



Tarte fine à la tomate

par Christophe Tixier, Chef du restaurant scolaire de Landouge

Une recette estivale, simple et élégante

pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25-30 minutes

Niveau : facile

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante).
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquer à l'aide d'une fourchette en laissant un bord d'environ 2 cm.
3. Étaler une fine couche de moutarde, puis répartir le fromage frais sur toute la surface du fond de tarte
4. Laver les tomates et les couper en fines rondelles. Les disposer harmonieusement en les faisant légèrement se chevaucher.
5. Parsemer de parmesan, de thym effeuillé, saler légèrement et poivrez.
6. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
7. À la sortie du four, ajouter quelques feuilles de basilic frais et un dernier filet d'huile d'olive.

Le conseil du chef

Pour une pâte parfaitement croustillante, saupoudrer une très fine couche de semoule de blé fine ou de chapelure entre la moutarde et les tomates : elle absorbera l'excédent de jus sans masquer la saveur des légumes.

Suggestion d'accompagnement

Servir cette tarte fine tiède, accompagnée d'une salade de roquette aux pignons de pin et d'une vinaigrette au vinaigre balsamique. Elle constitue une entrée raffinée ou un plat léger idéal pour les repas d'été.



Une tarte aux couleurs alléchantes. Selon les saisons, les tomates peuvent laisser leur place à d'autres légumes comme les courgettes vertes et jaunes, asperges (précuites), poireaux (revenus à la poêle), champignons, courge butternut (en fine tranches précuites 10 minutes au moins) en veillant à adapter les temps de cuisson.

Ingrédients

- > 1 pâte feuilletée pur beurre
- > 4 tomates bien mûres (Cœur de bœuf, Ananas ou anciennes)
- > 1,5 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- > 100 g de fromage frais (type ricotta ou chèvre frais)
- > 1 c. à soupe de parmesan râpé
- > 1,5 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- > Quelques branches de thym frais
- > Quelques feuilles de basilic
- > Fleur de sel
- > Poivre du moulin



Le pâté de pomme de terre

par Yannick Joinet, Chef du restaurant de l'EHPAD Le Mas-Rome

Une recette traditionnelle et locale

pour 8 personnes

Préparation : 2h30

Cuisson : 1h à 1h15

Niveau : moyen

Préparation de la pâte

1. Diluer la levure dans le lait tiède
2. Dans un cul de poule, verser la farine, ajouter les œufs et la levure boulangère
3. Pétrir tout en incorporant le beurre mou coupé en morceaux
4. Poursuivre jusqu'à ce que la pâte se détache des bords
5. Former une boule, la placer dans un récipient recouvert d'un linge légèrement humide et laisser pousser, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume - 1h30 à 2h

Préparation de la garniture

Lorsque la pâte est presque levée

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles de 2-3 mm
2. Mélanger la chair à saucisse avec la crème, l'échalote, l'oignon, l'ail et le persil
3. Assaisonner les pommes de terre : sel et poivre
4. Appuyer avec la paume de la main sur la pâte pour la dégazer et l'étaler sur une plaque à pâtisserie
5. Sur la moitié, répartir les pommes de terre et ajouter la chair à saucisse par dessus
6. Rabattre l'autre moitié de la pâte et replier les bords pour bien souder l'ensemble
7. Badigeonner d'un jaune d'œuf battu
8. Percer un petit trou au centre du chapeau pour laisser la vapeur s'échapper durant la cuisson
9. Enfourner le pâté pour 1h à 1h15 dans un four préchauffé à 180 degrés

Le conseil du chef

Astuce anti-dessèchement : couvrir d'une feuille de papier d'aluminium à mi-cuisson si le dessus colore trop vite avant que l'intérieur soit cuit.



La gourmandise du pâté de pommes de terre et viande

Suggestion d'accompagnement

Servir accompagné d'une salade verte bien vinaigrée (vinaigrette moutarde ou échalote) à la façon limousine : l'acidité de la salade contrebalance parfaitement le côté riche et crémeux du pâté ou préférer une salade de mâche aux noix pour rester dans l'esprit terroir.

Ingrédients

Pour la pâte briochée

- > 500g de farine
- > 120g de beurre mou
- > 40g de levure boulangère fraîche
- > 10cl de lait tiède
- > 3 œufs
- > sel

Pour la garniture

- > 600g de chair à saucisse
- > 3 échalotes émincées ou hachées
- > 1 oignon émincé ou haché
- > 2 gousses d'ail hachées
- > Persil ciselé
- > 10cl de crème fraîche 30% MG
- > sel



Nougat glacé au pralin, pistaches torréfiées, coulis de fruits

par Élisabeth Malitte & Pauline Gambert,
cuisinières du restaurant scolaire Édouard-Herriot

La fraîcheur de la glace, la gourmandise du miel et le tempérament des fruits rouges

Préparation : 1 heure la veille et 20 minutes

Niveau : moyen

Préparation du nougat glacé

1. Monter les blancs en neige au batteur
2. Faire chauffer le miel à 120 degrés
3. Batteur en marche, incorporer le miel aux blancs montés pour en faire une meringue italienne et continuer de battre le mélange jusqu'à refroidissement (voir conseil du chef)
4. Monter la crème liquide en chantilly bien serrée
5. Incorporer délicatement la chantilly à la meringue
6. Ajouter les pistaches concassées et le pralin
7. Pocher le nougat dans des moules en silicone individuels pour donner la forme souhaitée, lisser et réserver au congélateur 24 heures.

