



La cuisine de
Monique et Jacqueline

morceaux - 1/2 cuillerée à café de sel fin

Cours de Cuisine Du Lundi 29 avril 2013

Tarte fine au Saumon

Ingrédients pour 6 personnes pour 350 gr de pâte:

3 gros suisses (environ 50 gr chacun) - Leur poids en farine soit 150 gr (environ 300 ml) - La moitié de leur poids en beurre mou soit 75 gr coupés en

Garniture :

200 gr de Comté en lamelles fines - 1 oignon émincé revenu dans - 15 gr de beurre - 4 oeufs
200 ml de crème liquide - 200 ml de lait - 50 ml d'herbes fraîches hachées - 1/2 cuillerée à café de sel
1 pincée de poivre - 200 gr de saumon fumé en fines tranches

Préparation : 15 m - **Cuisson :** 30 mn Th 7/8 ou 220°

Pate aux Suisses :

Versez tous les ingrédients dans un pichet et travaillez à la fourchette puis à la spatule pour mettre la pâte en boule.
Laissez reposer 1h au moins, avant d'étaler la pâte. Foncez un moule à tarte, gardez le reste de pâte pour faire le décor.

Garniture :

Disposez les lamelles de fromage sur la pâte.
Répartissez l'oignon. A part, dans une jatte, mêlez la crème, le lait, les œufs, les herbes, le sel et le poivre.
Versez la moitié de la préparation dans le moule à tarte.
Disposez les tranches de saumon fumé, versez le reste du mélange.
Faites cuire dans un four préalablement chauffé, 30 mn Th 7/8 ou 220°. Servez sans attendre.



Gâteau aux pommes et Fromage blanc

Ingrédients pour 6 personnes :

500 gr de fromage blanc à 20% de matières grasses - 3 œufs - 75 ml de sucre (75 gr) - 1 citron zeste et jus
25 ml de Maïzena - 1 cuillerée à soupe de farine (15 ml) - 1 sachet de sucre vanillé - 4 pommes coupées en lamelles fines (boskoop)



Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une spatule, le fromage blanc, les œufs, le sucre, la maïzena, la farine, le sucre vanillé, le jus et le zeste de citron.
Versez la préparation dans un moule.

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles fines. Disposez-les sur la pâte et faites cuire dans un four préchauffé 40 mn, Th6/7 ou 190°C et laissez encore 10 à 15 mn dans le four éteint.

Glissez au réfrigérateur. Démoulez bien froid.