

## Atelier cuisine : tartes et tourtes

Janvier 2024

Cuisinier.e.s : Joseph, Mauricette,  
Denise, Danielle, Miguel, Aïcha & Clémentine

Chef.fes : Sidonie - A la photo : Fanny

<https://cuisinemobile.wordpress.com/>



### Torta Pasqualina

#### **Ingrédients :**

**Pour la pâte :** 450 g farine plutôt à pain (T45), 20 cl eau environ, 2 CS d'huile d'olive, 1 pincée de sel

**Pour la garniture :** 300 g de ricotta, 400 g épinards extra frais ou pousses (déjà lavés), 5 œufs entiers, 100 g parmesan râpé (ou de pecorino romano), 1 belle pincée noix de muscade, thym ou marjolaine, sel, poivre, beurre, chapelure pain, huile d'olive vierge extra, 1 oignon ou oignon nouveau sans le vert)

Préparer la farce. Dans une poêle ou sauteuse, faire revenir 1 CS d'huile avec l'oignon émincé. Dès qu'il colore ajouter les épinards et laisser cuire quelques minutes à feu plutôt doux le temps qu'ils "retombent" et perdent un peu de leur eau. Il faut que ce soit avec le moins d'eau possible tout en restant moelleux.

Si besoin couper les épinards aux ciseaux. Laisser tiédir. Dans un saladier, mélanger la ricotta avec le fromage, le sel, le poivre et noix de muscade. Incorporer ensuite les épinards, le thym et enfin deux œufs un à un. Ajouter 2 CS de chapelure. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante ou 190°C chaleur statique... sachant que cela dépend des fours, à adapter). Préparer la pâte. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel et l'huile. Ajouter ensuite l'eau tout en mélangeant, on doit obtenir une pâte souple et lisse. La travailler 5 à 10 minutes afin qu'elle soit la plus lisse et souple. Diviser la pâte en 9 pâtons : 4 plus grands et 5 plus petits (environ 80 g chacun). Huiler les mains et le plan de travail (pas de farine, ce sera trop difficile à travailler et la pâte va sécher), prendre un pâton et l'étaler très finement à l'aide d'un rouleau, le mettre sur son poing et tirer encore délicatement, la pâte doit être très fine (sans se déchirer). La poser sur le fond d'un moule de 20 cm légèrement huilé, elle va un peu déborder c'est normal. Procéder de même avec trois autres pâtons et les superposer en les faisant déborder et en huilant un peu à chaque fois (à moins qu'ils ne soient déjà bien huilés). Saupoudrer d'un peu de chapelure et garnir avec la farce. Former trois creux dans la farce. Poser au fond un peu de beurre. Casser un œuf et le faire glisser délicatement dans un ramequin (ceci permet d'avoir un œuf entier sans traces de coquilles). Le faire ensuite glisser dans l'un des creux dans la farce. Procéder de même avec les œufs restants. Étaler les quatre autres pâtons de pâte très finement et le superposer sur la farce. Replier ensuite la pâte qui dépasse vers l'intérieur pour sceller. Saupoudrer de sel, badigeonner d'un peu d'huile, piquer avec une fourchette et enfourner pour au moins 40 minutes (voire 50) dans le bas su four. La pâte doit colorer (elle va gonfler mais se dégonflera aussi un peu). Laisser tiédir puis démouler délicatement (elle est épaisse) et déguster avec une salade.