Le lendemain

Préparation du coulis

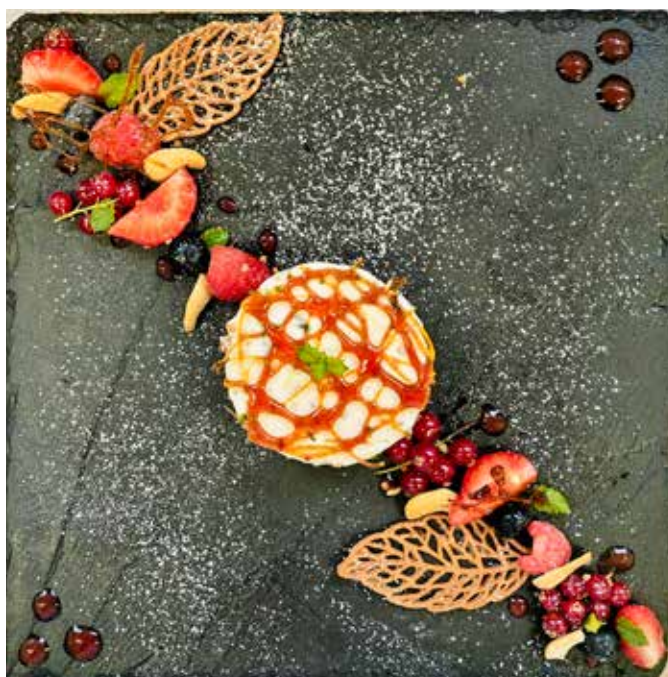
8. Mettre le mélange de fruits rouges dans une casserole avec 20g de sucre, laisser réduire et mixer le tout

Le montage

9. Démouler les nougats et les placer sur des assiettes de présentation
10. Déposer quelques fruits en déco autour et saupoudrer de sucre glace

Le conseil du chef

Le batteur doit être en marche lors de l'incorporation du miel chaud pour ne pas cuire les blancs d'œufs. Battre jusqu'au refroidissement de la préparation.



Une effervescence de fraîcheur pour un dessert subtil et glacé

Suggestion d'accompagnement

Une coque en fil de caramel peut être réalisée sur le nougat glacé pour encore plus de gourmandise.

Ingrédients

- > Un batteur - un thermomètre de cuisson - moules en silicone
- > 180g de miel
- > 500g de crème liquide 35% MG
- > 100g de pistaches concassées torréfiées
- > 72g de pralins
- > 150g de fruits rouges (framboise, myrtilles, Marat des bois et groseilles)
- > 20g de sucre
- > Quelques fruits frais pour le goût et la déco
- > Sucre glace



Le gâteau façon Creusois

par Benoît Chauvin,

second de cuisine au restaurant de l'EHPAD Le Mas Rome



Un gâteau inspiré du terroir et des traditions limousines aussi simple à réaliser que bon à déguster

Un gâteau moelleux au doux parfum de noisettes pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Niveau : facile

Préparation

1. Mélanger la farine, les deux sucres ainsi que la poudre de noisettes
2. Faire fondre le beurre
3. Mélanger le tout
4. Incorporer les blancs d'œufs battus et mélanger délicatement
5. Garnir le moule préalablement beurré et enfourner à 160 degrés pendant 40 minutes

Le conseil du chef

Planter une lame de couteau dans le gâteau en fin de cuisson. Si la lame ressort sèche, c'est cuit.

Suggestion d'accompagnement

À déguster par gourmandise accompagné d'un thé, ou d'un jus de fruit.

Ingrédients

- > 1 moule rond de 20cm de diamètre
- > 170g de poudre de noisettes
- > 120g de sucre de canne
- > 120g de sucre blanc
- > 7 blancs d'œufs
- > 200g de beurre doux



Le cake magique à l'huile d'olive

par Xavier Deperry, Chef au restaurant scolaire Gérard-Philippe



Un cake presque comme les autres, mais qui fait toujours sensation

Un léger goût d'orange et la subtilité de l'huile d'olive pour 10 à 12 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Niveau : facile

Préparation

1. Récupérer les zestes des oranges
2. Presser les oranges
3. Mélanger le jus d'orange, les zestes, le sucre et les œufs
4. Ajouter la levure et la farine
5. Chemiser un moule à cake avec l'huile d'olive et le sucre
6. Verser la préparation, enfourner dans un four préchauffé à 150 / 160 degrés
7. Cuire environ 45 minutes

Le conseil du chef

Planter une lame de couteau dans le gâteau en fin de cuisson. Si la lame ressort sèche, c'est cuit.

Suggestion d'accompagnement

À déguster avec un yaourt à la grec pour créer un contraste de saveurs ou pour les gourmands, avec une boule de glace à la vanille.

Ingrédients

- > 2 oranges à jus (bio pour récupérer les zestes)
- > 3 œufs
- > 200g de sucre
- > 250 g de farine
- > 1 sachet de levure chimique
- > 150 g d'huile d'olive