

TARTES POUR TOUTE L'ANNÉE

100 recettes irréfutables



100%
CUISINE

MANGO

SOMMAIRE

Recettes de **PRINTEMPS**

Quiche aux artichauts	12
Tarte fine chèvre-amandes	13
Quiche au bacon et aux courgettes	14
Tartes aux langoustines, chantilly de tomates	16
Tourte au curry	18
Tarte à la sole et aux courgettes	20
Pizza au bleu de brebis, mozzarella fumée et artichauts	21
Tourte aux asperges, pommes de terre et morilles	22
Quiche lorraine	24
Mini-tourtes au cœur de palmier	26
Pizza aux asperges et parmesan	28
Tartelettes au miel, tomates et pignons	29
Tartelettes aux tomates et au fromage frais	30
Tarte fine aux épinards et aux artichauts	32
Pizza au jambon de Parme et roquette	34
Tartelettes au citron, citron vert et miel	36
Tarte à la rhubarbe meringuée	38
Tarte à la rhubarbe et aux amandes	39
Tarte normande	40

Tarte fine aux pommes	41
Tarte aux fruits rouges, pistaches et mascarpone	42
Key lime pie	44
Tartelettes aux pralines roses	46

Recettes d'ÉTÉ

Tartelettes aux poivrons et aux anchois	50
Tartelettes aux girolles et magrets de canard	52
Tarte provençale	53
Tarte fine au pesto, tomates et parmesan	54
Pissaladière	56
Pizza à la roquette et tomates confites	57
Tarte tatin tomates et mozzarella	58
Quiche sans pâte tomates confites-courgettes	60
Tartelettes aux fromages et baies roses	61
Quiche aux tomates et graines de chia	62
Pizzettes aux légumes	64
Tarte fine aux tomates anciennes et moutarde	65
Pizza figues et ricotta, pâte au chou-fleur	66

SOMMAIRE

Tartes aux fraises à la menthe	68	Tarte à la mimolette, tomates confites et origan	105
Tarte tatin abricots et romarin	70	Tourte aux cèpes	106
Tarte aux fraises du pâtissier	72	Tarte à la courge, brebis et speck	108
Médaillons aux pêches	74	Tourte aux blettes	110
Tarte aux figues	75	Tarte aux oignons	112
Tartelettes à la confiture de fraises et à l'eau de rose	76	Quiche aux épinards et à la viande des Grisons	114
Tarte tatin aux pommes et aux amandes	78	Tartelettes aux oignons et au parmesan	115
Tarte tropézienne	80	Quiche aux épinards, bacon et pomme	116
Croustade	82	Tarte fine de polenta aux champignons des bois	118
Tarte aux mirabelles et aux amandes	84	Tarte à la mélasse	120
Tartelettes aux pêches et crème de turrón	86	Quiche butternut aux trois vaches	122
Tarte figues-pécan	88	Tarte aux quetsches	124
Tartelettes exotiques	90	Tarte aux pommes, amandes et noisettes	125
Tarte au chocolat et aux framboises	92	Tarte tatin à la pistache	126
Tarte au citron meringuée	94	Petites tourtes aux pommes safranées	128
Tartelettes à la passion	96	Tarte fine pomme et cannelle	130
<i>Recettes d'</i> AUTOMNE		Tarte chocolat et praliné	132
Tourte à la viande	100	Pumpkin pie au quatre-épices	134
Tartelettes de boudin blanc aux champignons	102	Tarte au lait ribot	135
Quiche du Mans	104	Tarte aux mirabelles	136
		Tartelettes aux figues et aux amandes	138

*Recettes d'***HIVER**

Tarte fine au poulet	142	Tartelettes aux noix caramélisées	166
Tartes aux lentilles et petit salé	144	Tarte aux pommes, chocolat-pralin	168
Tartes tatin au reblochon	146	Tarte aux clémentines	170
Flamiche aux poireaux	148	Tarte aux noix et caramel au beurre salé	172
Flammekueche	150	Tarte aux poires et aux épices	173
Tourtes au poulet et à la sauge	152	Tartelettes à l'ananas	174
Quiche aux haricots, oignon et lard grillé	154	Tarte aux petits-beurre et à la banane	176
Quiche poulet-carotte à la sauge	156	Tarte bourdaloue	178
Tarte aux poires, bananes et pommes	158	Tarte au sucre	180
Tartelettes au chocolat et aux pistaches	160	Tarte tatin aux pommes	182
Tarte aux poires pochées	162	Tarte au chocolat, caramel et fleur de sel	184
Tarte aux agrumes meringuée	164	Pecan Pie	186
		Index des recettes	188