## **Pumpkin pie salée (tarte à la citrouille)**

### ***Ingrédients :***

**Pour la pâte :** 420 g farine T55, 3 CS sucre en poudre, une pincée de sel, 250 g beurre doux très froid en petits cubes, 100 g eau glacée

**Pour la garniture :** 400 g de courge (bleue de Hongrie, potimarron ou butternut), 150 g de tofu soyeux, 15 cl de lait de coco ou de crème, 3 CS de fécule, bacon végétal ou paprika fumé, 2 oignons moyens, 1 cc de sucre en poudre, 1 CS de levure maltée, 1 CS de chapelure, 1 oignon nouveau (facultatif, pour la décoration), sel et poivre, huile d'olive

Préparez la pâte à tarte. Sabler la farine avec le beurre jusqu'à obtenir comme un sable fin. Faire un puits, ajouter le sucre, le sel et l'eau glacée. Amalgamer grossièrement puis « fraiser » la pâte, c'est-à-dire l'écraser avec le talon de la main jusqu'à ce qu'elle soit

homogène et souple. Laisser reposer au frais. Chauffez une poêle avec de l'huile d'olive et placez les oignons émincés. Faites dorer à feu moyen pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez le sucre en fin de cuisson pour faire caraméliser. Pelez et taillez la courge en gros dés. Faites-les cuire à la vapeur (ou au micro-ondes) jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Laissez tiédir la courge puis mixez-la avec le tofu, la crème, la levure maltée, la chapelure, la fécule et le bacon végétal (ou le paprika fumé). Répartissez la moitié des oignons sur le fond de tarte. Versez l'appareil sur la pâte et répartissez le reste d'oignons caramélisés. Ajoutez un peu de vert d'oignon nouveau. Enfourez à 180°C pendant 45 minutes. Parsemez d'un peu plus de vert d'oignon nouveau au moment de servir.

Si vous utilisez de la farine T65, mettre un peu plus d'eau.

## **Galette des rois**

***Ingrédients :*** 2 cercles de pâte feuilletée

Pour la crème frangipane : 250 g de crème d'amande, 75 g de crème pâtissière

**Pour la crème d'amande :** 125 g de beurre mou, 125 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amandes, 2 œufs.

**Pour la crème pâtissière :** 1/2 gousse de vanille, 25 cl de lait entier, 60 g de sucre semoule, 60 g de jaunes d'œufs, 25 g de maïzena

Préparez la crème pâtissière : coupez et grattez la gousse de vanille. Faire bouillir le lait avec la vanille, laissez infuser 30 min. Dans un récipient mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter la maïzena. Réchauffez un peu le lait, versez le lait en trois fois sur le mélange jaune, sucre, maïzena fouettez vivement. Remettre sur le feu et fouettez jusqu'au premier bouillon, la crème aura alors épaissi. Transvasez dans saladier froid, tamponnez le dessus avec du beurre, mettre au frais.

Préparez la crème d'amande : mélangez bien le beurre mou avec le sucre glace, ajoutez la poudre d'amandes et les œufs un à un en fouettant vivement pour obtenir une crème onctueuse.

Mélangez 250 g de crème d'amande avec 100 g de crème pâtissière, réservez.

Réalisez le montage : étalez la pâte feuilletée pour faire 2 disques de 24 cm de diamètre. Répartissez la crème frangipane en laissant tout autour une bande de 3 cm du bord. Déposez la fève sur un des bords dans la frangipane. À l'aide d'un pinceau trempé d'eau, badigeonnez les 3 cm de pâte, posez délicatement le second disque de pâte pour recouvrir la crème. Appuyez sur tout le pourtour avec les doigts afin de bien souder les deux disques. Mettre la galette au frigo pendant 30 min. Sortez-la et retournez-la sur elle-même, dorez la surface de la galette au jaune d'œuf, puis remettre 30 min au frigo. Dorez-la une seconde fois puis décorez-la à l'aide d'un couteau, piquez le centre de la galette avec la pointe du couteau pour faire échapper la vapeur pendant la cuisson. Préchauffez le four à 170°C, faites cuire 30 à 40 min à 170°C. Saupoudrez de sucre glace et remettre à dorer quelques minutes à 230°C. (Vous pouvez la congeler crue, pour cela il faudra l'emballer après congélation pour préserver le gout du beurre et pour la cuisson, vous laisserez décongeler la galette avant de la cuire).

