



## QUICHES, TARTES SALEES ...

QUICHE SAUMON FUME .....	3
TOURTE AUVERGNATE .....	4
FEUILLETE DE SAUMON ET COURGETTES.....	5
PIZZA AUX FROMAGES.....	6
TARTE AUX POMMES DE TERRE ET CHORIZO.....	7
FEUILLETE AUX POIREAUX ET SAUMON .....	8
TARTE AUX KNACKS .....	9
FLAM'S CROQUE .....	10
QUICHE AUX POIVRONS ET CHORIZO .....	11
TARTE AU SAUMON .....	12
QUICHE POULET-CURRY .....	13
SAUCISSON EN BRIOCHE .....	14
FEUILLETES AU CHEVRE, BACON ET TOMATES.....	15
PIZZA RACLETTE .....	16
TARTE AU BŒUF .....	17
MILLE-FEUILLES AU JAMBON .....	18
TARTE AUX LEGUMES DU SUD .....	19
QUICHE AU THON ET AUX OLIVES.....	20
TARTE BLANCHE.....	21
QUICHE LARDONS COMTE .....	22
TARTELETTE D'ECRASEE DE POMMES DE TERRE FARCIE.....	23
TATIN DE TOMATES .....	24
HOT-DOG GRATINE .....	25
RÖSTI AUX LARDONS.....	26
PIZZA 4 FROMAGES .....	27
EMPENADAS .....	28
FEUILLETE DE RATATOUILLE AU BACON .....	29
PIZZA CHEVRE ET MIEL .....	30
TARTE FINE CHEVRE ET LEGUMES DU SUD.....	31
FEUILLETE AU COULOMMIERS .....	32
PANIERS CROUSTILLANTS .....	33
FRIENDS .....	34
FEUILLETE AU SAUMON ET POIREAUX .....	35
NAANS POULET AU CURRY .....	36
TARTE AUX QUATRE FROMAGES .....	37
CIGARES FAÇON RACLETTE .....	38
TARTE FROU-FROU AUX TOMATES .....	39
TARTE RUSTIQUE RICOTTA, POIREAUX ET CHORIZO .....	40
ROULES DE PAIN PERDU.....	41
FEUILLETE.....	42
PIZZA BALLS .....	43
TARTE AUX CROTTINS DE CHEVRE .....	44
CROQUE GALETTES.....	45
CROQUE CAKE.....	46
TARTE ALSACIENNE.....	47



Baeck' en cuisine avec Thermomix  
Cuisine facile de tous les jours avec Thermomix ... ou pas

FLAMMEKUECHES .....	48
PIZZA ETOILE.....	49
TARTE AUX POIVRONS.....	50



## Quiche saumon fumé

### ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- 200 g de saumon fumé
- 4 œufs
- 50 g de crème soja
- 50 g de vin blanc
- Aneth
- 100 g de brie
- 100 g de chèvre frais



### recette

Déposer la pâte dans un moule. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol l'échalote. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter le beurre. Programmer **5 mn / 100°C / vit 2**.

Ajouter le saumon coupé en morceaux, les œufs, la crème, le vin, l'aneth et du poivre. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 3**.

Verser la préparation sur la pâte.

Parsemer les fromages coupés en morceaux sur le dessus.

Enfourner 40 minutes.



## Tourte auvergnate

### ingrédients

- 500 g d'eau
- 600 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 300 g de crème épaisse
- Thym
- 150 g de Cantal entre-deux
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf



### recette

Mettre l'eau dans le bol avec du gros sel.

Ajouter les pommes de terre coupées en fines rondelles et les échalotes dans le panier.

Cuire **20 mn / varoma / vit 2.**

Vider le bol et réserver le panier.

Mettre les échalotes cuites dans le bol avec la crème, le thym et le Cantal coupé grossièrement.  
Poivrer. Mixer **30 sec / vit 6.**

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer sur le moule à tarte une pâte feuilletée. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Disposer les pommes de terre dessus puis verser le contenu du bol.

Déposer la seconde pâte feuilletée sur le dessus. Rouler et pincer les bords pour souder les 2 pâtes ensemble.

Délayer le jaune d'œuf avec une goutte d'eau et badigeonner la tourte au pinceau.

Faire un trou au milieu et avec un morceau de papier aluminium faire une cheminée.

Enfourner 40 minutes.



## Feuilleté de saumon et courgettes



### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 courgettes
- 2 pavés de saumon
- Aneth
- 1 œuf
- Graines de sésame et de pavot



### recette

Râper les courgettes et les laisser s'égoutter 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C.

Poser la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie.

Placer au centre la moitié des courgettes râpées puis le saumon coupé en gros dés.

Recouvrir avec le reste de courgettes.

Ajouter l'aneth et assaisonner.

Couper des bandes de pâte puis replier les extrémités sur la fondue puis replier chaque bande des côtés, légèrement en biais et en alternant de chaque côté.

Dorer avec l'œuf battu. Décorer avec les graines de pavot et de sésame.

Enfourner 25 minutes.



## Pizza aux fromages

### ingrédients

- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 100 g d'eau
- 100 g de lait
- 350 g de farine
- 10 g d'huile d'olive
- ½ càc de sel
- 200 g de [sauce tomates](#)
- 2 boules de mozzarella
- Comté
- Parmesan



### recette

Mettre dans le bol la levure, l'eau et 10 g de lait. Programmer **1 mn 30 / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, l'huile, le sel et le reste de lait. Programmer en **mode pétrin / 2 mn**.

Faire une boule avec la pâte. La réserver au frais 1 heure dans du film alimentaire.

Préchauffer le four à 210°C.

Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Étaler la sauce tomates puis les boules de mozzarella coupées en rondelles.

Ajouter le comté coupé en très fines lamelles et saupoudrer de parmesan.

Enfourner 20 minutes.



## Tarte aux pommes de terre et chorizo

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 càs de crème fraîche épaisse
- 100 g de parmesan
- 3 pommes de terre
- 1 chorizo
- Beurre



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte dans un moule à tarte.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Etaler la crème fraîche puis parsemer de parmesan.

Garnier avec les pommes de terre et le chorizo coupés en rondelles en alternant pour créer une rosace. Assaisonner.

Etaler au pinceau une noix de beurre fondue sur les pommes de terre.

Enfourner 30 minutes.



## Feuilleté aux poireaux et saumon

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 250 g de poireaux
- 20 g d'huile d'olive
- 100 g de mascarpone
- 2 pavés de saumon
- Comté râpé
- 1 œuf



### recette

Placer dans le bol les poireaux coupés en rondelles avec l'huile. Cuire **10 mn / varoma / vit 1**.

Ajouter le mascarpone. Assaisonner. Mélanger **30 sec / vit 1**.

Préchauffer le four à 180°C.

Poser la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie.

Placer au centre le saumon coupé en bande de 10 cm.

Recouvrir avec la fondue de poireaux.

Parsemer de comté râpé.

Couper des bandes de pâte puis replier les extrémités sur la fondue puis replier chaque bande des côtés, légèrement en biais et en alternant de chaque côté.

Dorer avec l'œuf battu.

Enfourner 30 minutes.





## Tarte aux knacks

### ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 œufs
- 20 cl de crème épaisse
- 100 g de parmesan
- 4 knacks
- Poivre
- Comté râpé



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Piquer le fond de tarte.

Mettre dans le bol les œufs, la crème, le parmesan et du poivre. Mélanger **15 sec / vit 5**.

Verser le mélange sur la pâte à tarte.

Déposer sur le dessus les knacks coupées en rondelles.

Saupoudrer de comté râpé.

Enfourner 40 minutes.



## Flam's croque

### ingrédients

- 2 oignons
- 20 g d'huile d'olive
- 150 g d'allumettes de bacon
- 3 œufs
- 70 g de crème épaisse
- 10 g de vin blanc
- 10 g de farine
- Noix de muscade
- 16 tranches de pain de mie



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les oignons coupés en 4 dans le bol. Programmer **8 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Faire revenir **5 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter les allumettes. Cuire **4 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**. Réserver.

Insérer le fouet dans le bol avec les œufs, la crème, le vin blanc, la farine et la muscade.  
Assaisonner. Mixer **15 / vit 4**.

Déposer sur une tranche de pain de mie un bon peu du mélange oignons-bacon. Ajouter 2-3 càc du mélange de crème aux œufs. Déposer une tranche de pain de mie dessus.

Enfourner 25 minutes.



## Quiche aux poivrons et chorizo

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 4 poivrons
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g de chorizo
- 3 œufs
- 40 g de crème liquide
- Muscade



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol les poivrons coupés en dés avec l'huile. Programmer **10 mn / 100°C / sans inverse / fouet / sans gobelet**.

Piquer le fond de tarte.

Ajouter dans le bol le chorizo coupé en dés. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 1**.

Disposer le mélange poivrons chorizo sur la pâte.

Dans le bol mettre les œufs, la crème et de la muscade. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Verser sur la tarte.

Enfourner 30 minutes.



## Tarte au saumon

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 4 œufs
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de Boursin
- Ciboulette
- Poivre
- 250 g de saumon fumé



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Piquer le fond de tarte.

Mettre le fouet dans le bol puis ajouter les œufs, la crème, le Boursin, de la ciboulette et poivrer. Mélanger **1mn / vit 3**.

Ajouter le saumon coupé en morceaux (garder 2-3 tranches de côté). Mélanger **1mn / vit 2**.

Verser la préparation sur la pâte.

Déposer sur le dessus les tranches de saumon gardées de côté et saupoudrer de ciboulette.

Enfourner 30 mn.



## Quiche poulet-curry

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 escalopes de poulet cuites
- 3 oignons
- 1 càc de curry
- 30 g de beurre
- 100 g de crème liquide
- 1 càs de farine
- 3 œufs
- sel, poivre



### recette

Préchauffer le four à 190°C.

Piquer le fond de tarte.

Mettre le poulet dans le bol. Mixer **10 sec / vit 5**.

Déposer le poulet sur la pâte.

Mettre dans le bol les oignons, le curry et le beurre. Programmer **10 mn / 120°C / vit 1**.

Ajouter la crème et la farine. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Ajouter les œufs. Assaisonner et mélanger **30 sec / vit 2**.

Verser la préparation sur le poulet.

Enfourner 35 minutes.



## Saucisson en brioche

### ingrédients

- 1 saucisson à cuire
- 15 g de levure fraîche
- 10 g d'eau
- 300 g de farine
- 4 œufs
- 1 càc de sucre
- Sel
- 120 g de beurre mou



### recette

Mettre le saucisson à cuire dans une casserole d'eau frémissante pendant 30 minutes. A la fin de la cuisson, retirer la peau.

Mettre dans le bol la levure et l'eau. Programmer **4 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, les œufs, le sucre et le sel. Programmer **1 mn / pétrin**.

Ajouter le beurre. Programmer **1 mn / pétrin**.

Verser la pâte dans un saladier. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser 2 heures.

Verser la pâte dans un moule à cake. Déposer le saucisson sur la pâte et l'enfoncer. Couvrir et laisser lever.

