

Tarte sablée *chocolat cerise*



Tarte sablée



chocolat cerise



Ingrédients

- 1 rouleau de pâte sablée
- 2 poignées de cerises dénoyautées
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 2 blancs d'œufs
- 1 c à s de crème fraîche épaisse
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de pistaches non salées



Recette

Faire fondre doucement le chocolat avec la crème et laisser refroidir. Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme et les incorporer au chocolat. Réserver au frais.

Garnir un moule à manqué de pâte sablée, piquer le fond avec les dents d'une fourchette, couvrir d'un papier sulfurisé et de pois de cuisson. Enfourner 20 minutes th. 6 (180°C).

Laver et essuyer les cerises. Les faire chauffer 3 minutes à sec à feu vif à la poêle. Les rouler dans le sucre. Réduire les pistaches en poudre. Garnir le fond de pâte cuite de mousse au chocolat, couvrir de cerises et parsemer de pistaches. Servir sans attendre.

Cerises au chèvre frais *poivre et sésame noir*



Cerises au chèvre frais

poivre et sésame noir



Ingrédients

- 12 belles cerises
- 1 fromage de chèvre frais
- 50 g de grains de sésame noir
- 1 c à c de poivre de Cayenne concassé



Recette

Rincer et équeuter les cerises. Ecraser le fromage de chèvre frais à la fourchette. Mélanger dans une assiette le sésame et le poivre concassé.

Enrober avec les doigts chaque cerise de fromage de chèvre frais.

La rouler dans la paume des mains puis dans le mélange d'épices.

Poser les cerises sur une assiette et réservez 1 h au réfrigérateur.

Au dernier moment, couper les cerises en deux à l'aide d'un couteau-scie en décalant la coupe pour ne pas tomber sur le noyau. Servir aussitôt.

Pâte *de coing*



Pâte de coing



Ingédients

- 2 kg de coings
- 1 bâton de cannelle
- 1 kg de sucre



Recette

Laver les fruits et ôter la "peluche". Retirer le cœur et les pépins. Les couper en morceaux sans les peler.

Mettre 1,5 litre d'eau à bouillir. Verser les morceaux de coing et faire bouillir 20-25 minutes jusqu'à ce que le fruit soit bien tendre.

Égoutter et passer les coings au mixeur. Remettre dans le faitout ou la grande casserole, la vanille et la purée de coings et ajouter le sucre. Faire cuire doucement, remuer régulièrement jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu. La cuisson dure environ une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte de fruits se détache de la casserole. Ajouter, si besoin, de la gélatine pour que la pâte prenne mieux ou un peu de citron pour affiner le goût.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un ou plusieurs plats creux. Ne pas dépasser environ 2 centimètres d'épaisseur pour permettre un bon séchage.

Laisser sécher plusieurs jours puis, retourner les plaques de pâte de coing pour faciliter le séchage. Dès que c'est suffisamment sec, couper la pâte en bâtons, carrés, ou petits losanges. Facultatif : les enrober dans du sucre cristallisé.