

Lotte aux oignons sur galette de pâte

Préparation 25 min – cuisson 30 min – Repos 25 min

Ingrédients pour 4 personnes

375g farine
½ cuil à soupe de levure chimique
12,5 cl d'eau chaude
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 oignons émincés
2 cuil. à soupe de beurre
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
5 cl de jus d'orange
250 g de filets de lotte tranchés finement (ou autre poisson)
25 g d'olives noires hachées
sel, poivre

Technique :

1. Préchauffez le four (th. 6/7 – 200°C). Mélangez 25 g de farine, la levure et 1 grosse pincée de sel. Ajoutez l'eau et l'huile. Incorporez le reste de la farine et mélangez pour obtenir une pâte ferme. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse (environ 5 min). Couvrez et laissez reposer pendant 20 min
2. Etalez la pâte et découpez un disque de 24 cm. Piquez la pâte avec une fourchette, laissez la reposer de nouveau 5 min et faites cuire au four, sur une plaque, pendant 5 minutes. Réservez.
3. Dans une poêle, faites suer les oignons pendant 5 min Ajoutez le vinaigre balsamique et le jus d'orange. Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes, versez dans un bol et laissez refroidir.
4. Etalez la marmelade d'oignons sur la galette, puis disposez les pétales de poisson en forme de rosace. Garnissez le centre avec le hachis d'olives noires. Badigeonnez d'huile et assaisonnez selon votre goût.
5. Enfournerez à mi-hauteur et laissez cuire pendant 10 min Servez aussitôt.

Poires Malakoff

Préparation : 20min - cuisson : 20 min - réfrigération : 4 h

Ingrédients pour 6 personnes :

4 poires
100 g de beurre
150g de sucre glace
150 g d'amandes en poudre
2 cuil. à soupe de kirsch (ou poire)

Sirop :

50 cl d'eau 75 g de sucre en morceaux 1 gousse de vanille

Glaçage :

125 g de chocolat noire 2 cuil. à soupe de crème fraîche

Préparation :

1. Préparez le sirop : portez l'eau avec le sucre et la vanille, fendue en deux dans la longueur, à ébullition. Pochez-y les poires pendant 15 min. Retirez les et posez-les sur un linge.
2. Mettez le beurre dans une terrine et travaillez-le en crème. Ajoutez le sucre glace et mélangez soigneusement. Incorporez les amandes et battez énergiquement pendant 5 minutes. Parfumez avec le kirsch.
3. Détaillez les poires en lamelles d'épaisseur régulière et mêlez-les à la préparation aux amandes.
4. Mouillez un moule à charlotte avec un peu de sirop et remplissez-le avec la préparation aux poires, en tassant bien. Posez dessus une soucoupe chargée d'un poids moyen. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Démoulez pour servir.
5. Préparez le glaçage au chocolat : faites fondre, au bain-marie, le chocolat cassé en morceaux dans 1 ou 2 cuil ; à soupe de sirop de cuisson de poires. Quand le chocolat est mou, retirez du feu, ajoutez la crème fraîche et remuez vivement : la pâte prend l'aspect d'une crème lisse et onctueuse. Nappez l'entremets de ce glaçage au moment de servir.

Poires Malakoff

Préparation : 20min - ***cuisson*** : 20 min - ***réfrigération*** : 4 h

Ingrédients pour 6 personnes :

4 poires
100 g de beurre
150g de sucre glace
150 g d'amandes en poudre
2 cuil. à soupe de kirsch (ou poire)

Sirop :

50 cl d'eau 75 g de sucre en morceaux 1 gousse de vanille

Glaçage :

125 g de chocolat noire 2 cuil. à soupe de crème fraîche

Préparation :

6. Préparez le sirop : portez l'eau avec le sucre et la vanille, fendue en deux dans la longueur, à ébullition. Pochez-y les poires pendant 15 min. Retirez les et posez-les sur un linge.
7. Mettez le beurre dans une terrine et travaillez-le en crème. Ajoutez le sucre glace et mélangez soigneusement. Incorporez les amandes et battez énergiquement pendant 5 minutes. Parfumez avec le kirsch.
8. Détaillez les poires en lamelles d'épaisseur régulière et mêlez-les à la préparation aux amandes.
9. Mouillez un moule à charlotte avec un peu de sirop et remplissez-le avec la préparation aux poires, en tassant bien. Posez dessus une soucoupe chargée d'un poids moyen. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Démoulez pour servir.
10. Préparez le glaçage au chocolat : faites fondre, au bain-marie, le chocolat cassé en morceaux dans 1 ou 2 cuil ; à soupe de sirop de cuisson de poires. Quand le chocolat est mou, retirez du feu, ajoutez la crème fraîche et remuez vivement : la pâte prend l'aspect d'une crème lisse et onctueuse. Nappez l'entremets de ce glaçage au moment de servir.