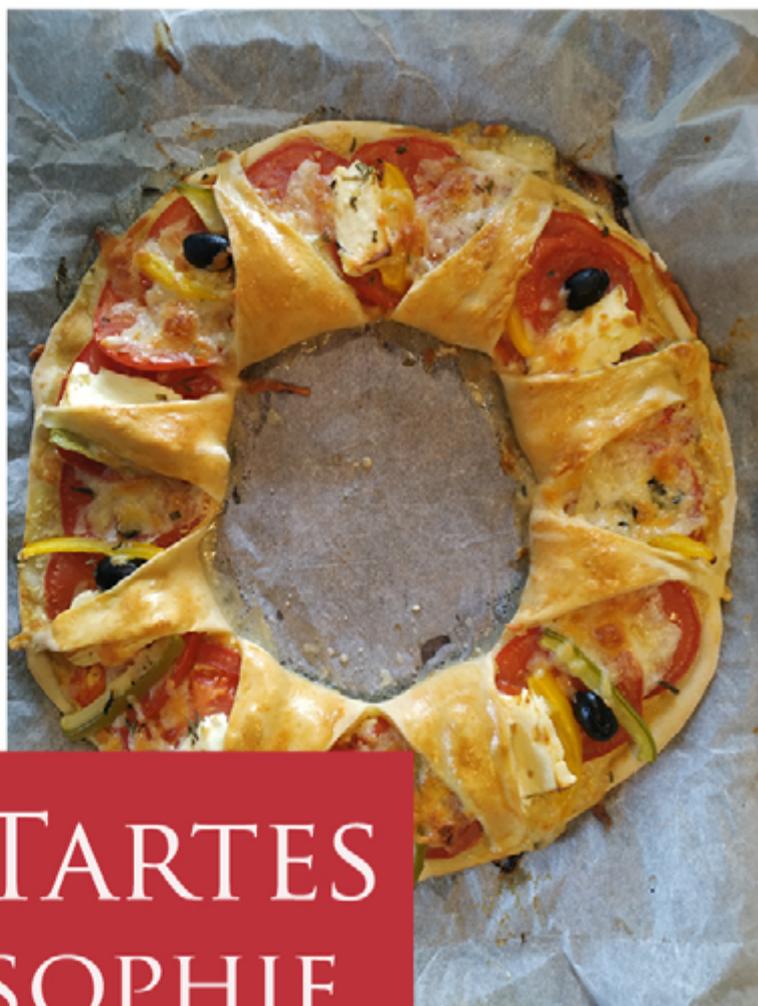
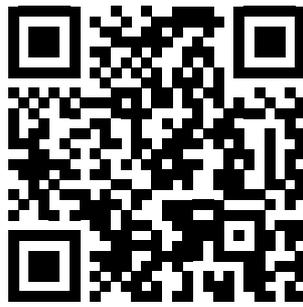


COMPIL DE MES MEILLEURES RECETTES DE TARTES SALÉES ET SUCRÉES



LES TARTES DE SOPHIE AU THERMOMIX





Les tartes, ce dessert qu'on nous sert dès notre plus jeune âge et qu'on continue ensuite à préparer pour nos propres enfants et petits enfants. Les tartes ce dessert qui traverse les âges et nous suit tout au long de notre vie.

Et bien je vous propose dans cet ebook, mes meilleures recettes de tartes salées et sucrées, une compil d'une bonne vingtaine de tartes !

Elles sont issues de mon blog : www.recettes-economiques.com et toutes sont faites au thermomix (j'ai le TM31) mais tout à fait adaptable aux autres modèles...

Cet ebook est comme mes recettes du 100 % fait maison, il est 100 % gratuit, je vous invite à le partager avec le plus grand nombre de vos amis.

Nous y avons passé plusieurs semaines dans cette réalisation, j'espère que ce premier ebook, sera le début d'une longue série...
Je vous invite à me laisser des commentaires et messages en me donnant votre avis.

Pour contribuer à la vie de mon blog, et m'encourager à poursuivre dans de nouvelles recettes, et création d'ebook, vous pouvez faire un don, même d'1 € ça me fera plaisir...

[cliquez ici](#)

TABLE DES MATIÈRES

Les pâtes de bases

- 4 PÂTE FEUILLETÉE ESCARGOT AU THERMOMIX
- 6 PÂTE BRISÉE SUCRÉE SANS REPOS
- 7 PÂTE BRISÉE À L'HUILE
- 8 PÂTE SABLÉE MAISON THERMOMIX OU PAS
- 10 PÂTE SUCRÉE INRATABLE AU THERMOMIX

Les tartes salées

- 14 TARTE MOUTARDE TOMATES ET AUBERGINES
- 16 TARTE SOLEIL TOMATES
- 18 TARTE AUX HARICOTS VERTS FÉTA
- 20 TARTE AUX AUBERGINES ET PESTO À MA FAÇON
- 22 TARTE TÂTIN AUX COURGETTES ET MIEL
- 24 TARTE CAROTTES ET LARDONS
- 26 TARTE AUX FROMAGES (THERMOMIX OU PAS)
- 28 TARTE OIGNONS MIEL FETA OU CHEVRE
- 30 TARTE AU CHOU ROUGE ET CAROTTES

Les tartes sucrées

- 34 TARTE AUX POMMES EN ROSACE
- 36 TARTE AUX POMMES SANS PÂTE AU THERMOMIX
- 38 TARTE TÂTIN REVISITÉE (MICHALAK)
- 40 TARTE AU CITRON THERMOMIX : UN VRAI RÉGAL ET FACILE!
- 42 TARTE AU SUCRE THERMOMIX
- 44 TARTE AUX FRAÏSES : LA MEILLEURE RECETTE !
- 46 TARTE PANNACOTTA NOIX DE COCO ET FRUITS ROUGES
- 48 TARTE AUX NOIX IRRESISTIBLE
- 50 TARTE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT

PÂTE FEUILLETÉE ESCARGOT AU THERMOMIX



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de beurre de bonne qualité coupés en petits morceaux et congelés au moins la veille
- 150 g de farine (1er prix c'est bon)
- 75 g d'eau bien froide
- 2 g de sel

La recette

Voici un classique mais toujours utile : la recette de la pâte feuilletée avec la méthode escargot à faire au robot thermomix.

Cette technique est géniale : rapide, facile et surtout avec un résultat vraiment parfait.

Voici mes 2 petites astuces pour réussir à 100% cette pâte feuilletée : commencer la veille par couper le beurre en petits morceaux : c'est très important que ce soit des petits morceaux et les congeler, ensuite dans la recette il faut utiliser de l'eau très très froide (donc si c'est l'été prévoir de mettre de l'eau au frigo).

