

RECETTE PÂTISSERIE

TARTE AU FROMAGE BLANC

Beurrer un moule à manqué.

Prendre une pâte feuilletée, fariner légèrement, descendre doucement la pâte dans le moule, piquer cette pâte, faire un rond de papier sulfurisé et mettre sur la pâte, ajouter des haricots blancs ou noyaux et cuire à blanc dans four 190°C pendant 25 minutes.

Mettre dans une casserole 300 g de lait à chauffer, ajouter 500 g de fromage blanc, 5 g de sel, 80 de sucre et 80 g de fleur de maïs, sur le feu faire comme une crème pâtissière.

Monter 180 g de blanc d'œuf avec 120 g de sucre.

Mélanger les blancs montés avec la crème obtenue puis mettre sur la pâte, dorer à l'œuf et eau, cuire 5 à 10 minutes four 220°C. Dès que des craquelures apparaissent ouvrir le four en laissant une cuillère en bois en travers.



GALETTE DES ROIS

Recette pour deux galettes.

La crème pâtissière :

¼ litre de lait – 60 g de sucre (moitié dans le lait – moitié dans les œufs) – 1 œuf – 20 g de fleur de maïs.

Mettre sur le feu le lait avec 30 g de sucre dans une casserole.

Dans un cul de poule, mettre 1 œuf avec 30 g de sucre et 20 g de fleur de maïs, bien mélanger et ajouter le mélange de lait et de sucre chaud en plusieurs fois, en battant énergiquement au fouet. Mettre sur le feu pour épaissir, puis mettre dans un cul de poule et couvrir de papier film et mettre au frais.

La frangipane :

Mousser 160 g de beurre mou, ajouter 150 g d'amande en poudre, 50 g de noisette en poudre et 130 g de sucre, ajouter un à un 3 oeufs, puis 400 g de crème pâtissière. Ajouter ensuite 80 g de farine et 35 g de rhum.

[Possibilité de ne mettre que des amandes (soit 200g).]

Dorer le bord de la pâte feuilletée, mettre une fève sur le bord et garnir à la poche à douille. Mettre le deuxième rond de pâte feuilletée dessus, appuyer légèrement sur les bords, trouver un rond assez grand pour la dimension du rond et appuyer. Découper et décorer les bords, dorer le dessus de la galette en faisant un petit trou au milieu.

Préchauffer le four à 210°C, cuire 40 minutes, à dorure environ milieu de cuisson baisser à 190°C.

A la sortie du four mettre un sirop chaud au pinceau, le sirop : 100 g d'eau et 70 g de sucre.