Enfourner à 180°C pendant 40 minutes.



## Feuilletés au chèvre, bacon et tomates

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 200 g d'allumettes de bacon
- ½ bûche de chèvre
- 1 tomate
- 1 œuf



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre dans le bol les allumettes de bacon. Faire revenir **5 mn / 100°C / sens inverse / sans gobelet / fouet**. Égoutter et réserver.

Couper la pâte en 4.

Disposer sur chaque morceau de pâte un peu d'allumettes, 1 ou 2 tranches de tomate et du chèvre.

Refermer la pâte et badigeonner la avec un œuf battu additionné d'une goutte d'eau.

Enfourner 35 minutes.



## Pizza raclette

### ingrédients

- 4 pommes de terre
- [Pâte à pizza](#)
- 200 g de fromage à raclette
- 2 échalotes
- 100 g d'allumettes de bacon



### recette

Cuire les pommes de terre coupées en fines rondelles à la mandoline dans un grand volume d'eau salée.

Préchauffer le four à 190°C.

Étaler la pâte à pizza en rectangle.

Placer sur une plaque à pâtisserie du papier de cuisson puis la pâte à pizza.

Mettre le fromage dans le bol. Mixer 6 sec / vit 5.

Ajouter dessus les échalotes émincées, puis les pommes de terre, le bacon et terminer par le fromage.

Enfourner 20 minutes.





## Tarte au bœuf

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 échalotes
- 500 g de bœuf haché
- 1 gousse d'ail
- 150 g de crème (*de soja*)
- 3 œufs
- 70 g de concentré de tomates
- 100 g de comté râpé
- Sel, poivre



### recette

Faire revenir les échalotes avec de l'huile d'olive.

Ajouter le bœuf et laisser cuire à feu doux.

Placer l'ail dans le bol. Mixer **3 sec / vit 5**.

Ajouter la crème, les œufs, le concentré de tomates, 70 g comté et du poivre. Mélanger **10 sec / vit 5**.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter la viande refroidie dans le saladier et mélanger **15 sec / sens inverse / vit 3**.

Étaler la pâte. Piquer le fond avec une fourchette.

Verser la viande.

Parsemer de comté et enfourner 30 minutes.



## Mille-feuilles au jambon

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- Jambon cru
- 80 g de fromage de chèvre frais
- 250 g de crème liquide entière
- Ciboulette
- 10 g d'huile d'olive
- Sel, poivre



### recette

Mettre la crème dans le bol avec le fouet. Placer au frais 2 heures.

Mettre en place le bol. Déposer le panier à la place du gobelet et programmer **1 mn 30 / vit 3** en augmentant progressivement.

Ajouter 2 pincées de sel et du poivre. Programmer **1 mn / vit 4**.

Réserver la crème chantilly.

Mettre dans le bol 45 g de jambon. Mixer **5 sec / vit 8**.

Ajouter le chèvre, de la ciboulette, du poivre et l'huile. Mélanger **5 sec / vit 4**.

Débarrasser avec la crème chantilly et mélanger délicatement. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper la pâte en 9 rectangles égaux.

Les déposer sur une feuille de papier cuisson et sur une plaque à pâtisserie. Couvrir d'une deuxième feuille de papier cuisson puis d'une plaque à pâtisserie.

Enfourner 20 minutes.

Enlever la plaque du dessus et le papier et ré-enfourner 5 minutes.

Sortir les rectangles de pâte du four et laisser refroidir une dizaine de minutes.

Déposer un rectangle sur une assiette. Garnir de préparation jambon-chèvre-crème. Recouvrir d'un second rectangle de pâte puis à nouveau de la préparation. Terminer par un troisième rectangle de pâte. Disposer une tranche de jambon sur le mille-feuille. Faire de même avec le reste de pâte.

Servir aussitôt.



## Tarte aux légumes du sud

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 échalotes
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 càs d'huile d'olive
- ½ aubergine
- 1 courgette
- 10 tomates cerise
- 10 olives
- 100 g de [sauce tomates](#)
- Cerfeuil
- Basilic
- Romarin
- Sel, poivre



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette. Recouvrir d'une feuille de papier cuisson et de légumes secs. Enfourner 20 minutes.

Enlever les légumes secs et la feuille. Poursuivre la cuisson 5 minutes.

Faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive les échalotes émincées et les poivrons en lanières. Ou comme moi, dans une friteuse "sans huile", pendant 10 minutes.

Ajouter la courgette et la demie aubergine coupées en petits morceaux. Poursuivre la cuisson 5 minutes.

Ajouter les tomates coupées en deux, les herbes. Assaisonner. Poursuivre la cuisson encore 15 minutes.

Napper le fond de tarte cuit avec la sauce tomates. Répartir les légumes sur le dessus puis les olives coupées en rondelles.

Enfourner 8 minutes à 210°C.



## Quiche au thon et aux olives

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 190 g de thon au naturel égoutté
- 160 g d'olives vertes
- 3 œufs
- 10 cl de crème de soja
- Poivre
- Muscade
- Basilic
- 100 g de comté râpé



### recette

Préchauffer le four à 240°C.

Piquer le fond de tarte.

Déposer dessus le thon émietté puis les olives.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, le poivre, la noix de muscade et le basilic.

Verser ce mélange sur le fond de tarte.

Parsemer de comté râpé.

Enfourner 20 minutes.



## Tarte blanche

### ingrédients

- 150 g d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 250 g de farine
- ½ càc de sel
- 20 g d'huile d'olive
- 1 échalote
- 50 g de crème de soja
- 100 g de champignons de Paris
- 100 g de Chaource
- 100 g de fromage de chèvre frais
- Herbes de Provence
- Poivre



### recette

Mettre l'eau dans le bol et la levure. Mélanger **2 mn / 37°C / vit 1**.

