

Livret de recettes



Issu du concours de tartes
sucrées du Comice Agricole de
La Nouaye, 2024

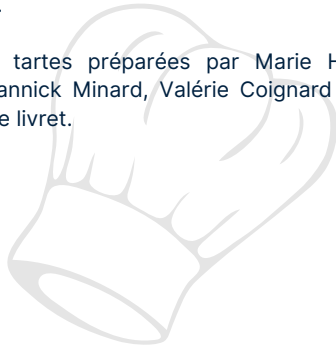


Les chefs

Montfort Communauté a organisé, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), un concours de tartes sucrées lors du Comice Agricole de La Nouaye, le 31 août 2024.

Ouvert au grand public, ce concours a rassemblé neuf participants. L'objectif était de réaliser des tartes sucrées à base de fruits de saison.

Les recettes des tartes préparées par Marie Hélène Houee, Gabriel Jaillard, Yannick Minard, Valérie Coignard et Pablo sont disponibles dans ce livret.



Tarte aux poires

Tarte réalisée par Marie Hélène Houee

 8 personnes  45 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 4 grosses poires
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe de Maïzena
- 20 cl de crème fraîche
- 100g de sucre en poudre
- 50g d'amandes en poudre
- 1 c. à soupe d'alcool de poire
- Sucre glace pour décorer
- Beurre pour le moule



NOTES

Possible de mettre de la noix de coco à la place de la poudre d'amandes. Et de l'Amaretto pour la liqueur.



PRÉPARATION

- 1- Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail et tapisser dans un moule à tarte préalablement beurré.
- 2- Peler les poires, enlever les pépins et les couper en deux. Les poser sur le côté plat sur la pâte.
- 3- Casser les œufs dans un saladier. Ajouter la Maïzena délayée dans 1 cuillère à soupe d'eau, la crème fraîche, le sucre en poudre, la poudre d'amande et l'alcool de poire. Fouetter le tout.
- 4- Verser la préparation dans le moule à tarte entre les poires.
- 5-Cuire à 230° pendant 30 à 35 min. La crème doit être dorée et ferme et le bord de la pâte doré.

Tarte aux prunes revisitée

Tarte réalisée par Gabriel Jaillard



6 personnes



75 minutes



INGRÉDIENTS

Pâte sablée :

- 250g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 125g de beurre
- 30g d'eau
- 50g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Crème d'amande :

- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre
- 25g de farine
- 50g de beurre
- 1 œuf

Caramel beurre salé :

- 100g de sucre
- 20cl de crème
- 40g de beurre
- liquide entière

Chantilly vanille :

- 15cl de crème liquide entière
- Extrait de vanille

Compotée de prunes :

- 3 reines
- 50g de sucre

Gelée de prunes :

- 4 mirabelles
- 200g de sucre
- 100g d'eau

Mousse de prunes :

- 2 quesches
- 3g de gélatine
- 75g de sucre
- 200g de crème liquide entière

Décoration :

- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 5-6 prunes stanley
- Coques en chocolat, tremper le chocolat sur la moitié d'un moule sphérique afin d'obtenir une demi-sphère. Laisser prendre et démouler.

1- Préparer la pâte sablée

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et le sel. Ajouter le beurre en morceaux et sabler avec les mains. Ajouter ensuite l'eau et le jaune d'œuf puis travailler légèrement la pâte pour la rendre homogène. Abaisser la de façon à avoir une forme ronde puis mettez la au frais 1 heure.

Abaisser la pâte et la fonder dans un moule à tarte, la piquer puis enfourner à 180° pendant 20 min.

2- Préparer la crème d'amande

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande, l'œuf et la farine.

Au bout de 10-12 min de cuisson de la pâte, la sortir et ajouter la crème d'amandes.

3- Préparer le caramel beurre salé

Faire fondre le sucre dans une casserole puis ajouter le beurre en morceaux et la crème. Laisser cuire 5 min tout en mélangeant.

4- Préparer la chantilly vanille

Faire infuser la vanille dans la crème puis laisser refroidir et montée la chantilly quand la crème est bien froide. Réserver.

5- Préparer la compotée de prunes

Dénoyer et couper en 4 les prunes et faire chauffer dans une casserole avec le sucre pendant 15 min pour que ça réduise. Réserver.

6- Préparer la gelée de prunes

Dénoyer et mixer les prunes puis chauffer dans une casserole avec l'eau et le sucre et laisser réduire 20 à 25 min. Réserver.

7- Préparer la mousse de prunes

Hydrater la gélatine. Dénoyer et mixer les prunes. Faire chauffer la purée avec le sucre et incorporer la gélatine. Laisser refroidir. Monter la crème en chantilly puis incorporez la purée dans la chantilly. Réserver.