Ensuite c'est vraiment très facile, il faut « juste » suivre l'ordre de la préparation.

* Dans le bol, mettre tous les ingrédients et mixer 15 secondes vitesse 6.

* Ensuite 15 secondes mode pétrin.

* Et pour finir : 10 secondes, vitesse 2, pétrin, sens inverse.

* Sur votre plan de travail, mettre un peu de farine.

* Renverser le contenu du bol sur le plan de travail, former une boule.



* Étaler au rouleau, fariner encore un peu à la fois la pâte et le plan de travail.

Pensez à retourner souvent la pâte afin qu'elle ne colle pas au plan de travail.

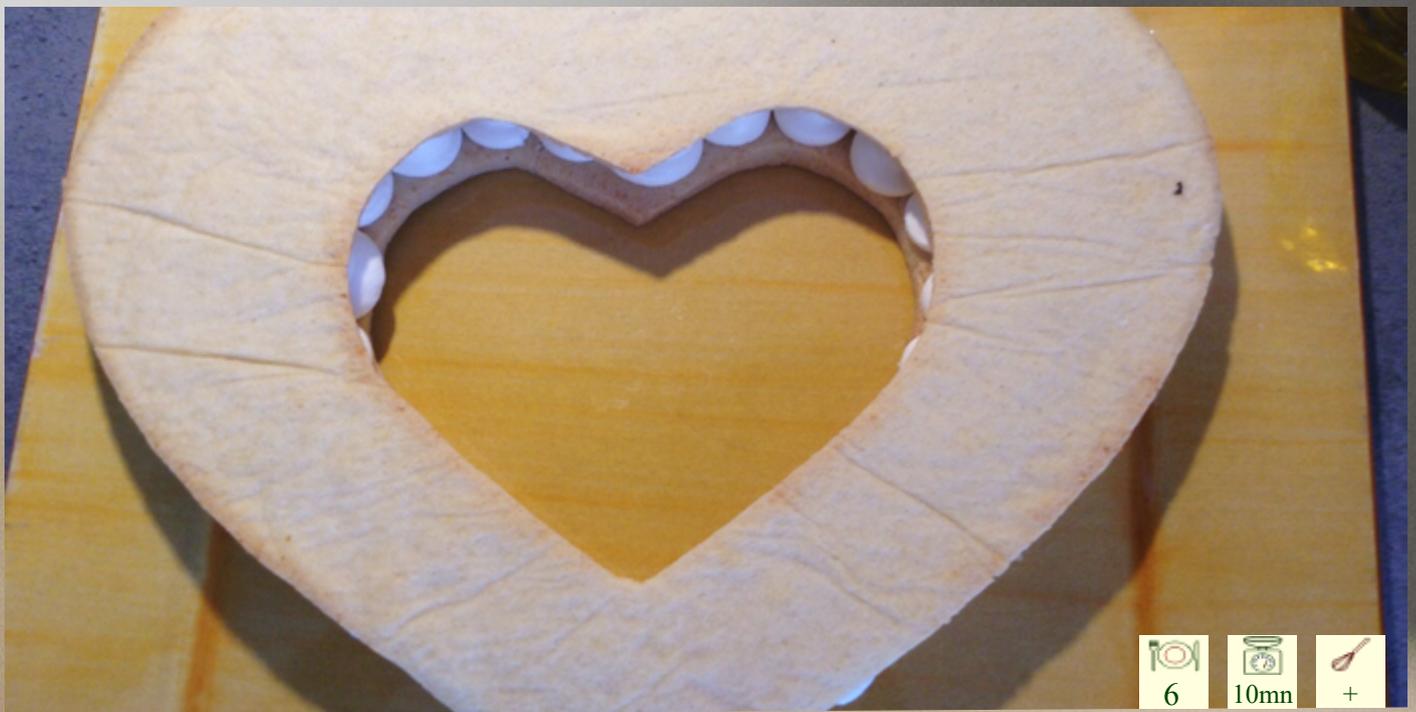
* Quand la pâte est assez fine, la rouler en longueur.

* Ensuite la rouler sur elle même et former l'escargot (aidez vous des photos).



* La pâte est prête à être étaler, pour cela poser l'escargot et utiliser votre rouleau.

Voilà, un résultat top pour très peu d'effort....



PÂTE BRISÉE SUCRÉE SANS REPOS

Liste des ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid
- 45 ml d'eau bien froide
- 2 cs de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

La recette

Recette basique mais hyper pratique : une pâte brisée sucrée sans repos à faire au thermomix. L'avantage de cette recette est qu'on n'a pas à attendre, aucun temps de pause au frigo, on l'étale de suite et elle est extra.

Je m'en suis servi pour faire mon love cake : number cake coeur pour la saint valentin, mais on peut s'en servir pour toutes les tartes, si on veut une tarte salée on enlève le sucre.

- * couper le beurre en morceaux
- * dans le bol du thermomix, mettre tous les ingrédients, programmer 30 secondes, vitesse 4
- * mettre un papier cuisson sur le plan de travail, verser le contenu du bol, former une boule, mettre une deuxième feuille de papier cuisson dessus et avec le rouleau à pâtisserie on étale.
- * mettre 14 mn à 180° (surveiller la cuisson, elle varie selon l'épaisseur)

PÂTE BRISÉE À L'HUILE



4



5mn



+

Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 250 gr de farine
- 100 gr d'eau tiède
- 80 gr d'huile (tournesol ou colza)
- 1 cc de sel (pour une version tarte salée) ou 2 cs de sucre (pour une version sucrée)

La recette

Voici ma recette préférée de pâte brisée au thermomix, une version à l'huile à la place du beurre, inratable, très facile à étaler. On peut la faire en version salée ou sucrée, essayer c'est l'adopter!!
la recette est vraiment simple et rapide :

- * dans le bol mettre tous les ingrédients, mettre 1 mn pétrin
- * sortir la pâte du bol, la rouler et l'étaler, elle est extra



PÂTE SABLÉE MAISON THERMOMIX OU PAS



Liste des ingrédients

- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 120 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé



La recette

Voici une recette de base en pâtisserie : la pâte sablée, idéale pour les tartes aux pommes, aux fraises etc..

Très facile, rapide et économique.

N'hésitez pas à lire mon comparatif : pâte sablée maison contre industrielle...