Ajouter la farine, le sel et l'huile. Programmer **2 mn / pétrin**.

Réserver la pâte dans un saladier couvert d'un linge pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 220°C.

Étaler la pâte.

La couvrir de crème puis d'échalote émincée, parsemer de champignons. Répartir les deux fromages. Saupoudrer d'herbes de Provence puis poivrer.

Enfourner 20 minutes.



## Quiche lardons comté

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 150 g de comté râpé
- 200 g de lardons
- 3 œufs
- 15 cl de crème de solja
- Poivre



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les lardons dans le bol. Cuire **5 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans gobelet**.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Parsemer avec la moitié du comté.

Déposer les lardons puis les œufs battus avec la crème.

Parsemer le reste de comté.

Enfourner 30 minutes.



## Tartelette d'écrasée de pommes de terre farcie

### ingrédients

- 550 g de pommes de terre
- 300 g d'eau
- 60 g de parmesan
- 60 g de farine
- 1 œuf
- Jambon blanc
- Mozzarella
- Comté râpé



### recette

Mettre les pommes de terre coupées en morceaux et l'eau dans le bol. Programmer **20 mn / 100°C / sens inverse / vit 1**.

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le parmesan, la farine et l'œuf. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 3**.

Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisine, des cercles pour tartelettes.

Mettre au milieu de chaque cercle, une cuillère à soupe d'écrasée de pomme de terre. Recouvrir de jambon. Déposer dessus un morceau de mozzarella. Recouvrir d'une cuillère à soupe d'écrasée. Saupoudrer de comté râpé.

Enfourner 20 minutes.



## Tatin de tomates

### ingrédients

- de la pâte sablée
  - 250 g de farine
  - 60 g de beurre doux
  - 70 g de beurre demi-sel
  - 75 g de lait
  - 1 oeuf
- de la garniture
  - Tomates cerises (*j'ai très mal calculé, je n'en avais pas assez, j'ai complété avec d'autres tomates*)
  - 1 càs d'huile d'olive
  - Basilic
  - Herbes de Provence
  - Sel, poivre
  - Feta



### recette

- de la pâte sablée

Mettre la farine dans le bol, les beurres froids en morceaux, le sel, le lait et l'œuf.

Mélanger 20 sec / vit 4 puis 20 sec / sens inverse / vit 4.

Former une boule. La recouvrir de film alimentaire et la réserver 30 minutes au frais.

- de la garniture

Préchauffer le four à 240°C.

Mettre dans la friteuse "sans huile", les tomates coupées en deux, l'huile, les herbes. Assaisonner.

Laisser mijoter 8 minutes.

On peut bien sûr, faire la même chose directement dans une sauteuse, faudra juste mélanger régulièrement.

Ranger les tomates sur le moule à tarte.

Étaler finement la pâte et la déposer sur les tomates.

Enfourner 15 minutes.

Une fois la tarte cuite, la retourner et déposer sur le dessus de la feta coupée en petits morceaux.





## Hot-dog gratiné

### ingrédients

- 1 baguette
- 4 saucisses de Strasbourg
- 200 g de crème liquide (*soja chez nous*)
- 1 càs de moutarde
- 50 g de comté râpé
- Emmental en tranches



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Cuire les saucisses 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Mélanger la crème, la moutarde et le comté râpé.

Couper la baguette en deux. Fendre les demies-baguettes.

Badigeonner l'intérieur des demies-baguettes du mélange crème-moutarde. Ajouter 2 saucisses puis une tranche d'emmental. Recouvrir du reste de mélange crème-moutarde.

Déposer chaque hot-dog sur une feuille d'aluminium. Ne pas refermer totalement.

Enfourner 15 minutes.



## Rösti aux lardons

### ingrédients

- 3 échalotes
- 150 g de lardons
- 10 g d'huile d'olive
- 500 g de pommes de terre
- 1 œuf
- Muscade
- Poivre et sel



### recette

Mettre les échalotes dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter les lardons et l'huile. Programmer **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet / sans gobelet**. Réserver.

Mettre les pommes de terre coupées grossièrement dans le bol. Ajouter l'œuf, la muscade, du poivre et du sel. Mélanger **20 sec / vit 4**.

Verser cette préparation dans une passoire pour enlever le surplus d'eau.

Mélanger avec les lardons.

Faire chauffer une noisette de beurre et une càc d'huile dans une poêle. Lorsque la poêle est chaude, déposer des tas de 2 càs de préparation à la pomme de terre (utiliser des cercles en inox pour former des galettes bien régulières. Aplatir avec le dos d'une cuillère).

Laisser cuire 7 minutes puis retourner à l'aide d'une spatule et appuyer à nouveau. Laisser cuire la deuxième face 7 minutes.



## Pizza 4 fromages

### ingrédients

- [Pâte à pizza](#) (version avec le parmesan)
- [Sauce tomates](#)
- 1 boule de mozzarella
- Cheddar
- Comté
- Emmental râpé
- Origan
- Olives



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Couper la pâte en 4 pour faire des pizza individuelles. Étaler la pâte.

La napper de sauce tomates.

Déposer de petits morceaux cheddar, poser ailleurs des morceaux de comté et encore à un autre endroit un quart de la boule de mozzarella.

Couvrir d'emmental râpé. Saupoudrer d'origan. Ajouter quelques olives.

Enfourner 30 minutes.



