

Tartelettes aux oignons caramélisés et fromage de chèvre

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilleté ou une pâte à tarte maison
- 3 oignons moyens
- 1/2 bûche de fromage de chèvre ou du fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe d'un bon vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de cassonade ou de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à café de lait pour la dorure

Déroulement

Préchauffez votre four à 200°C.

Émincez les oignons et faites-les revenir, environ 15 minutes, dans une casserole, à feu doux, avec l'huile d'olive et 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.

Quand ils commencent à blondir, déglacez avec le vinaigre balsamique et ajoutez la cassonade.

Mélangez bien et laissez encore caraméliser une dizaine de minutes en veillant à ce que les oignons n'accrochent pas.

Réservez.

Étalez la pâte et à l'aide d'un petit verre conique, découpez des disques puis déposez-les sur une feuille de papier cuisson placée sur une plaque de four.

Appuyez au centre des disques de pâte avec le fond du verre, pour qu'une bordure soit marquée.

Piquez ensuite le centre avec une fourchette, sinon, en gonflant, la pâte va pousser votre garniture en dehors des tartelettes.

Mélangez le jaune d'œuf et le lait puis badigeonnez les bordures des disques de pâte.

Placez les oignons caramélisés au centre des disques, environ 1 cuillère à soupe bombée. Déposez ensuite une tranche de fromage de chèvre sur le dessus et poivrez.

Enfournez environ 15 à 20 minutes. Il faut que le bord soit bien doré.

Souris d'agneau confite au four {ail, thym et miel}

Ingrédients

- 2 souris d'agneau d'environ 700 g

Quelques branches de thym
1 tête d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de miel
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Préchauffez votre four à 150°C.
Salez et poivrez toutes les faces des souris d'agneau. Déposez-les dans une cocotte allant au four. Versez un peu d'eau au fond, environ 10 à 20 cl.
Arrosez d'un filet d'huile d'olive et de la cuillère de miel.
Déposez les branches de thym rincées et la tête d'ail coupée en 2 dans la hauteur.
Couvrez et enfournez pendant 2 heures.
Toutes les demi-heures, arrosez les souris d'agneau avec le jus qui se sera formé au fond de la cocotte. A la fin de la cuisson, la viande doit être fondante et se détacher facilement de l'os. Selon votre four, le temps de cuisson peut un peu varier.
Personnellement, j'utilise un four électrique récent à chaleur tournante. Il se peut que vous ayez besoin de prolonger un peu la cuisson.

Frites de patate douce au four

Ingrédients

800 g de patate douce
3 cuillères à soupe de paprika en poudre
1 cuillère à soupe de piment doux
1 cuillère à soupe d'ail semoule/en poudre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de polenta
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Préchauffez le four à 220°C.
Recouvrez votre plaque de four de papier cuisson.
Epluchez, lavez et coupez la patate douce en morceaux en forme de frites et déposez-les dans un saladier.
Généralement je coupe mes frites dans le sens de la longueur et avec 1 centimètre de côté.
Ajoutez l'ensemble des épices et autres ingrédients.
Mélangez délicatement afin que les patates douces soient bien enrobées.
Déposez-les ensuite sur la plaque de four.
Enfournez 25 minutes ou plus si besoin, les morceaux vont devenir croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
Dégustez dès la sortie du four.

Amandier

Ingrédients

100 g de sucre en poudre
3 œufs
150 g de poudre d'amandes
1/2 cuillère à café d'extrait d'amande amer
1 pincée de levure chimique
70 g de beurre doux fondu mais pas chaud
1 pincée de sel
Amandes effilées

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C.
Dans un saladier ou le bol de votre robot pâtissier, versez le sucre et les œufs entiers.
Fouettez bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et bien mousseuse.
Ajoutez l'extrait d'amande amer, la poudre d'amandes et la pincée de levure. Mélangez de nouveau jusqu'à ce que la poudre soit bien incorporée.
Versez ensuite le beurre fondu (mais pas chaud) et ajoutez la pincée de sel. Mélangez.
Chemisez votre moule à cake ou beurrez-le.
Versez la pâte à gâteau à l'intérieur.
Enfournez pendant environ 30 minutes en vérifiant bien la cuisson.
5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les amandes effilées sur le dessus pour qu'elles dorent un peu.
Sortez du four, laissez tiédir sur une grille puis démoulez et laissez refroidir sur la grille.