8- Montage de la tarte

Sur la crème d'amande, ajouter le caramel, puis la compotée de prunes, pocher la chantilly avec la douille saint honoré. Pocher ensuite la gelée de prunes. Zester un citron jaune et un citron vert sur la tarte puis dresser les coques en chocolat avec la mousse de prunes à l'intérieur. Enfin disposez des prunes stanley sur le dessus.

Tarte aux pommes et au pommé

Tarte réalisée par Yannick Minard

 8 personnes  60 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée ou sablée
- 1 pot de pommé
- 4 à 5 pommes
- 3 œufs
- 125g de sucre
- 150g de crème fraîche



NOTES

Le pommé est une pâte obtenue par la cuisson longue de jus de pommes et de pommes.

L'association "Les Ramaougeries de pommé" qui soutient les animations et les initiatives locales autour de la pomme, de sa culture, de la préservation de sa transformation, etc. Fabrique du pommé.



PRÉPARATION

- 1- Allumer le four 180°.
- 2- Dans un moule à tarte cuire la pâte à blanc 15 à 20 min.
- 3- Éplucher les pommes et les cuire en lamelles au micro-ondes 7 min ou dans une poêle.
- 4- Recouvrir la pâte avec les pommes cuites.
- 5- Étaler le pot de pommé sur les pommes (si le pommé est difficile à étaler, vous pouvez le chauffer quelques minutes).
- 6- Battre les œufs avec le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit blanchâtre et mousseux. Ajouter la crème fraîche et mélanger.
- 7- Recouvrir la tarte avec la préparation.
- 8- Cuire à 180°, 20 à 25 min.
- 9- Laisser refroidir avant dégustation.

Tarte amandine abricots

Tarte réalisée par Valérie Coignard

 8 personnes  60 minutes



INGRÉDIENTS

- 900g d'abricots bien mûrs
- 10g sucre en poudre
- 20g de beurre

Pâte Brisée :

- 1 œuf
- 80g de sucre
- 1 pincée de sel
- 250g de farine T 55
- 125g de beurre ramolli

Crème d'amande :

- 50g de sucre glace
- 50g de poudre d'amandes
- 1/2 c. à café de féculé
- 50g de beurre fondu
- 2 œufs



NOTES

Possible de parfumer la pâte sablée (cannelle, vanille, rhum, citron, etc.).

Pour grand moule à tarte (28 cm).



PRÉPARATION

Préparer la pâte brisée

- 1- Dans un saladier, battre l'œuf, le sucre et la pincée de sel.
- 2- Ajouter la farine d'un seul coup et mélanger du bout des doigts. Effriter la pâte qui prend l'aspect du sable.
- 3- Ajouter le beurre mou et pétrir la pâte à la main afin d'amalgamer le tout.
- 4- Mettre la pâte en boule, l'envelopper d'un linge et la laisser reposer 30 min à 1 h dans un endroit frais.

Préparer la crème d'amande

Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amande et la féculé.
Ajouter ensuite le beurre fondu et les œufs.
Bien mélanger.

Préparer la tarte

- 1- Préchauffer le four à 190°. Étaler la pâte et garnir le moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond à la fourchette.
- 2- Enfourner le fond de tarte à "blanc" (recouvert d'un papier sulfurisé avec dessus des noyaux conservés pour cet usage ou des légumes secs pour éviter les gonflements) pendant 15 min.
- 3- Étaler la crème sur le fond de tarte après avoir ôté papier et noyaux.
- 4- Poser dessus les les abricots dénoyautés et coupés en 4, côté peau en dessous, en serrant bien. Saupoudrer de sucre et parsemer de noisettes de beurre.
- 5- Cuire au four 20 min environ et laisser refroidir avant de démouler.

Tarte aux pommes

Tarte réalisée par Pablo

 6 personnes  50 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 1 sachet Sucre vanillé
- 70g Beurre fondu
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe Rhum
- 2 c. à soupe Cassonade
- 1 c. à café Cannelle en poudre



NOTES



1- Battre au fouet l'œuf entier et le jaune avec le sucre en poudre et le sucre vanillé dans un saladier. Ajouter la poudre d'amande, 50 g de beurre fondu et le rhum. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

2- Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement beurré. Piquer le fond avec une fourchette, puis verser la crème amandine par-dessus.

3- Préchauffer le four à 180 °C.

4- Peler les pommes, ôter le cœur et les pépins. Émincer-les en tranches fines et disposer-les sur la crème.

5- Badigeonner au pinceau les pommes avec le reste de beurre fondu.

6-Mélanger la cassonade et la cannelle en poudre dans un bol, saupoudrer-en la tarte et enfourner pour 35 min environ. Laisser tiédir avant de démouler.