

RECETTE PÂTISSERIE

Niocky

Pour 15 pièces.

La fond de tartelettes :

Prendre la pâte feuilletée « Herta », fariner légèrement, piquer à la fourchette, foncer les moules à tartelettes, ajouter les haricots blancs pour une cuisson à blanc, cuisson four 210°C environ 15 minutes, enlever les haricots et finir la cuisson encore 2 minutes.

La sauce blanche :

750 g lait – 90 g beurre – 90 g farine- sel – poivre – muscade.

Chauffer le lait dans une casserole, puis chauffer le beurre, ajouter la farine puis le lait chaud en plusieurs fois, saler, poivrer et ajouter la muscade. Filmer et mettre au frais.

La pâte à choux :

375 g eau – 15 g sel – 150 g beurre – 225 g farine – 375 g œuf – 120 g gruyère râpé.

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sel et le beurre, faire fondre sur feu frémissant. Ajouter la farine et faire sécher la masse. Au batteur, ajouter les œufs en plusieurs fois, intercaler avec le gruyère.

Chauffer de l'eau dans une casserole avec du sel, mettre de l'eau froide dans un cul de poule. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille et cuire de petites quenelles de pâte à choux, stopper la cuisson dans l'eau froide. Cuisson environ 3 minutes. Bien égoutter.

Le montage :

Retravailler un peu la sauce blanche à la cuillère en bois, mettre un peu de sauce dans les quenelles. Démouler la pâte, mettre un peu de poivre sur le feuilletage, mettre les quenelles dans les tartelettes en formant un dôme. A l'aide d'une cuillère, mettre de la sauce sur les dômes et terminer avec du gruyère râpé. Chauffer et gratiner au four avant service.



Ramequin au fromage.

Pour 15 pièces.

Etaler au rouleau pour affiner de la pâte feuilletée « Herta » avec un peu de farine. Piquer à la fourchette. Beurrer de petits moules en aluminium.

750 g crème liquide – 40 g farine – 350 g œufs – 300 g gruyère râpé – sel – poivre – muscade.

Battre les œufs, ajouter un peu de crème, mettre la farine, puis mélanger avec le reste de crème. Ajouter le poivre, le sel et la muscade et enfin le gruyère. Laisser absorber un peu le gruyère puis remplir les ramequins à la cuillère.

Cuisson four 175°C, s'ils montent trop vite baisser le four, temps environ 45 minutes.

