Recettes de la semaine

Purée d'endives

500 g d'endives - 250 g de pommes de terre - 1 l de bouillon (ou cubes, extrait, etc - des tranches de pain - 100 à 150 g de gruyère - 150 g de muscade beurre, sel, poivre

Coupez les endives en gros morceaux. Salez-les et (si vous le désirez), ajoutez du sucre. Faites étuver les légumes au beurre. Ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles, mouillez de bouillon et laissez cuire une bonne demi-heure. Passez à la moulinette (si possible au chinois). Vous devez obtenir une purée bien fine. Réchauffez doucement ce mélange et ajoutez le beurre. Faites dorer des tranches de pain (soit au toasteur, soit au beurre). Mettez le potage purée dans un plat allant au four. Posez le pain par-dessus, ajoutez le gruyère coupé en lamelles, quelques morceaux de beurre, un peu de muscade. Faites dorer. Pour servir, posez des tranches de pain sur l'assiette et arrosez-les au bouillon (qui est reste dans le fond de la soupière).

Tarte renversée aux endives et comté

1 pâte feuilletée - 4 endives - 150 g de comté - 50 g de beurre - sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Retirez les premières feuilles abîmées des endives puis coupez-les en petits morceau. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Ajoutez les endives et faites-les revenir en remuant, pour éviter qu'elles n'attachent. Salez et poivrez, puis retirez du feu. Râpez le Comté directement au fond d'un plat à tarte. Disposez les endives revenues sur le fromage, en tapissant le fond du plat. Etalez ensuite la pâte feuilletée sur les endives, en rentrant les bords de la pâte jusqu'au fond du plat. Enfournez pour 25 min. Dès que la pâte est dorée, retirez le plat du four et démoulez aussitôt en retournant la tarte sur une assiette.

Tarte à l'orange sanguine et au yogourt

Fond de tarte : 150 g d'amandes moulues grillées - 130 g de cerneaux de noix hachés fin et grillés - 150 g de dattes dénoyautées et hachées menu - 40 g de beurre ramolli1 cs d'eau - 2 pincées de fleur de sel Masse au yogourt : 2 ½ dl de crème - 2 oranges -, le zeste râpé et tout le jus réservé - 2 cs de sucre - 4 feuilles de gélatine mises à tremper env. 5 min. dans de l'eau froide, égouttées - 400 g de yogourt à la grecque nature

Sirop d'orange : 50 g de sucre - 2 oranges coupées en fines rondelles

Fond de tarte : Mélanger les amandes et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, pétrir à la main en une masse compacte. Mettre la masse sur la plaque, la lisser avec le dos d'une cuillère et l'étirer de manière à former un bord d'env. 3 cm de haut. Couvrir et mettre au frais pendant env. 30 min.

Masse au yogourt : Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le zeste d'orange et le sucre. Laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. incorporer la gélatine à la crème bien chaude, verser le mélange dans un verre doseur à travers un tamis. Ajouter le yogourt, mélanger et laisser refroidir. Répartir la masse sur le fond de tarte, couvrir et laisser prendre env. 6 h au réfrigérateur.

Sirop d'orange : Dans une casserole, porter à ébullition le jus d'orange réservé et le sucre. Laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les rondelles d'orange, couvrir et laisser cuire à petit feu pendant env. 15 min., jusqu'à ce que l'écorce soit tendre. Sortir les rondelles d'orange et faire réduire le jus en sirop à feu vif pendant env. 3 min. Sortir la tarte de la plaque, garnir de rondelles d'orange et napper de sirop.