SOMMAIRE THÉMATIQUE

Végétariennes

Quiche aux artichauts	12
Tarte fine chèvre-amandes	13
Pizza au bleu de brebis, mozzarella fumée et artichauts	21
Tourte aux asperges, pommes de terre et morilles	22
Mini-tourtes au cœur de palmier	26
Pizza aux asperges et parmesan	28
Tartelettes au miel, tomates et pignons	29
Tartelettes aux tomates et au fromage frais	30
Tarte fine aux épinards et aux artichauts	32
Tarte provençale	53
Tarte fine au pesto, tomates et parmesan	54
Pizza à la roquette et tomates confites	57
Tarte tatin tomates et mozzarella	58
Quiche sans pâte tomates confites-courgettes	60
Tartelettes aux fromages et baies roses	61
Quiche aux tomates et graines de chia	62
Pizzettes aux légumes	64
Tarte fine aux tomates anciennes et moutarde	65

Pizza figues et ricotta, pâte au chou-fleur	66
Tarte à la mimolette, tomates confites t origan	105
Tourte aux blettes	110
Tartelettes aux oignons et au parmesan	115
Tarte fine de polenta aux champignons des bois	118
Quiche butternut aux trois vaches	122
Flamiche aux poireaux	148

Viandes et poissons

Quiche au bacon et aux courgettes	14
Tartes aux langoustines, chantilly de tomates	16
Tourte au curry	18
Tarte à la sole et aux courgettes	20
Quiche lorraine	24
Pizza au jambon de Parme et roquette	34
Tartelettes aux poivrons et aux anchois	50
Tartelettes aux girolles et magrets de canard	52
Pissaladière	56

SOMMAIRE THÉMATIQUE

Tourte à la viande	100	Croustade	82
Tartelettes de boudin blanc aux champignons	102	Tartelettes aux pêches et crème de turrón	86
Quiche du Mans	104	Tartelettes exotiques	90
Tourte aux cèpes	106	Quiche du Mans	104
Tarte à la courge, brebis et speck	108	Tarte aux quetsches	124
Quiche aux épinards et à la viande des Grisons	114	Tarte aux pommes, amandes et noisettes	125
Quiche aux épinards, bacon et pomme	116	Tarte au lait ribot	135
Tarte fine au poulet	142	Tarte aux mirabelles	136
Tartes aux lentilles et petit salé	144	Flamiche aux poireaux	148
Tartes tatin au reblochon	146	Flammekueche	150
Flammekueche	150	Tarte aux poires et aux épices	173
Tourtes au poulet et à la sauge	152	Tarte bourdaloue	178
Quiche aux haricots, oignon et lard grillé	154	Tarte au sucre	180
Quiche poulet-carotte à la sauge	156	Tarte tatin aux pommes	182

Régionales

Tarte normande	40
Pissaladière	56
Tarte tatin abricots et romarin	70
Tarte tropézienne	80

Desserts

Tartelettes au citron, citron vert et miel	36
Tarte à la rhubarbe meringuée	38
Tarte à la rhubarbe et aux amandes	39
Tarte fine aux pommes	41
Tarte aux fruits rouges, pistaches et mascarpone	42

Key lime pie	44	Tarte fine pomme et cannelle	130
Tartelettes aux pralines roses	46	Tarte chocolat et praliné	132
Tartes aux fraises à la menthe	68	Pumpkin pie au quatre-épices	134
Tarte aux fraises du pâtissier	72	Tartelettes aux figes et aux amandes	138
Médallions aux pêches	74	Tarte aux poires, bananes et pommes	158
Tarte aux figues	75	Tartelettes au chocolat et aux pistaches	160
Tartelettes à la confiture de fraises et à l'eau de rose	76	Tarte aux poires pochées	162
Tarte aux mirabelles et aux amandes	84	Tartelettes aux noix caramélisées	166
Tarte figues-pécan	88	Tarte aux pommes, chocolat-pralin	168
Tarte au chocolat et aux framboises	92	Tarte aux clémentines	170
Tarte au citron meringuée	94	Tarte aux noix et caramel au beurre salé	172
Tartelettes à la passion	96	Tartelettes à l'ananas	174
Tarte à la mélasse	120	Tarte aux petits-beurre et à la banane	176
Tarte tatin à la pistache	126	Tarte tatin aux pommes	182
Petites tourtes aux pommes safranées	128	Tarte au chocolat, caramel et fleur de sel	184