La recette avec le thermomix:

- * Très simple : mettre tous les ingrédients dans le bol puis 3 coups de turbo et pour finir : 20 secondes à vitesse 4
 - * Sortir la pâte du bol, former une boule puis aplatir avec la main ou au rouleau
 - * Mettre dans le moule puis direction le frigo pour 30mn...
- J'adore cette pâte, facile à travailler, rapide et tout!

La recette à la main :

- * Dans un saladier, battre l'œuf, le sucre et le sel, puis ajouter la farine d'un coup
- * Mélanger avec les doigts, ça va s'effriter et ressembler à un tas de sable (ben oui c'est une pâte sablée!!)
- * Ajouter le beurre mou et bien mélanger à la main, la pâte va s'amalgamer
- * Former une boule puis au frigo 30mn.
- * La sortir du frigo, bien fariner le plan de travail et il n'y a plus qu'à étaler ...



PÂTE SUCRÉE INRATABLE AU THERMOMIX



Cuisson 15mn

Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 70 g de sucre glace (de préférence)
- 50 g de lait

La recette

Recette de la pâte sucrée inratable au thermomix. Cette pâte est idéale pour toutes les tartes aux fruits, desserts avec une pâte sucrée. Cette recette est vraiment facile et je vous le promets inratable, à tester sans problème.

la recette :

* dans le bol du robot thermomix (j'ai un tm31), mettre la farine, le beurre en morceaux, le jaune d'oeufs, le sucre et le lait.

Mettre 1 mn pétrin.

* tout verser dans un saladier, former une boule avec les mains, enrouler avec du papier film, mettre au frigo au moins 1h.

* préchauffer le four à 180°

* sortir la pâte du frigo, la mettre sur le plan de travail fariné ou sur un tapis silicone.

* attendre 2-3 mn avant d'étaler, ce sera plus facile

* étaler la pâte au rouleau, la mettre dans un moule

* cuire 15 mn à 180°, la pâte doit être légèrement dorée.





Les tartes salées



TARTE MOUTARDE TOMATES ET AUBERGINES



4



10mn



+



40mn

Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 1 aubergine
- 3 tomates
- 150 gr d'emmental rapé
- 2 cs de moutarde
- 1 cs de semoule (celle pour le taboulé, couscous)
- 1 gousse d'ail
- basilic
- huile d'olive
- des anchois à l'huile (en option)
- des poivrons à l'huile (en option)



La recette

voici une recette parfaite en plein été : une tarte à la moutarde que j'ai revisitée en ajoutant une aubergine . Il faut bien parfumer cette délicieuse tarte : j'y ai mis un mélange ail, basilic mais aussi quelques anchois à l'huile et des lamelles de poivrons qu'il me restait...

- * on commence par le hachis ail-basilic : on hache ou on mixe avec 4-5 cs d'huile d'olive, réserver
- * préchauffer le four à 180°
- * peler et couper en rondelles l'aubergine, je la précuit : soit au micro ondes : 5mn avec un film étirable soit revenue à la poêle, les tranches doivent être cuites quand même!
- * dans un moule à tarte mettre la pâte feuilletée, piquer avec une fourchette le fond de tarte
- * mettre la moutarde, puis verser les graines de semoule : ça permet d'absorber l'humidité des légumes
- * ajouter un peu d'emmental
- * puis ajouter les rondelles d'aubergines, les tomates par dessus
- * là à vous de mettre : des filets d'anchois, des olives etc...
- * remettre de l'emmental
- * puis verser le mélange huile, ail et basilic (en garder un peu)
- * enfourner 40 mn
- * servir chaud ou froid avec une bonne salade, verser encore un peu d'huile parfumée



TARTE SOLEIL TOMATES



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- un rouleau de pate feuilletée ou 250 gr de pate à pizza
- 4 tomates environ
- 3 cs de moutarde
- 1 boule de mozzarella
- de la feta
- 1 oeuf
- 2-3cs de poivrons jaune, et verts
- gruyère (pour le dessus)
- sauce pesto ou des herbes de provence



La recette

Une recette pleine de couleurs et de saveurs : la tarte soleil moutarde tomates, mozzarella, j'ai aussi ajouté des poivrons et de la fêta. Je l'ai parfumé aux herbes de provence et ma deuxième tarte à la sauce basilic. Un vrai régal. Je vous propose 2 variantes : avec la pâte feuilletée ou la pâte à pizza. Libre à vous d'ajouter ce que vous aimez : tomates, olives, fromage etc... Une très bonne idée pour une entrée originale.

- * préchauffer le four à 180°
 - * étaler la pâte à pizza ou dérouler votre pâte feuilletée (si elle est maison, faire un cercle de 30cm)
 - * mettre un bol au milieu de votre pâte pour délimiter
 - * étaler la moutarde avec une cuillère
 - * ajouter les tranches de tomates, alterner avec vos ingrédients : mozzarella, feta, poivrons etc..
 - * mettre les herbes de provence ou la sauce pesto sur les tomates
 - * arroser d'un filet d'huile olive
 - * ajouter le gruyère rapé (pas obligatoire)
 - * prendre un couteau bien pointu et faire les traces (pour les pointes de la tarte soleil)

 - * replier les pointes
 - * battre l'oeuf et dorer les pointes
 - * enfourner pour 30mn
- à servir avec une salade verte, c'est délicieux...



TARTE AUX HARICOTS VERTS FÊTA



4



30mn



++



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- pâte brisée : 120 g de beurre + 225g de farine + 60 d'eau tiède
- 200 g de fêta
- 20 cl de crème fraîche (une brique)
- 2 oeuf
- sel-poivre
- 500 g de haricots verts cuits et refroidis

La recette

Recette de la tarte aux haricots verts et fêta, une tarte délicieuse qui se mange froide en entrée, idéale pour une entrée ou à emporter en pique nique.

Même les enfants adorent, la fêta donne un petit goût salé qui se marie très bien avec les haricots.

Penser à faire cuire avant vos haricots verts et à les refroidir.

- * Préchauffer le four à 180°

- * Commencer par faire la pâte brisée :

dans le bol du thermomix mettre le beurre et la farine : 2-3 coups de turbo

programmer 1 mn pétrin et ajouter l'eau tiède

- * sortir la pâte et l'étaler sur votre plan de travail fariné.

- * Cuire la pâte à blanc 30 mn à 180° (surveiller quand même)

- * Dans un saladier mélanger la fêta, la crème fraîche, les 2 oeufs, sel, poivre

- * Ajouter sur la pâte brisée et cuire 15 mn

- * Laisser refroidir

- * Poser (joliment ou pas) les haricots verts.

on peut la manger tel quel ou verser une petite vinaigrette par dessus.

