire pendant 15 mn

