



FONDANT AU CHOCOLAT À LA COMPOTE DE POMMES

INGRÉDIENTS (pour 6-8 personnes)

- 200g de chocolat noir
- 80gr de sucre de canne
- 3 œufs
- 150g de compote de pommes
- 50g de farine ou de fécule de maïs
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°. Chemisez un moule à cake de papier cuisson. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez le chocolat fondu, la compote de pomme et la fleur d'oranger si vous le souhaitez. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
4. Versez la farine et la fleur de sel et mélangez à nouveau. Versez la préparation dans le moule à cake chemisé et enfournez pour 20-25mn à 180°.
5. Le gâteau doit être encore légèrement sous-cuit au centre à sa sortie du four. Laissez le refroidir dans son moule avant de le démouler en tirant sur le papier cuisson.



TARTE

FRAISES-RICOTTA



INGRÉDIENTS (pour 1 tarte de 8 personnes)

Pour la pâte sablée :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 60 gr de sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 500 gr de fraises
- 250 gr de ricotta
- 10 cl de crème liquide
- 50 gr de sucre glace
- 1 citron bio
- Déco (facultatif) : menthe, amandes effilées ou pistaches concassées

INSTRUCTIONS 1/2

Préparez la pâte :

1. Mélangez du bout des doigts la farine et le beurre coupé en petits cubes jusqu'à obtenir une consistance « sableuse » (d'où le nom). Lorsque le beurre est totalement absorbé par la farine, ajoutez le sucre glace (c'est préférable au sucre en poudre : votre pâte sera moins cassante donc beaucoup plus fondante).
2. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau froide, puis une pincée de sel. Mélangez rapidement et dès que la pâte se forme, arrêtez pour ne pas la rendre trop élastique. Mettez la pâte en boule et laissez prendre 1h au frigo.
3. Étalez ensuite la pâte et déposez dans un moule (à tarte ou tartelette). Piquez le fond avec une fourchette. Déposez du papier sulfurisé dans le fond et recouvrez de haricots secs. Faites cuire à blanc à 180°C environ 15 min. jusqu'à ce que ce soit légèrement doré (à peine, la pâte doit rester presque blanche). En cours de cuisson, enlevez le papier et les haricots pour que le fond cuise aussi.

INSTRUCTIONS 2/2

Préparez la garniture :

1. Mélangez 250g de ricotta avec 50g de sucre glace et le zeste de citron bio.
2. Fouettez 10 cl de crème liquide en chantilly et ajoutez la délicatement à la ricotta.
3. Répartissez la préparation à la ricotta sur le(s) fond(s) de pâte cuite et répartissez des fraises coupées en morceaux. Décorez, si vous le souhaitez, avec quelques feuilles de menthe ciselée ou quelques amandes effilées grillées ou pistaches concassées.

Remarque : vous pouvez acheter une pâte sablée toute faite mais si vous avez le temps, la faire maison n'en sera que meilleur, pour le même prix et on évite les emballages.





CRUMBLE À LA RHUBARBE

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 400 g de rhubarbe
- 1 grosse pomme
- 90 g de beurre
- 125 g de farine ou moitié farine/moitié flocons d'avoine
- 75 g de sucre de canne ou de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé

INSTRUCTIONS

1. Malaxez avec les doigts la farine, le beurre (froid, coupé en petits dés) et le sucre de canne (ou la cassonade).
2. Lavez la rhubarbe, épluchez-la (à l'aide d'un couteau ou d'un éplucheur pour enlever les premières bandes fibreuses) et coupez la rhubarbe en tronçons. Pelez la pomme et découpez-la en morceaux. Faites revenir quelques minutes les fruits dans une poêle avec un peu de beurre pour qu'ils soient légèrement ramollis.
3. Placez les fruits dans un plat à gratin ou dans un moule transparent et saupoudrez-les de sucre vanillé.
4. Emiettez le crumble sur les fruits.
5. Enfournez à 200°C pendant environ 30 mn.
6. Dégustez nature ou pour les gourmands, tiède avec une boule de glace vanille.