Bon appétit.



TARTE AUX AUBERGINES ET PESTO À MA FAÇON



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- une pâte brisée (150 g farine, 75 g de beurre, sel, 50 g d'eau tiède, 2 cs tomates séchées mixées, 1 cs de thym)
- 1 belle aubergine voire 2 selon la taille
- 4 cs de pesto (basilic, sel, huile d'olive et graines de tournesol)
- 1 cs de tomates séchées mixées ou coupées finement
- en option ricotta ou mozza



La recette

J'ai concocté cette recette de tarte aux aubergines à ma façon afin de lui donner le plus de goût possible et que cette entrée régale toute la famille.

Ici on aime l'aubergine, les tomates séchées, les graines de tournesol, le basilic et ben moi j'ai mélangé tout ça, et ça donne un super plat!!

J'ai d'abord fait une pâte brisée en incorporant à la pâte des tomates séchées mixées et du thym:

dans le bol du thermomix (ou votre robot) mettre la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux, mettre turbo quelques secondes ensuite programmer pétrin 1 minute et ajouter l'eau tiède au fur et à mesure

au bout d'1mn la pâte est prête à être utilisée!

- * Préchauffer le four à 200°
- * Prendre un plat à tarte ou étaler directement la pâte brisée sur une feuille de papier cuisson (comme moi)
- * Préparer le pesto « à ma façon » : mixer 1 poignée de feuilles de basilic avec 2 cs de graines de tournesol, de l'huile d'olive, un peu de sel.
- * Mettre environ 4 cs de ce pesto au fond de la pâte brisée
- * Couper les aubergines en rondelles (2-3 mn), les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive
- * Mettre les rondelles d'aubergines sur la pâte brisée et ajouter 1 cs de tomates séchées
- * en option : finir par ajouter des morceaux de mozzarella ou de ricotta (il m'en restait de la fait maison...)
verser un filet d'huile d'olive sur le dessus
et enfourner 20-25 mn à 200°

La pâte brisée a vraiment un goût à tomber avec les aubergines c'est un vrai délice...



TARTE TATIN AUX COURGETTES ET MIEL



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- 2-3 courgettes pas trop grosses
- 3-4 cs de miel (1er prix)
- pour la pâte brisée : 150 g de farine, 75g de beurre, sel, thym, tomates séchées



La recette

Voici une recette qui plaira même aux plus réfractaires à la courgette!! Une tatin de courgettes au miel, le miel enlève toute l'amertume qu'il peut y avoir dans les courgettes et donne une douceur qui ravira les palais de la famille.

Je vous conseille cette recette vous ne serez pas déçus.

* J'ai d'abord fait une pâte brisée bien aromatisée en incorporant à la pâte des tomates séchées mixées et du thym

* dans le bol du thermomix (ou votre robot) mettre la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux, mettre turbo quelques secondes

* ensuite programmer pétrin 1 minute et ajouter l'eau tiède au fur et à mesure

* au bout d'1mn la pâte est prête à être utilisée!

* Préchauffer le four à 200°

* Couper les courgettes en rondelles (2-3 mm)

* Les faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive

* Prendre votre plat à tarte, mettre un papier cuisson au fond, étaler le miel fondu

* Ajouter les courgettes

* Puis recouvrir de la pâte brisée

* Enfourner 30 à 35 mn

Et c'est tout, démouler bien sur et servir avec une bonne salade verte.

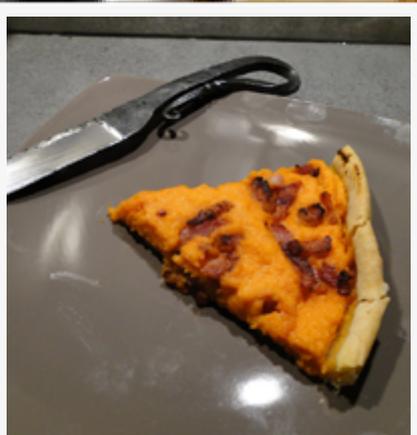


TARTE CAROTTES ET LARDONS



Liste des ingrédients pour 4 personnes

- une pate brisée
- 600 gr de carottes
- 200 gr d'eau
- 200 gr de lardons
- 150 gr de fromage blanc
- sel, poivre



La recette

Recette de la tarte carottes et lardons, une tarte délicieuse, qui plait aux petits et aux grands.

Il faut une pâte Brisée

La recette :

* on commence par réaliser une pâte Brisée, étaler la pâte sur un papier cuisson, mettre dans un plat à tarte, piquer le fond avec une fourchette, mettre au frigo

* on continue par faire une purée de carottes au thermomix: Mettre dans le bol les carottes épluchées et coupées en morceaux et mixer 15 sec à vitesse 5.

Mettre le fouet dans le bol.

Ajouter 200 gr d'eau, une pincée de sel, régler 18 mn à 100°, vitesse 2.

Retirer le fouet et mixer 15 sec à vitesse Turbo.

Vérifier la consistance, si besoin remixer

Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre), réserver

* préchauffer le four à 180°

* faire revenir les lardons dans une poêle : ils doivent être dorés

* sortir le moule du frigo

* verser la purée de carottes sur la pâte Brisée

* répartir les lardons

* enfourner 45 mn à 180°

et voilà une jolie et délicieuse tarte aux carottes et lardons



TARTE AUX FROMAGES (THERMOMIX OU PAS)



Liste des ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée (selon vos goûts)
- 300 gr de fromage de toutes sortes (emmental, raclette, roquefort, comté, feta, chevre...en choisir 3 ou 4)
- 20 cl de crème fraîche liquide (une brique)
- 10 cl de lait
- 4 oeufs



La recette

Une recette de tarte idéale en toute saison, on peut la manger chaude ou froide. Une recette au thermomix ou sans robot c'est tout à fait réalisable...

J'ai utilisé une pâte feuilletée mais vous pouvez aussi utiliser une pâte brisée, c'est comme vous aimez...

J'ai pris un moule à tarte de 22 cm de diamètre.

