

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 19 novembre 2012

GATEAU LE TEMERAIRE

Clin d'œil à notre cher ami Robert !

INGREDIENTS

250g de farine – 125g de beurre – 2 œufs – 5g de levure – 1 verre d'eau
100g de sucre – 100g de noix ou de noisettes – 1 cuillère à café d'huile
genre tournesol ou pépins de raisins – 5 belles pommes reinettes grises
50g de raisins secs blancs – 75g de fruits confits en carrés -
1 pincée de sel – 1 citron – 2cl de Marc du Jura ou Calvados
1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION

LA VEILLE FAIRE LA PATE COMME SUIT :

Dans une poêle, faire rôtir les noix ou noisettes avec cuillère à café d'huile puis les broyer au robot ou autre ustensile.

Mélanger les 250g de farine tamisée, la levure, le sel, l'œuf entier, les 100g de sucre semoule, les 125g de beurre mou et les 100g de noix ou de noisettes. Bien mélanger le tout, ajouter l'eau petit à petit. La pâte doit être bien homogène... Filmer et mettre une nuit au réfrigérateur.

LE LENDEMAIN :

Séparer la pâte en 2/3 pour le fond et 1/3 pour le couvercle.

POUR LA GARNITURE :

Couper les 5 pommes épluchées en petits carrés. Dans une poêle, mettre les raisins et les fruits confits, ainsi que le sachet de sucre vanillé. Faire flamber avec l'alcool de Marc ou de Calvados, ajouter les pommes et le jus du citron. Bien remuer et retirer du feu.

FAIRE CHAUFFER LE FOUR A 210°

Avec une écumoire, poser les fruits sur la pâte, faire un dôme et poser délicatement le reste de la pâte pour couvrir à la façon 'tarte Tatin'.

Dorer l'ensemble à l'œuf entier battu, faire des striures à la fourchette.

Enfourner pour environ 30 minutes à 210° puis, après 20 minutes à 180° en plaçant un papier d'aluminium sur le dessus car cela jaunit très vite. Ces temps sont à aménager selon les différents fours.

