

RECETTE PÂTISSERIE

PÂTE SABLEE - TARTE AUX POIRES

170 g beurre – 120 g sucre glace tamisée

Faire tourner beurre avec le sucre glace doucement au batteur.

Ajouter ensuite un œuf – 20 g de lait – 280 g de farine – 25g de fécule

Dès que c'est mélangé arrêter, former en rond sans trop la travailler et mettre au frais.

Étaler la pâte assez épaisse dans un cercle, ne pas trop fariner.

Pour la crème pâtissière : sur feu 125 g de lait avec 15 g de sucre, dans un cul de poule : un jaune d'œuf – 15 g de sucre – 10 g de fleur de maïs. Puis mélanger sur le feu avec le liquide pour obtenir une crème pâtissière.

Mélanger 75 g de beurre malaxé avec 40 g d'amandes, 40 g de sucre et un œuf, faire mousser puis ajouter 20 g de farine et 5 g de rhum (facultatif). En dernier ajouter 140 g de crème pâtissière.

Ajouter la crème obtenue, couper les poires au sirop ou fraîches en fine tranche, passer la spatule en dessous et étaler légèrement et disposer sur la tarte en allant vers le centre.

Cuire four 210°C pendant 30 minutes.

Pour le nappage : sur feu doux mélanger 110 g de gelée de fruit avec 100 g d'eau. Napper ensuite au pinceau la tarte.



PÂTE A BEIGNETS

Mélanger au batteur avec le crochet : 750 g de farine (type 45 : GRUAU), 120 g de sucre, 10 g de sel , 6 œufs, 40 g de levure boulangère et environ 50 g de lait ou d'eau (les liquides (œuf + eau ou lait) représente la moitié de la farine).

Lorsque la boule est formée, laisser 5 minutes puis incorporer 150 g de beurre mou. Mettre un peu de farine à la sortie du batteur, laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Rabattre les côtés et repousser au frais durant 3 ou 4 heures.

Recommencer en rabattant les bords puis voir si elle est froide, si elle est froide on l'utilise sinon la remettre au frais couverte d'un linge.

Etaler la pâte si un demi centimètre, faire des carrés de 2 cm de côté puis faire un trou au milieu et tirer légèrement. Laisser pousser un peu.

Cuire à l'huile. Retourner le beignet à la cuisson, une petite croûte s'étant formé à la surface, empêchant l'huile de rentrer dans la pâte.

Mélanger du sucre avec un peu de cannelle et passer les beignets dedans.

Variante : pour les gros beignets faire des boules de 60 g, on appuie un peu dessus et laisser pousser.



PÂTE A BRIOCHE

1 kg de farine « Gruau » - 10 g de sel – 150 g de sucre – 50 g de levure boulangère (moins en été) – 8 œufs (400 g) – compléter avec 100 g de lait ou d'eau – 400 g de beurre

Mélange idem pâte à beignets.

Diviser la pâte en fonction des brioches souhaitées, façonner selon envie, laisser pousser un peu au chaud puis à température ambiante

Pour la brioche à tête : faire des boules de 50 g, pivoter sur le côté, rouler au 1/3, mettre dans un moule, appuyer autour de la tête, laisser pousser et cuire.

Pour la brioche : faire un colombin, mettre dans un moule, laisser pousser puis couper le dessus à l'aide d'un ciseau en biseau.