

PISTES POUR DES TARTES SUCRÉES



Dès que vous pratiquez à l'aise les quelques recettes qui suivent et qui illustrent les bases essentielles en cuisine nature, vous serez prêt à devenir grand maître pâtissier ménager. Après une première Tarte Fine aux pommes (p. 95), recette de base où les fruits sont cuits en simplicité, vous pourriez vous essayer à la fameuse Tarte Tatin (p. 109), une variante renversée. Pour les fruits qui perdraient en beauté à être cuits, vous suivrez les principes d'une Croûte Sablée aux Fraises de saison (p. 97) que l'on cuit à blanc : on précuit la pâte seule une vingtaine de minutes en la piquant d'une fourchette et en la protégeant pour qu'elle ne gonfle pas trop. On ne dispose les fruits qu'en fin de cuisson. Pour vous amuser pendant la cuisson, un encadré sur la biographie d'une petite fille riche : la Tarte aux Cerises Industrielle page 98. Page 100 : une variante sans gluten de fruits mi-cuits, mi-crus, une Croûte Sans Gluten aux Myrtilles Sauvages et Abricots. Cette recette nous permettra d'évaluer quels autres sucres sont utilisés en pâtisserie de cuisine nature (p. 102). Les Tartelettes au Citron (p. 104) et la Tarte au Chocolat au Sel Marin (sur le site) sont deux

grands classiques de la réussite des débutants. Pour une version rapide, apprenez l'indispensable Lemon Curd (p. 105). Un livre belge sur les tartes ne pourrait omettre notre grand classique : la Tarte au Sucre (p. 107), que nous conjuguons ici aux amandes pour se donner bonne conscience.

En matière de fruits en desserts, les tartes ne sont bien sûr pas la seule piste. Dans le contexte de porte ouverte, je vous propose un Clafoutis aux Cerises inratable ou une très pratique Galettes de fruits à réchauffer au grille-pain. Le Crumble aux fruits a déjà été détaillé dans Petits Déjeuners et Collations. L'Apfelstrudel et la Galette des Rois requièrent une motivation bien supérieure à ce que le jules lambda consacre à la cuisine dans un premier temps. Ces recettes sont donc sur le site, en téléchargement gratuit pour les lecteurs en attendant leur publication dans un tome à paraître : Desserts en Famille..



Certaines recettes sont spécialement détaillées pour les débutants. C'est le cas de la recette de Tarte Fine aux Pommes de la page 96.