## Empenadas

### ingrédients

- 1 échalote
- 3 tomates
- Herbes de Provence
- 75 g d'olives vertes
- 75 g de thon
- 1 œuf dur
- Poivre
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf



### recette

Mettre dans la friteuse "sans huile" l'échalote et les tomates coupées en petits dés. Laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter les olives coupées en rondelles, le thon, l'œuf dur haché, les herbes et le poivre. Laisser mijoter à nouveau 5 minutes.

*On peut bien sûr, faire la même chose directement dans une sauteuse, faudra juste mélanger régulièrement !*

Découper 6 disques d'environ 18 cm de diamètre dans la pâte feuilletée.

Préchauffer le four à 200°C.

Garnir chaque disque sur une moitié du mélange tomates-olives-thon. Rabattre l'autre moitié du disque. Bien fermer la pâte feuilletée.

Badigeonner les chaussons avec le jaune d'œuf battu avec une goutte d'eau.

Enfourner 20 minutes.



## Feuilleté de ratatouille au bacon

### ingrédients

- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 courgette
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- Herbes de Provence
- Basilic
- Bacon
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf



### recette

Mettre dans la friteuse "sans huile" l'échalote, l'ail et les légumes coupés en petits dés. Ajouter l'huile et les herbes. Laisser mijoter 15 minutes. *(On peut bien sûr, faire la même chose directement dans une sauteuse, faudra juste mélanger régulièrement !)*

Griller les tranches de bacon dans une poêle.

Découper 6 disques d'environ 18 cm de diamètre dans la pâte feuilletée.

Préchauffer le four à 200°C.

Garnir chaque disque sur une moitié de bacon - ratatouille - bacon. Rabattre l'autre moitié du disque. Bien fermer la pâte feuilletée.

Badigeonner les chaussons avec le jaune d'œuf battu avec une goutte d'eau.

Enfourner 15 à 20 minutes.



## Pizza chèvre et miel

### ingrédients

- [Pâte à pizza](#)
- [Sauce tomates](#)
- Fromage de chèvre Rocamadour
- Crottins de Chavignol
- 2 càc de miel
- Jambon cru



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler la pâte.

Napper la pâte de sauce tomates.

Déposer de petits morceaux de crottins de Chavignol et de Rocamadour.

Ajouter le miel. Poivrer.

Enfourner 30 minutes. 5 minutes avant la fin, ajouter le jambon.



## Tarte fine chèvre et légumes du sud

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 1 échalote
- 2 poivrons rouge
- 500 g de tomates multicolores
- Herbes de Provence
- 200 g de chèvre frais
- 1 œuf
- Olives



### recette

Sur une plaque de pâtisserie, poser la pâte feuilletée étalée. Replier les bords sur un centimètre pour former le bord. Piquer le fond de pâte avec une fourchette.

Dans une sauteuse (*pour moi dans ma friteuse "sans" huile*) mettre un peu d'huile, l'échalote, les poivrons coupés en lanières, les tomates coupées en rondelles et cuire vingt minutes. Ajouter à la fin de la cuisson les herbes et assaisonner. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, écraser le fromage de chèvre et l'œuf. Assaisonner. Étaler cette préparation sur le fond de tarte. Ajouter les légumes puis les olives.

Enfourner 25 minutes.



## Feuilleté au coulommiers

### ingrédients

- 2-3 pommes de terre
- 800 g d'eau
- 1 échalote
- 100 g de lardons allumettes
- 1 coulommiers
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf



### recette

Couper les pommes de terre en rondelles et les déposer dans le varoma.

Mettre dans le bol l'eau. Poser le varoma et programmer **30 mn / varoma / vit 1**.

Réserver  $\frac{1}{2}$  gobelet de jus de cuisson. Réserver les pommes de terre.

Mettre dans le bol l'échalote. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter les lardons, le  $\frac{1}{2}$  gobelet de jus de cuisson. Programmer **10 mn / 80 °C / vit 1 / sans gobelet**.

Préchauffer le four à 190°C.

Couper le coulommiers en deux dans l'épaisseur.

Poser au milieu de la pâte feuilletée une moitié de coulommiers. Recouvrir de la moitié du mélange lardons - échalotes. Empiler les pommes de terre. Ajouter le reste de lardons. Poser la deuxième moitié de coulommiers.

Refermer la pâte de manière à bien emballer le fromage.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'œuf additionné d'un goutte d'eau.

Enfourner 25 minutes.





## Paniers croustillants

### ingrédients

- 4 tranches de pain de mie
- Huile neutre
- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 150 g d'allumettes de bacon
- 200 g de champignons de Paris
- 1 grosse tomate
- 100 g de crème fraîche
- Poivre



### recette

Préchauffer le four à 220°C.

Aplatir les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie.

Huiler chaque tranche des deux côtés avec un pinceau et l'huile neutre.

Déposer chaque tranche dans un ramequin.

Enfourner 15 minutes.

Mettre l'échalote dans le bol. Hacher **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler **3 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les allumettes de bacon et les champignons. Cuire **10 mn / 100°C / sens inverse / fouet**.

Ajouter la tomate coupée en dés, la crème et du poivre. Poursuivre la cuisson **2 mn / 80°C / sens inverse / fouet**.

Sortir les pains de mie du four et de leur ramequin. Poser sur chaque panier un peu de préparation. Servir aussitôt.



## Friands

### ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- Moutarde
- 4 knacks
- Comté râpé
- 1 jaune d'œuf



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte en rond. Couper en 4 la pâte.

Étaler sur chaque morceaux de la moutarde puis parsemer de comté.

Dans la partie la plus grande de chaque morceau de pâte, mettre une saucisse. Rouler la pâte.

