



Eco Atelier "Je fais moi même"

PETIT
COURONNE



Jeudi 3 octobre 2024

« Fêtons l'arrivée de l'automne »

Préparation n°1 : Quiche lorraine au jambon



INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- 200g Jambon en tranche
- 3Oeufs entiers
- 1Jaune d'oeuf
- 1Oignon
- 20g Beurre
- 1pincée Thym séché
- 1Pâte brisée : 125g de beurre, 250g de farine, 4 cuillère à soupe d'eau
- 20cl Lait
- 10cl Crème entière
- 1pincée Muscade ,Sel, poivre
- 100g Fromage râpé (facultatif si on respecte la vraie recette)

PRÉPARATION :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Découpez les tranches de jambon en dés. Placez-les dans une poêle avec le beurre, et faites dorer sur feu vif. Pendant ce temps, pelez et ciselez finement l'oignon. Retirez les dés de jambons du feu, et placez les oignons dans la poêle encore chaude. Couvrez et laissez cuire 5 minutes.

2. Dans un grand saladier, fouettez les oeufs entiers avec le jaune d'oeuf, le lait, le crème et la muscade. Salez, poivrez, et ajoutez le thym.

3. Réaliser la pâte : mettre l'eau dans la casserole, ajoutez le beurre en morceaux et faire fondre à feu doux. Une fois fondu, hors du feu, ajouter la farine et remuer jusqu'à former une boule. La pâte est prête à être utilisée. Une fois refroidie, étalez la pâte brisée dans un moule à tarte.

4. Ôtez l'excédent de pâte qui dépasse des bords. Piquez tout le fond et les parois de la pâte avec une fourchette. Répartissez-y les dés de jambon, l'oignon ciselé et le fromage râpé. Versez la pâte à quiche sur cette garniture, et enfournez pour 40 min. Servez chaud ou tiède, avec une salade ou une soupe.

Préparation n°2 : Quiche automnale



<https://www.yumelise.fr/tarte-butternut-lardons-fromage-noisettes/>

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte brisée à la farine de châtaigne

- 110 grammes beurre demi-sel
- 150 grammes farine de blé T55
- 70 grammes farine de châtaigne
- 1/2 cuillère à café sel
- 80 grammes eau 80 ml

Garniture

- 820 grammes butternut poids vidé des graines et filaments mais avec peau, 1/2 butternut
- 1 oignon jaune 100g épluché
- 200 grammes lardons fumés
- 10 centilitres crème semi-épaisse 100 ml
- 200 grammes emmental râpé
- 30 grammes noisettes décortiquées
- poivre
- muscade

Préparation

Préparer la pâte brisée

1. Dans un bol, couper le beurre en dés. Réserver.
2. Dans un saladier, verser les 2 farines, les dés de beurre, le sel. Pétrir avec les mains environ 2 minutes puis verser l'eau pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'une boule se forme.
3. Faire une boule avec la pâte, l'aplatir et l'emballer dans du film alimentaire. Placer au réfrigérateur 30 minutes.

Garniture

1. Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
2. Couper 820g de butternut (poids avec peau mais vidé des graines et filaments) en tranches épaisses d'un bon centimètre d'épaisseur. Déposer les tranches sur une plaque perforée tapissée d'une feuille silicone et enfourner 30 minutes en bas du four (niveau 2).
A la fin de cuisson, ouvrir le four et laisser refroidir.
3. Beurrer le moule à tarte (28 cm de diamètre, idéalement avec fond amovible pour démouler facilement).
4. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte puis foncer le moule. Placer au réfrigérateur.
5. Dans une grande poêle, chauffer les lardons et l'oignon émincé à feu moyen, jusqu'à ce que les oignons soient fondants (5 minutes). Laisser refroidir dans la poêle.
6. Eplucher les tranches de butternut, les couper en dés de 1 cm. Les placer dans un saladier.
7. Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
8. Ajouter dans le saladier avec le butternut le mélange lardons-oignon, la crème, 1/2 càc de muscade, 4 pincées de poivre et le fromage râpé. Mélanger grossièrement et délicatement.
9. Concasser avec le rouleau à pâtisserie les noisettes placées dans un sachet.
10. Sortir le moule du réfrigérateur, verser la préparation, répartir les noisettes concassées et enfourner 30 minutes.
11. Laisser refroidir 5 minutes hors du four avant de démouler.
12. Servir. Ou laisser refroidir pour réchauffer plus tard et dans ce cas placer la tarte démoulée sur une plaque tapissée de papier sulfurisé (type plaque à pizza perforée). Laisser totalement refroidir à température ambiante sur une grille. Réchauffer dans le four préchauffé à 180°C, chaleur tournante pendant 22 minutes.

Préparation n° 3 : Cheesecake aux spéculoos



<https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2013/07/cheesecake.html?showComment=1455479496314#c7141740409197643765>

Ingrédients pour un cheesecake de 10 personnes :

- 200 g de spéculoos
- 70 g de beurre fondu
- 300 g de fromage blanc
- 300 g de fromage frais type philadelphia
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre

Préparation :

Mixez les spéculoos et ajoutez-y le beurre fondu.

Placez le mélange au fond d'un moule en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère à soupe. ATTENTION : si vous utilisez un moule classique, il faudra absolument le chemiser de papier sulfurisé avant de verser les spéculoos.

Réservez au frais.

Préchauffez votre four à 160°C ou 180°C selon la puissance du four.

Fouettez le fromage blanc et le fromage frais ensemble. Ajoutez le sucre. Terminez par les œufs en fouettant bien entre chaque.

Versez le fromage sur la base en spéculoos et enfournez pour une heure à 180°C. S'il colore trop, recouvrez le cheesecake d'une feuille de papier alu.

Le gâteau doit être légèrement tremblotant à la fin de la cuisson, il va finir de cuire doucement. Donc sortez-le du four et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le placer au réfrigérateur.

Le gâteau gonfle à la cuisson, mais il retombe ensuite, dont pas de panique si vous le voyez prêt à exploser dans votre four !

Laissez le cheesecake au frais au moins deux heures avant de déguster. Toute une nuit, c'est l'idéal !

Vous pouvez napper votre gâteau de sirop d'érable, fruits rouges, caramel ou autre. Bon appétit
Pour répondre aux questions souvent posées dans les commentaires, vous pouvez remplacer le Philadelphia par du St Moret (attention toutefois, c'est plus salé), du carré frais, du Kiri, des petits suisses ou de la ricotta selon vos goûts.