* préchauffer le four à 180°

* dans le bol du thermomix ou dans un saladier, mettre le lait, la crème fraîche, les oeufs mixer 10 secondes, vitesse 4 ou bien fouetter

* mettre un papier cuisson au fond du moule, mettre le mélange dessus

* pour les fromages, il faut éviter de mettre trop de fromages fort, j'ai mis : 150 gr d'emmental, 2 tranches de raclette qu'il me restait, 75 gr de roquefort et le reste de feta

* commencer par mettre l'emmental sur l'appareil (le mélange oeufs/lait/crème fraîche) puis répartir les autres fromages sur la tarte

* enfourner 35 mn à 180° chaleur tournante (si vous avez)
servir avec une bonne salade verte



TARTE OIGNONS MIEL FETA OU CHEVRE



6



10mn



+



35mn



Liste des ingrédients

- une pâte brisée
- 1 buche de chèvre ou de la feta
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- du thym
- du miel
- de la moutarde ancienne
- 700 gr d'oignon (épluché)
- 50 gr d'huile
- 50 gr de sucre

La recette

voici une recette de tarte aux oignons vraiment douce, pas du tout forte : c'est grâce au sucre que je rajoute à la cuisson des oignons. Une recette au thermomix, parfait pour la cuisson des oignons. A servir chaude ou froide.

On commence par réaliser la pâte brisée maison : cliquez ici pour ma recette préférée et parfait!

- * étaler la pâte brisée sur une feuille de papier cuisson, mettre dans un moule, puis au frigo 20-30 mn
- * préchauffer le four à 180°
- * sortir la pâte du frigo, avec une fourchette piquer le fond de la tarte, puis mettre un autre papier cuisson sur la pâte et recouvrir de haricots ou de billes de cuisson : on va cuire à blanc la pâte : enfourner 10 mn
- * pendant ce temps on va s'occuper de nos oignons : les éplucher, les couper en deux puis dans le bol du thermomix : 5 s vitesse 5
- * racler les bords, ajouter 50g d'huile et 50 gr de sucre, un peu de thym : 30 mn varoma mijotage avec le bouchon
- * sortir la pâte du four, enlever le papier cuisson, réserver le temps que les oignons soient prêts
- * dans un saladier ou dans le bol une fois que les oignons ont fini : mettre les oeufs, la crème fraîche, fouetter, ajouter les oignons, bien mélanger (15 secondes, vitesse 3)
- * verser sur la pâte brisée
- * on va ajouter la feta ou les tranches de chèvre, perso j'adore la feta....
- * enfourner 40 mn à 180°
- * à la sortie du four mettre du thym et 2 cs de miel liquide, servir..

vous m'en direz des nouvelles



TARTE AU CHOU ROUGE ET CAROTTES



6



30mn



++



30mn

Liste des ingrédients

- une pâte brisée
- 400 gr de chou rouge
- 1 oignon rouge
- 2 cs d'huile d'olive (ou autre selon vos goûts)
- 1 pomme
- 2 carottes
- 4 cs de vinaigre balsamique
- 250 ml de lait
- 35 gr de farine
- 20 gr de maizena
- sel, poivre
- sauce pesto (basilic)



La recette

Une tarte toute en couleur, j'adore ce mélange, je l'ai servi avec un pesto au basilic, un vrai régal.

Une recette au thermomix, j'ai réalisé une pâte brisée à l'huile

* pour la découpe des légumes : chou et carottes, j'ai préféré ma mandoline afin d'avoir un meilleur rendu dans le plat mais vous pouvez mettre le chou rouge coupé grossièrement 15 à 20 secondes à vitesse 5, pareil pour les carottes.

* pour la pomme, qui donne un délicieux goût, je l'ai coupé en cubes...

* mixer ou couper en lamelles l'oignon rouge

* réserver les carottes et la pomme

* mettre votre chou rouge dans une passoire : saler, laisser 15-20 mn, ça va ramollir le chou

* rincer le chou, le sécher rapidement

* dans le bol du thermomix : mettre l'huile, l'oignon :

3mn à 100° vitesse 2

* ajouter le chou, les carottes, le vinaigre balsamique : 15 mn varoma vitesse 2 (vous pouvez ajouter 1/2 gobelet d'eau)

* les légumes restent croquants, c'est normal

* préchauffer le four à 180°

* réaliser la pâte brisée, étaler là dans un moule (avec un papier cuisson au fond), la piquer légèrement à la fourchette et enfourner 8 mn à 180°

* sortir le plat du four, répartir le mélange du bol, ajouter les dés de pommes

* pas besoin de rincer le bol : on va mettre le lait, les oeufs, la farine, poivre : mixer 15 secondes vitesse 4

* verser sur les légumes

* enfourner 30 mn à 180°

* servir chaud ou froid avec une sauce pesto c'est un vrai régal alors elle vous tente cette tarte très colorée??

note : vous pouvez ajouter des rondelles de fromage de chèvre, ou des raisins secs si vous aimez le sucré salé...



Les tartes sucrées





TARTE AUX POMMES EN ROSACE



4



10mn



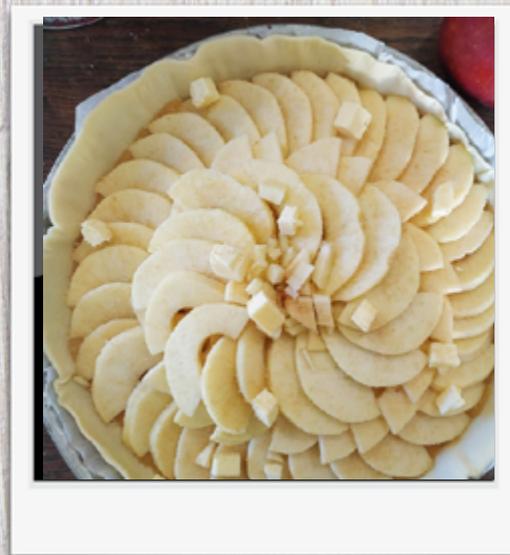
++



40mn

Liste des ingrédients

- une pate brisée ou feuilletée
- de la compote
- 15 gr de beurre
- 3 cs de sucre



La recette

Recette de la tarte aux pommes version rosace, une belle tarte à faire au thermomix, j'ai utilisé une pâte feuilletée mais vous pouvez aussi utiliser une pâte brisée, c'est comme vous aimez...

J'ai utilisé un moule à tarte de 22 cm de diamètre.

- * mettre un papier cuisson au fond du moule, mettre la pâte dessus

- * piquer la pâte à la fourchette

- * mettre au frigo environ 30 mn

- * on va s'occuper de préparer les pommes : les éplucher, enlever le trognon et les couper en fines tranches

- * sortir le moule et mettre de la compote au fond (une couche d'environ 3 mm)

- * on va poser les tranches de pommes en forme de rosace

- * préchauffer le four à 180°

- * enfourner 40 mn

- * à la sortie du four on peut badigeonner les pommes avec un pinceau et de la gelée de coings ou de pommes (pas obligatoire)

- * et voilà plus qu'à attendre que ça refroidisse...