Badigeonner chaque friand d'un jaune d'œuf battu avec une goutte d'eau.

Enfourner 20 minutes.





## Feuilleté au saumon et poireaux

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 15 g d'huile d'olive
- 300 g de poireaux surgelés
- Sel poivre
- 2 càs de crème épaisse
- 2 pavés de saumon
- 30 g de comté
- 1 jaune d'œuf



### recette

Mettre l'huile et les poireaux dans le bol. Cuire **7 mn / varoma / vit 1 / sans gobelet**.

A l'arrêt de la minuterie, égoutter les poireaux et les remettre dans le bol. Assaisonner et ajouter la crème. Mélanger **30 sec / sens inverse / vit 1**. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 190°C.

Abaisser la pâte en rond. Au centre déposer le saumon lavé, essuyé et coupé en petits dés. Recouvrir de poireaux et parsemer de comté.

Couper des bandes de pâtes tout autour et rabattre les bandes une à une, en alternant les côtés.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'œuf additionné d'un goutte d'eau.

Enfourner 30 minutes.



## Naans poulet au curry

### ingrédients

- 130 g de lait
- 45 g de beurre
- 1 càs d'huile de pépin de raisin
- 1 yaourt nature
- 1 càc de sel
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de blancs de poulet
- 2 échalotes
- 2 càs d'huile d'olive
- 3 càc de curry
- Sel poivre
- 1 càs de crème liquide
- 12 vache qui rit



### recette

Mettre dans le bol le lait et le beurre. Chauffer **3 mn / 37°C / vit 1**.

Ajouter l'huile, le yaourt, le sel, la farine et la levure. Programmer **3 mn / pétrin**.

Laisser la pâte reposer 1 heure dans un saladier recouvert d'un linge.

Découper le poulet en petits morceaux et hacher l'échalote.

Faire revenir dans une friteuse sans huile (ou dans une poêle) le poulet et l'échalote dans l'huile d'olive. Ajouter le curry et assaisonner. Laisser cuire 15 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème.

Dégazer la pâte et la séparer en 6 boules.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler chaque boule en forme ovale. Mettre au milieu 2 vaches qui rit préalablement écrasées puis répartir le poulet. Refermer la pâte en forme de chausson. Bien souder les bords. Aplatir avec un rouleau à pâtisserie. Recommencer pour les 5 boules restantes.

Déposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 minutes.



## Tarte aux quatre fromages

### ingrédients

- [Pâte brisée](#)
- 100 g de [pesto rosso](#)
- 4 œufs
- 250 g de ricotta
- 125 g de mascarpone
- 1 boule de mozzarella
- 50 g de crème fraîche
- 20 g de parmesan
- Sel poivre



### recette

Préchauffer le four à 180 °C.

Mettre dans le bol les œufs, la ricotta, le mascarpone, la mozzarella coupée en petits morceaux et la crème. Assaisonner et mélanger **10 sec / vit 3**. (recommencer si nécessaire).

Sur le fond de tarte piqué, déposer le pesto rosso sur une couche régulière puis verser doucement le mélange de fromages. Saupoudrer de parmesan.

Enfourner 30 minutes.



## Cigares façon raclette

### ingrédients

- 6 feuilles de bricks
- 300 g de pommes de terre épluchées
- 45 g de bacon
- 75 g de fromage à raclette
- 2 échalotes
- Paprika
- Sel, poivre



### recette

Mettre les échalotes dans le bol 5 sec / vit 5.

Ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux., du paprika. Assaisonner et mixer 30 sec / vit 6.

Couper la raclette et le bacon en petits morceaux.

Dans une poêle, faire revenir le mélange échalotes et pommes de terre avec un filet d'huile. Au bout de 5 minutes, ajouter le bacon. Laisser cuire 3 minutes et incorporer le fromage. Laisser cuire encore 3 minutes. Lorsque le fromage est fondu, hors du feu, faire une boule de ce mélange et la partager en 6 parts égales. Laisser refroidir.

Mettre un boudin de farce sur une feuille de brick, puis la replier en forme de rouleau. Badigeonner la feuille d'eau pour bien fermer le rouleau.

Faire chauffer 2 càs d'huile dans une poêle et déposer les cigares. Laisser cuire 5 minutes par face.



## Tarte frou-frou aux tomates

### ingrédients

- 8 feuilles de bricks
- Huile d'olive
- 250 g de ricotta
- 100 g de feta
- 25 g de crème liquide
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- Persil
- Basilic
- Sel et poivre
- 4-5 tomates



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Déballer les feuilles de bricks. Avec un pinceau badigeonner chaque feuille et les poser une à une sur un moule à tarte.

Mettre dans le bol la ricotta, la feta, la crème, l'œuf, l'ail écrasé, le persil. Assaisonner. Mixer **10 sec / vit 4**.

Déposer ce mélange sur les feuilles de bricks.

Disposer ensuite les tomates coupées en rondelles. Assaisonner. Parsemer de basilic.

Enfourner 35 minutes.



## Tarte rustique ricotta, poireaux et chorizo

### ingrédients

- de la pâte
  - 150 g de farine
  - 35 g de beurre mou
  - 50 g de lait
  - 1 càc rase de sel
  - 1 càc d'herbes de Provence
- de la garniture
  - 100 g de chorizo
  - 500 g de poireaux
  - 10 g de beurre
  - 250 g de ricotta
  - 3 œufs
  - ½ càc de curry
  - Comté râpé



### recette

Chauffer le lait dans le bol **2 mn / 37°C / vit 1**.