PIZZA FIGUES ET RICOTTA, *pâte au chou-fleur*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 à 45 min

Pâte :

1 chou-fleur
de taille moyenne
80 g de poudre
d'amandes
2 œufs
Sel et poivre

Garniture :

10 figues fraîches
bien mûres, coupées
en quartiers
100 g de ricotta
¼ de grenade
1 belle poignée
de roquette
1 cuillerée à soupe
de miel liquide

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
2. Réalisez la pâte : lavez le chou-fleur et supprimez les tiges pour ne garder que les fleurettes. Mixez les fleurettes avec la poudre d'amandes. Déposez ce mélange dans un saladier. Ajoutez 1 pincée de sel et du poivre. Formez un puits et ajoutez les œufs préalablement battus. Mélangez à la main.
3. Étalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé, assez finement. Retirez la feuille de papier du dessus et déposez la pâte sur une plaque de cuisson. Enfournez et faites cuire 30 minutes, en veillant à ce que les bords ne colorent pas trop.
4. Pendant ce temps, lavez la roquette. Prélevez les graines de grenade.
5. Sortez la pâte du four. Étalez la ricotta puis répartissez les quartiers de figues, ajoutez le miel. Enfournez à nouveau et faites cuire 10 à 15 minutes.
6. À la sortie du four, parsemez la pizza de roquette et de graines de grenade. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Servez aussitôt.



TARTE TATIN ABRICOTS

et romarin

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

1 pâte feuilletée

700 g d'abricots

2 branches de romarin

50 g de sucre blond

+ un peu pour saupoudrer

Beurre pour le moule

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
2. Lavez et essuyez les abricots, coupez-les en deux et ôtez les noyaux.
3. Hachez le romarin. Beurrez généreusement le fond d'un moule à tarte et saupoudrez-le de sucre blond. Parsemez de romarin. Disposez les oreillons d'abricot, face bombée contre le fond du moule. Recouvrez avec la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur du moule.
4. Enfournez pendant 25 minutes.
5. Décollez les bords de la pâte à l'aide d'un couteau. Posez un plat sur la tarte et retournez-la pour démouler.
6. Saupoudrez de sucre et faites caraméliser le dessus 5 minutes sous le gril du four. Servez tiède.



TOURTE À LA VIANDE

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

2 pâtes feuilletées
200 g de veau haché
150 g de reste de rôti
de veau cuit haché
1 cervelle d'agneau
50 g de chorizo
1 fond d'artichaut
50 g de câpres
2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
pour la dorure
2 jaunes d'œufs durs
1 pincée de cannelle
en poudre
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Placez 1 pâte feuilletée dans le fond d'un moule à manqué de 25 cm de diamètre en laissant dépasser le bord de la pâte. Piquez-la de quelques coups de fourchette. Placez le moule au réfrigérateur.
3. Préparez la farce : dans un saladier, mélangez les deux viandes hachées, la cervelle coupée en petits morceaux, le chorizo et l'artichaut coupés en petits dés, les câpres, les œufs et les jaunes d'œufs durs. Assaisonnez de sel, poivre et cannelle.
4. Déposez la farce sur le fond de pâte réfrigéré. Rabattez le rebord de la pâte sur la farce. Placez ensuite la seconde pâte feuilletée sur la farce en soudant bien les bords des deux pâtes ensemble.
5. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf battu. Avec la pointe d'un couteau, faites quelques trous sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper.
6. Enfournez et faites cuire 30 minutes au four.