TARTE AUX POMMES SANS PÂTE AU THERMOMIX



Liste des ingrédients

- 7 pommes (4 pour le fond de tarte et 3 pour le dessus)
- 2 oeufs
- 65 gr de maizena
- 40 gr de sucre roux
- 150 gr de lait
- 30 gr d'huile de coco (ou de beurre fondu)
- pour le brillant après la cuisson : de la gelée de pommes ou de coings ou encore de la confiture d'abricots

La recette

Recette de la délicieuse et moelleuse tarte aux pommes sans pâte, ça change un peu et c'est très bon, une recette au thermomix et très facile. J'ai présenté les pommes de manière différente je trouvais ça joli....mais vous pouvez faire une déco plus classique...

la recette :

préchauffer le four à 180°

* on commence par le fond de tarte:

- éplucher 4 pommes, enlever le trognon, coupe en 2 puis encore en 2
- mettre dans le bol du thermomix : mixer 10 secondes, vitesse 5
- ajouter les 2 oeufs, le lait, la maizena, le sucre et l'huile de coco fondu (ou du beurre)
- mixer 20 secondes vitesse 5
- verser dans un moule à tarte dans lequel vous aurez mis au fond du papier cuisson

*on s'occupe du dessus:

- éplucher et évider les pommes : les couper en 2 puis en tranches (environ 2-3 mm)
- les enfoncer légèrement dans la pâte
- enfourner 50 mn à 180° (le temps de cuisson dépend de votre four)
- à la sortie du four pour un effet brillant sur la tarte, vous pouvez badigeonner avec un pinceau de la gelée de coings ou de pommes ou de la confiture d'abricots



TARTE TATIN REVISITÉE (MICHALAK)



6



15mn



++



15mn

Liste des ingrédients

- 4 pommes
- 50 gr de miel
- 30 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 50 gr de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de gélatine
- des palets breton



La recette

Recette de la tarte tatin revisitée de Christophe Michalak, ce sont des dômes de pommes caramel avec une base de biscuit breton. J'ai trouvé ce dessert très joli et avec mes nouveaux moules c'est le top. On peut faire cette recette à l'avance, et congeler les dômes, il faut les sortir quelques heures avant de les manger.

la recette:

- * on commence bien entendu par peler les pommes et les couper en petits dés, les arroser de citron pour éviter qu'ils noircissent
- * dans une poêle, mettre le beurre et le miel, faire fondre
- * dans un bol d'eau froide, mettre les feuilles de gélatine
- * ajouter les dés de pommes et cuire environ 10mn, ça doit être cuit mais pas compote quand même, moi j'ai gardé un côté un peu croquant
- * faire un caramel à sec : mettre le sucre dans une casserole et surveiller, quand il devient doré, ajouter hors du feu la crème fraîche (attention)
- * puis essorer la gélatine et l'ajouter au caramel
- * on ajoute les dés de pommes, on remue délicatement et on verse dans les moules
- * on termine par ajouter un palet breton au fond
- * laisser refroidir, mettre au frigo ou au congel et voilà alors ça vous dit?



TARTE AU CITRON THERMOMIX : UN VRAI RÉGAL ET FACILE!



4



30mn



++



Liste des ingrédients

Pour la pâte brisée :

- - 80 g de beurre
- - 150 g de farine
- - 1 sachet de sucre vanillé
- - 1/2 cuil. à café de sel

Pour la crème au citron :

- - 150 g de sucre en poudre
- - 60 g de beurre
- - 2 oeufs entiers + 1 jaune
- - le jus de 2 citrons bien juteux non traités et le jus d'1 orange ou d'1 clémentine
- - le zeste râpé d'1 citron

Pour la meringue :

- - 3 beaux blancs d'oeufs (au moins 100 g)
- - 200 g de sucre glace
- - 1 pincée de sel

La recette

Voici la fameuse recette de la tarte au citron meringué avec le thermomix, c'est LA première recette que j'ai faite et que je refais. C'est vraiment facile, rapide et surtout très bon!

Par rapport à la recette « originale » je ne mets que 2 jus de citron que je complète selon la saison avec 1 jus d'orange ou de clémentine, ça adouci un peu et tout le monde en raffole! * Pour la pâte brisée :

Dans le bol du thermomix, mettre le beurre coupé en morceaux, le sel, la farine, le sucre vanillé et 50 g d'eau et régler 30 secondes sur fonction « Épi ».

Mixer 10 secondes fonction sens inverse, vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol et la sortir.

Abaissier la pâte au rouleau.

Piquer le fond avec une fourchette.

Cuire au four environ 30 mn à 200°C

* Pour la crème au citron :

Prélever grossièrement les zestes de citron à l'aide d'un couteau économe, les mettre dans le bol et régler 5 secondes à vitesse 7.

Ajouter le sucre, le jus des citrons et le beurre. Régler 2 mn à 60°, vitesse 2.

A l'arrêt de la minuterie, faire tourner le thermomix à vitesse 4 et ajouter les oeufs entiers et le jaune d'oeuf par l'orifice du couvercle. Arrêter le thermomix aussitôt puis régler 7 mn à 80°, vitesse 2.

Garnir le fond de tarte cuit de cette crème en l'égalisant bien avec une spatule.

* Pour la meringue :

Mettre le sucre en poudre dans le bol et régler 10 secondes à vitesse 9 (pour faire le sucre glace)

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les blancs d'oeufs et le sel et régler 5 secondes à vitesse 4 puis 5 mn à 50°, vitesse 3,5.

Étaler cette meringue sur la tarte

Faire dorer la meringue au four 7 mn à 240°C : surveiller selon votre four



TARTE AU SUCRE THERMOMIX



4



5mn



+++



10mn

Liste des ingrédients

- 100 gr de beurre
- 100 gr de lait
- 40 gr de sucre
- 2 cs de sucre
- 1 cc de levure sèche
- 200 gr de farine
- 1 oeuf



TARTE
AU SUCRE

La recette

Recette facile, rapide et extra : une bonne tarte au sucre maison faite au thermomix. Une bonne tarte à servir au petit déjeuner ou aux 4h des enfants. un dessert facile à faire et super bon.