Ajouter la farine, le beurre, le sel et les herbes. Programmer **1 mn / pétrin**. Réserver la pâte.

Couper le chorizo en petits morceaux. Les faire revenir dans le bol **5 mn / 100°C / sens inverse / fouet**. Réserver dans un saladier.

Faire revenir les poireaux avec le beurre dans le bol **15 mn / 120°C / vit 1**. Réserver dans le saladier avec le chorizo.

Mettre dans le bol la ricotta et les œufs. Battre **20 sec / vit 5**. Verser dans le saladier et mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une spatule.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Étaler la pâte. La placer dans un moule. Piquer le fond de tarte et verser la préparation. Rabattre la pâte et saupoudrer de comté.

Enfourner 35 mn.





## Roulés de pain perdu

### ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 100 g de fromage frais (Philadelphia)
- 8 tranches de viande des grisons
- 2 œufs
- Chapelure
- Huile



### recette

Aplatir avec un rouleau à pâtisserie les tranches de pain.

Tartiner les tranches de pain de fromage. Poser dessus une tranche de viande des grisons. Rouler l'ensemble bien serré.

Battre les œufs dans un récipient et préparer la chapelure dans un autre.

Passer chaque roulé dans l'œuf puis dans la chapelure.

Faire revenir les roulés dans une poêle avec un peu d'huile, une dizaine de minutes à feu doux.



## Feuilleté



### ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- 4 tranches de jambon blanc
- 9 tranches de fromage fondu (tostinettes)
- Comté râpé
- 1 jaune d'œuf

### recette

Découper les tranches de jambon en deux.

Sur la pâte, étaler 1 càs de moutarde au milieu sur une bande de la taille d'une demie tranche de jambon.

Poser dessus une demie tranche de jambon puis deux tostinettes puis à nouveau une demie tranche de jambon et une fine couche de comté.

Poser à nouveau une demie tranche de jambon puis deux tostinettes puis à nouveau une demie tranche de jambon et une fine couche de comté. ...

Continuer jusqu'à épuisement du jambon et des fromages et terminant par une couche de jambon.

Replier les extrémités sur la farce puis replier chaque bande des côtés sur la farce, légèrement en biais en alternant de chaque côté.

Avec un pinceau de cuisine, badigeonner de jaune d'œuf battu le dessus du feuilleté.

Enfourner 30 minutes.



## Pizza balls

### ingrédients

- [Pâte à pizza](#)
- [Pesto rosso](#)
- Chorizo
- Mozzarella
- Comté
- Origan



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le chorizo en rondelles et la mozzarella en 8 morceaux.

Diviser la pâte à pizza en 8 morceaux. Les étaler (diamètre d'environ 15 cm).

Sur chaque pâte étaler 2 càc de pesto rosso, 4 tranches de chorizo, un morceau de mozzarella, saupoudrer d'origan et de comté râpé. Former une boule en veillant à la fermer hermétiquement.

Poser chaque boule sur une plaque à pâtisserie. Enfourner 20 minutes.



## Tarte aux crottins de chèvre

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 500 g de pommes de terre
- 6 crottins de chèvre
- 20 cl de crème (de soja pour moi)
- Poivre et noix de muscade



### recette

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les pommes de terre en fines rondelles et les faire cuire dans une casserole d'eau avec du gros sel (compter une vingtaine de minutes).

Étaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte. Avec une fourchette piquer le fond de tarte. Poser dessus, une feuille de papier cuisson et du riz (ou des lentilles, des haricots secs ...). Précuire la pâte à blanc 5 minutes.

Dans un bol, mélanger à la fourchette la crème, le poivre et la noix de muscade.

Débarrasser la pâte de la feuille de papier cuisson et du riz (à conserver dans une boîte en fer pour la prochaine tarte). Recouvrir le fond de tarte de lamelles de crottin, puis disposer les pommes de terre en intercalant avec le reste de chèvre.

Verser la crème sur la tarte.

Enfourner 30 minutes.



## Croque galettes

### ingrédients

- 600 g de pommes de terre épluchées
- 50 g de chèvre frais
- 25 g de crème fraîche
- 4 tranches de jambon fumé
- 2 noisettes de beurre
- 2 càc d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette



### recette

Mélanger les pommes de terre coupées en gros morceaux dans le bol avec 20 g de chèvre et 10 g de crème fraîche **15 sec / vit 5**.

Faire chauffer une noisette de beurre et une càc d'huile dans une poêle. Lorsque la poêle est chaude, déposer 4 tas de 2 càc de préparation à la pomme de terre (utiliser des cercles en inox pour former des galettes bien régulières. Aplatir avec le dos d'une cuillère).

Laisser cuire 5 minutes puis retourner à l'aide d'une spatule et appuyer à nouveau. Laisser cuire la deuxième face 5 minutes.

Réserver ces 4 galettes et recommencer pour les 4 galettes suivantes.

Préchauffer le four à 180°C.

Pendant ce temps, mélanger les 30 g de chèvre restant avec les 15 g de crème fraîche et une pointe de piment d'Espelette **20 sec / vit 1**.

Tartinier une moitié de chaque tranche de jambon. Replier la tranche sur elle-même et poser sur les galettes déjà prêtes.

Lorsque les 4 dernières galettes sont prêtes, les poser sur les tranches de jambon.

Enfourner 20 minutes.



## Croque cake

### ingrédients

- 16 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon
- 200 g de comté râpé



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un moule à cake, placer une feuille d'aluminium.

Étaler une couche de pain puis 2 tranches de jambon et une bonne couche de comté.

Étaler à nouveau une couche de pain, 2 tranches de jambon et une couche de comté.

Terminer par une couche de pain.