TARTE FINE DE POLENTA

aux champignons des bois

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

80 g de polenta
400 g de mélange
de champignons des bois
(chanterelles, girolles,
pleurotes)
50 g de mascarpone
80 g de parmesan
fraîchement râpé
1 gousse d'ail hachée
¾ de bouquet
de persil plat ciselé
3 branches de thym
50 cl de bouillon
de légumes
30 g de beurre
2 cuillerées à soupe
d'huile de noix
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Lavez et séchez soigneusement tous les champignons. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile de noix dans une poêle puis faites revenir les champignons avec l'ail jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. Ajoutez le persil et le thym effeuillé ; salez et poivrez.
2. Dans une casserole, portez le bouillon de légumes à ébullition. Versez la polenta en pluie tout en fouettant et faites cuire 5 minutes sans cesser de mélanger. Retirez la casserole du feu puis ajoutez le parmesan et le beurre en remuant.
3. Déposez la polenta sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et étalez-la finement. Placez la plaque dans le bas du four et laissez cuire 10 minutes puis remontez-la en haut et continuez la cuisson 5 minutes.
4. Sortez la plaque du four. Répartissez le mascarpone et les champignons sur la polenta. Enfournez à nouveau dans la partie haute du four et faites cuire 5 minutes. Arrosez la tarte fine avec le reste d'huile de noix et servez aussitôt.

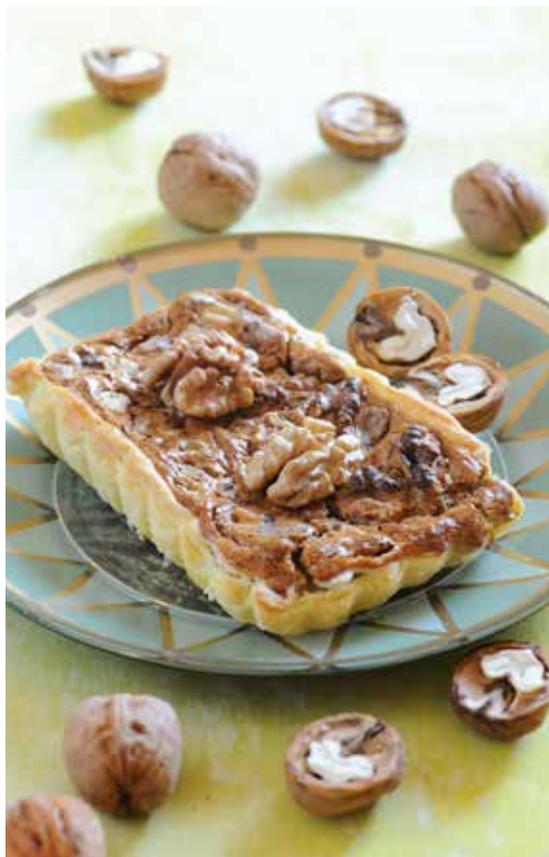


TARTE AUX NOIX *et caramel au beurre salé*

Pour 4 à 6 personnes • Préparation : 10 min • Cuisson : 35 min

1 pâte brisée • 250 g de cerneaux de noix • 2 œufs 40 cl de crème fraîche épaisse • 2 c. à soupe de caramel au beurre salé à tartiner type Salidou® • Cassonade pour saupoudrer

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans un bol, battez les œufs avec la crème et le caramel.
3. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Disposez les cerneaux de noix sur le fond de tarte (réservez-en quelques-uns pour la déco). Versez la préparation par-dessus et saupoudrez de cassonade.
4. Enfournez et faites cuire 35 minutes.
5. À la sortie du four, décorez la tarte avec des cerneaux de noix. Laissez refroidir et dégustez.



TARTE AUX POIRES

et aux épices

Pour 4 à 6 personnes • Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

1 pâte sablée • 3 poires • 3 œufs • 80 g de pralin 20 cl de crème liquide • 2 c. à café de gingembre en poudre • 2 c. à café de cannelle moulue



1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Épluchez les poires, coupez-les en deux (ôtez le cœur) puis en quartiers.
3. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette puis saupoudrez de pralin. Disposez les quartiers de poire par-dessus.
4. Dans un bol, mélangez la crème, les œufs, le gingembre et la cannelle. Versez cet appareil sur les fruits.
5. Enfournez et faites cuire 30 minutes. Dégustez cette tarte tiède ou froide.

100 recettes irréfutables **POUR TOUTES LES SAISONS !**

Des idées originales, salées ou sucrées,
pour préparer de bonnes tartes maison
et se régaler au fil des mois.

Avec des sommaires thématiques très pratiques,
pour répondre à toutes vos envies !

**100 % Cuisine,
une collection indispensable !**



6,95 € TTC Prix France



9 782317 018336

MDS : 63854

MANGO
www.mangoeditions.com

**100%
CUISINE**