La recette:

- * préchauffer le four à 210°
 - * dans le bol du thermomix, mettre 60gr de beurre+100gr de lait+2cs de sucre+1 cc de levure sèche : programmer 3mn à 37° vitesse 2
 - * ajouter 200 gr de farine + 1 oeuf : programmer 2 mn pétrin
 - * verser la pâte dans un moule ou une plaque de cuisson, étaler grossièrement avec les mains, laisser reposer 2h à température ambiante
 - * couper les 40 gr de beurre en morceaux, les répartir sur la pâte, mettre 40 gr de sucre sur la pâte
 - * enfourner 12 mn à 210°
- et voilà, c'est tout... bon appétit



TARTE AUX FRAISES : LA MEILLEURE RECETTE !



4



30mn



++

Liste des ingrédients

- * pâte sablée:
- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 120 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- * la crème pâtissière:
- 500 g de lait
- 40 g de farine
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes
- 70 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- * 500 de fraises
- * de la confiture d'abricot (sans morceaux, 1er prix ça ira très bien)



La recette

Voici une super recette à mettre dans ses favoris : une tarte aux fraises comme chez le pâtissier : elle est belle, bonne et facile à faire en plus!!

Je l'ai réalisée avec le thermomix, il ne vous reste plus qu'à aller cueillir quelques fraises au jardin ou à aller au marché...

Idéalement faire la crème pâtissière la veille ou le matin pour qu'elle refroidisse tranquille!

* Pour commencer, il faut préchauffer le four à 200° et faire une pâte sablée

Etaler la pâte au rouleau puis la mettre dans un moule à tarte (préalablement recouvert de papier cuisson)

Piquer la pâte à la fourchette et enfourner 35 mn (vérifier quand même la cuisson vers 25-30 mn, la pâte doit être dorée)

* Ensuite faire la crème pâtissière :

Très simple : mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 7 mn à 90° vitesse 4

Mixer ensuite 5 secondes à vitesse 9.

verser dans un saladier, recouvert de papier cellofrais et laisser refroidir.

une fois la pâte sablée refroidie ainsi que la crème pâtissière, on va s'attaquer aux fraises : les équeuter, et les couper en deux, les disposer comme moi ou comme vous voulez!

Faire chauffer quelques secondes au micro ondes la confiture d'abricots (dans un petit verre par exemple) et avec un pinceau, badigeonner les fraises, ça va donner du brillant à la tarte!!!

voilà, c'est tout!

Moi j'avais un petit moule à tarte, j'ai donc fait une moyenne tarte et 6 petites!

Un vrai succès...

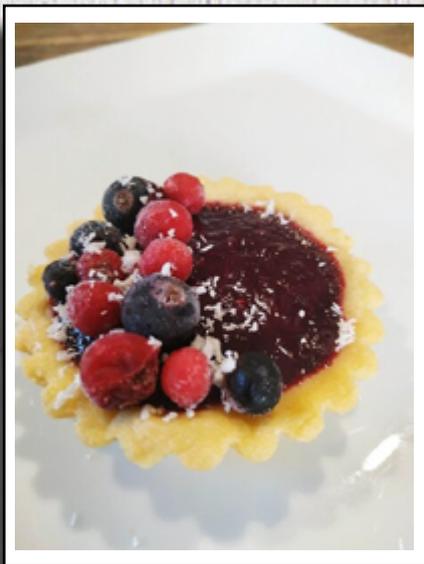


TARTE PANNACOTTA NOIX DE COCO ET FRUITS ROUGES



Liste des ingrédients

- une pâte sablée
- pour la panna cotta noix de coco :
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 25 cl de lait
- 50 gr de noix de coco rapée
- 60 gr de sucre
- pour le coulis de fruits rouges :
- 450 gr de fruits rouges surgelés
- 75 gr de sucre
- 3 feuilles de gélatine



La recette

Recette d'une de mes tartes préférées : une tarte panna cotta noix de coco et une compotée de fruits rouges sur le dessus, les arômes se marient parfaitement, on adore... Une recette au thermomix, mais tout à fait possible avec un autre robot ou à la main. Il faut s'y prendre à l'avance pour que les couches prennent bien mais ça vaut le coup!!

Allez je vous explique :

* on commence par la base :

- avec ma recette de la pâte sablée facile et rapide et surtout inratable

- on étale la pâte on la met dans un moule à tarte de 22 à 24 cm, on pique à la fourchette le fond et on met 15-20 mn au four à 180°

- réserver, laisser refroidir

* on continue avec la panna cotta noix de coco

- dans un bol mettre les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide (très important)

- dans une casserole mettre le lait, la crème fraîche porter à ébullition, ajouter le sucre, remuer jusqu'à ce qu'il fonde, ajouter ensuite la noix de coco, remuer

- essorer les feuilles de gélatine, les ajouter dans la casserole, mélanger jusqu'à ce qu'elles soient fondues (c'est rapide)

- verser ce mélange sur la pâte à tarte, laisser refroidir et mettre au frigo 2 bonnes heures

* pour la compotée de fruits rouges :

- avec le thermomix : mixer 20 secondes vitesse 4, racler les bords, ajouter le sucre : 20 mn varoma vitesse 2, mixer 30 secondes vitesse 7

- dans une casserole : mettre les fruits surgelés et le sucre, porter à ébullition pendant 10-15 mn

- pendant que ça cuit : mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, quand elles sont ramollies : les essorer et les ajouter à votre compotée, bien mélanger

- verser sur la tarte, laisser refroidir et mettre au frigo 2 à 3 heures et voilà votre tarte est prête vous pouvez la décorer avec de la noix de coco rapée ou des restes de fruits rouges,

bon appétit.

TARTE AUX NOIX IRRESISTIBLE



6



15mn



++



15mn

Liste des ingrédients

- pour la pate sucrée:
- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- l'appareil aux noix :
- 250 gr de sucre (pour le caramel à sec)
- 150 gr de crème fraîche liquide
- 100 gr de beurre
- 200 gr de cerneaux de noix légèrement concassés



La recette

voici une recette de la tarte aux noix et caramel, à faire au thermomix. C'est une recette qui m'a été donnée par un cuisinier : merci Franck pour cette délicieuse recette, plutôt riche mais que c'est bon... La pâte sucrée est aussi une recette de Franck, mais vous pouvez également utiliser ma recette....

allez on commence par la pâte sucrée:

- * dans le bol du robot thermomix, mettre la farine, le beurre en morceaux, les oeufs, le sucre, la pincée de sel. Mettre 1 mn30 pétrin.
- * tout verser dans un saladier, former une boule avec les mains, enrouler avec du papier film, mettre au frigo au moins 1h.
- * préchauffer le four à 180°
- * sortir la pâte du frigo, la mettre sur le plan de travail fariné ou sur un tapis silicone.
- * attendre 2-3 mn avant d'étaler, ce sera plus facile
- * étaler la pâte au rouleau, la mettre dans un moule à tarte
- * cuire 15 mn à 180°, la pâte doit être légèrement dorée
- * sortir du four

on continue avec l'appareil aux noix:

