

# Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



## Maison de quartier de Bregille

Lundi 15 Décembre 2014

### 1ère recette du jour : **Pâte sablée sucrée**

Pour toutes les tartes aux fruits.....

- Ingrédients :**
- 1 oeuf
  - 2/3 d'un verre à moutarde de sucre
  - 225g de farine
  - 150g de beurre

Mélanger au batteur œuf et sucre; ensuite incorporer la farine, en faire un sable.  
 Lier avec le beurre et faire une boule  
 PS : pour la tarte aux fraises, faire cuire « à blanc » la pâte  
 Pour la tarte aux cerises (aigres – griottes) mettre les cerises directement sur la pâte qui aura reçu un lit de sucre.



### 2ème recette du jour : **Tarte au chocolat**

Préparation : 45min Cuisson : 45min

- 1 fond de pâte sucrée précuit (voir recette de la pâte sablée sucrée)**  
 100g de chocolat noir - 75g de beurre 1/2 sel - 3 oeufs  
 110g sucre en poudre - 20g de cacao en poudre non sucré  
 1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Séparer les blancs et les jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le mélange beurre chocolat, puis le cacao. Bien mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation au chocolat, à l'aide d'une Maryse. Verser le tout sur le fond de tarte et cuire au four à 180 °C pendant 35 minutes. La tarte est cuite lorsqu'elle est gonflée. Servir tiède ou frais, en sortant la tarte du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance.



### 3ème recette du jour : **Tarte au citron meringuée**

Dans une casserole en inox, mettre les 3 jaunes d'œufs et le sucre avec ¼ de litre d'eau, la fécule, le zeste et le jus des 3 citrons (brossés et lavés)  
 Faire épaissir en remuant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que la crème nappe à la cuillère. Arrêter au premier bouillon. Hors du feu, ajouter le beurre. Remplir le fond de la tarte avec la crème au citron.

Sur le dessus, mettre la meringue à l'aide d'une poche à douille cannelée et décorer le dessus de la tarte. Faire colorer le dessus avec un pistolet ou au four... Bien surveiller la couleur ! Refroidir sur une grille et servir froid.

- Ingrédients :**
- 1 fond de pâte sucrée précuite (voir recette de la pâte sablée sucrée)
  - Pour la crème
  - 3 oeufs
  - 150g de sucre
  - 3 citrons
  - 30g de fécule
  - 30g de beurre
  - Pour la meringue voir recette