Enfourner 30 minutes et laisser reposer avant dégustation.



## Tarte alsacienne

### ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 3 échalotes
- 200 g de lardons
- Herbes de Provence
- 20 g d'huile d'olive
- 100 g de vin blanc
- 30 g de crème fraîche
- Pâte feuilletée



### recette

Cuire les pommes de terre coupées en rondelles dans un grand volume d'eau salée.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le bol, hacher les échalotes **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile, les lardons et les herbes de Provence. Faire revenir **3 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans couvercle**.

Mouiller avec le vin et programmer **5 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans couvercle**.

Ajouter la crème fraîche **5 mn / 120°C / sens inverse / vit 1 / sans couvercle**.

Étaler la pâte et la déposer dans un moule. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte avant de déposer les pommes de terre.

Verser la préparation crème-lardons dessus.

Enfourner 25 minutes.



## Flammekueches

### ingrédients

- de la pâte
  - 270 g d'eau
  - 20 g de levure fraîche
  - 500 g de farine
  - 3 càs d'huile d'olive
  - 1 càc de sel
- de la garniture salée
  - 170 g d'oignons
  - 300 g de fromage blanc
  - 100 g de crème fraîche
  - 230 g d'allumettes de lardons
  - 2 jaunes d'œuf
  - ½ càc de sel
  - Comté ou Munster (pour une gratinée)



### recette

- de la pâte

Mettre dans le bol l'eau et la levure **1 mn 30 / 37°C / vit 1.**

Ajouter la farine, l'huile et le sel (mettre le sel en dernier pour qu'il ne rentre pas en contact avec la levure) **2 mn 30 / pétrin/**

Laisser pousser dans un saladier recouvert d'un linge 30 minutes.

Préchauffer le four à 250°C.

Faire 4 boules de pâtes. Puis les étaler aussi finement que possible.

- de la garniture salée

Mettre les oignons dans le bol **3 sec / vit 3.**

Ajouter le fromage blanc, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, du sel et du poivre **10 sec / sens inverse / vit 3.**

Ajouter les lardons **10 sec / sens inverse / vit 3.**

Étaler la préparation sur une pâte.

Pour une Flammekueche gratinée, ajouter quelques morceaux de munster ou de comté.

Enfourner 15 minutes.

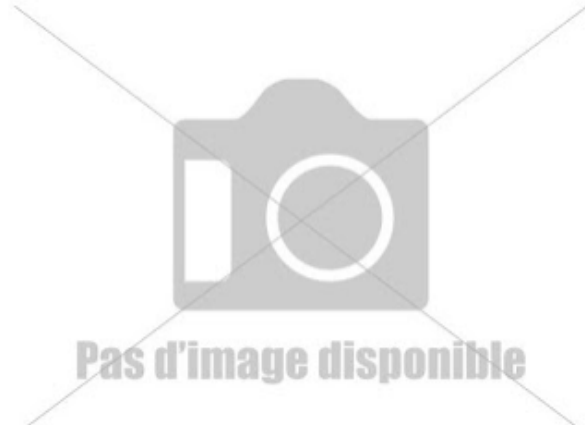




## Pizza étoile

### ingrédients

- 310 g d'eau
- 10 g de levure fraîche
- 500 g de farine
- 30 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 160 g de [concentré de tomates](#)
- 90 g de chorizo
- 100 g de parmesan rapé
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Origan



### recette

Mettre l'eau et la levure dans le bol. Programmer **1 mn / vit 2**.

Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Le mettre en dernier). Programmer **Pétrin / 3 mn**.

Transvaser dans un saladier préalablement huilé et former une boule. Filmer au contact et réserver 1 heure au frais.

Placer le concentré de tomates, 60 g d'eau et le chorizo coupé en rondelles dans le bol. Mixer **15 sec / vit 6**.

Ajouter le parmesan et le piment. Mélanger **7 sec / vit 4**. Réserver.

Préchauffer le four à 220°C.

Mettre la pâte sur le plan de travail. La diviser en deux pâtons.

Abaisser le premier pâton pour obtenir un disque d'environ 30 cm de diamètre. Le déposer sur un plat à pizza (ou sur une feuille de cuisson).

Garnir toute la surface du disque de la préparation à la tomate. Parsemez d'origan. Réserver.

Abaisser le second pâton au même diamètre et le poser sur le premier.

Poser un verre au centre de la pâte et y dessiner un cercle sans le découper.

Couper la pizza en 4, puis en 8, puis en 16 à partir du cercle dessiné.

Prendre chacune des 16 parts et les faire tourner 3 fois sur elles-mêmes pour obtenir un tortillon.

Enfourner 25 à 30 minutes.



## Tarte aux poivrons

### ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 1 poivron jaune
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 càs de moutarde



### recette

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire pendant 20 à 30 minutes, à feu doux dans une sauteuse les échalotes, l'ail et les poivrons coupés en fines lanières avec un filet d'huile d'olive. Personnellement, je fais revenir ce mélange dans ma friteuse sans huile. Ça a l'avantage de touiller non-stop le mélange.

Une fois cuit, ajouter une càs de moutarde forte et mélanger.

Étaler la pâte dans un moule. Piquer le fond avec une fourchette. Mettre une feuille de papier cuisson sur le fond de tarte et poser dessus du riz (ou des lentilles, des haricots secs ...). Cuire à blanc durant 20 minutes la pâte feuilletée. Débarrasser la pâte de la feuille de papier cuisson et du riz (à conserver dans une boîte en fer pour la prochaine tarte).

Déposer le mélange de poivrons sur la pâte.

Se mange chaud ou froid.