- * dans une petite casserole, mettre la crème fraîche liquide et le beurre coupé en morceaux : faire bouillir, réserver
 - * on va faire un caramel à sec : mettre les 250 gr de sucre dans une poêle ou une casserole : mettre à chauffer et attendre que le sucre fonde, ne pas mélanger, quand ça commence remuer la casserole ou la poêle pour avoir une couleur homogène : ne pas trop colorer
 - * enlever la casserole du feu, opération délicate : on va verser le contenu de la première casserole dans celle ci : attention ça risque de faire de grosses bulles donc on va ajouter progressivement le mélange crème fraîche et beurre quand tout est versé, on va fouetter pour tout bien mélanger
 - * ajouter à ce mélange les cerneaux de noix, remuer à la cuillère en bois et verser ce délicieux mélange sur votre pâte
 - * et voilà vous avez réussi votre tarte aux noix...
- bon appétit



TARTE NOIX DE COCO ET CHOCOLAT



Liste des ingrédients

- une pâte brisée
- 250 gr de noix de coco rapée
- 4 oeufs
- 125 gr de sucre roux
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 cl de lait de coco ou lait de vache si vous n'avez pas
- 250 gr de chocolat noir en tablette



La recette

Une tarte vraiment extra : le mélange chocolat et noix de coco est parfait, une recette au thermomix. J'ai utilisé du lait de coco fait maison mais sinon vous pouvez prendre une brique du commerce ou du lait demi écrémé (ça marche aussi)

- * on commence par la pâte Brisée :
 - * préchauffer le four à 180°
 - * étaler la pâte Brisée sur un papier cuisson, piquer le fond de la tarte à la fourchette
 - * mettre 15 mn au frigo
 - * puis poser du papier cuisson sur le fond de la pâte et mettre des haricots secs ou de billes de cuisson : on va « cuire à blanc » la pâte
 - * mettre au four 10 mn puis sortir le plat
 - * dans le bol du thermomix : mettre le lait, les sucres : 5 mn 60° vitesse 3
 - * ajouter la noix de coco : 15 secondes vitesse 4
 - * puis terminer par les 4 oeufs : 20 secondes vitesse 4
 - * verser sur la pâte en ayant pris soin d'enlever le papier cuisson et les haricots secs!
 - * enfourner 30 à 35 mn à 180°
 - * on va faire fondre le chocolat au bain marie ; on peut aussi le faire au thermomix : dans ce cas : mixer les morceaux de chocolat 15 secondes à vitesse 6 puis on va le faire fondre sans le gobelet : 5 mn à 50° vitesse 2, si besoin rajouter 1-2 mn à 37°
 - * verser le chocolat fondu sur la tarte aux noix et voilà, une nouvelle tarte à déguster...
- Vous m'en direz des nouvelles



COMPOTE DE POMMES AU THERMOMIX



Liste des ingrédients

- 5 grosses pommes
- 2 cs de sucre ou de miel (en option)
- en option : cannelle, spéculoos, vanille, gingembre



La recette

Recette de la compote de pommes réalisée au thermomix, une recette facile et rapide : en 10mn vous avez votre compote!

Il faudra patienter pour qu'elle refroidisse...

Vous pouvez ajouter des bananes trop mures pour être mangées, c'est très très bon ou encore des fruits rouges, tout est possible..

Si vous aimez les épices, vous pouvez également mettre un peu de cannelle ou encore des morceaux de gingembre ou de la vanille ou bien des morceaux de spéculoos...A vous de personnaliser votre compote.

La recette:

* on pèle et on enlève le trognon des pommes

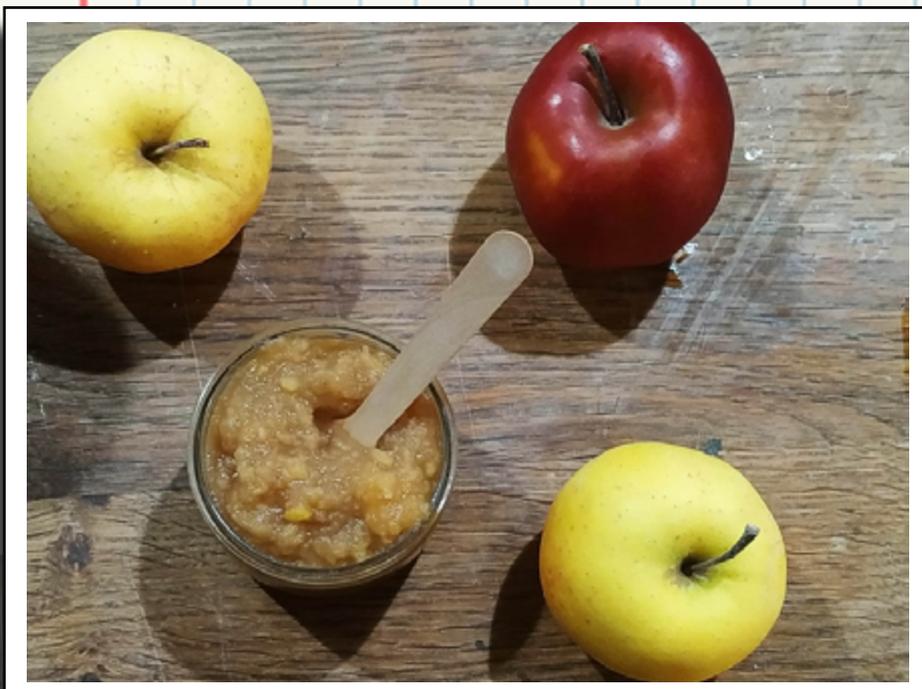
* je les coupe en 2 puis encore en 2 et hop dans le bol du thermomix

* là soit vous avez une compote nature soit vous pouvez ajouter les autres fruits (bananes, ananas, fruits rouges etc...)

* si les pommes ne sont pas assez sucrées, vous pouvez mettre du sucre ou du miel, personnellement je n'en mets pas

* programmer 10mn à 90° vitesse 2

* à la fin : soit vous mixer pour ne pas avoir de morceau : 20 secondes vitesse 5 soit vous pouvez laisser comme ça si vous aimez avec les morceaux..



photos

<https://www.recettes-economiques.com>

<https://pixabay.com/fr/>