

Tarte étoile aux nectarines

Ingredients

Pour 4 personnes

400 g de pâte feuilletée

4 nectarines mures et fermes

1 petit bol de fraises des bois

3 cuil. à soupe de sucre

2 cuil. à soupe de Banyuls

1 jaune d'œuf

1 brin de menthe fraîche

Lavez les nectarines, coupez-les en petits quartiers et mélangez-les délicatement avec 2 cuillerées à soupe de sucre, le Banyuls et 3 feuilles de menthe.

Laissez macérer. Préchauffez le four à 180°, th. 6.

Abaissez la pâte feuilletée à 2 mm sur du papier sulfurisé. Découpez-la en étoile. Dans les chutes de pâte, découpez des triangles à la taille des pointes de l'étoile. Mouillez très légèrement les pointes et recouvrez chacune d'un petit triangle de pâte.

Mélangez un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonnez les pointes pour les dorer. Piquez tout l'intérieur du fond de tarte. Faites glisser la pâte avec le papier sur la tôle à pâtisserie et cuisez au four 12 mn. Laissez en attente.

Au moment de servir, allumez le grill du four. Disposez les tranches de nectarines sur la pâte, saupoudrez avec le restant de sucre et faites dorer sous le grill 3 à 4 mn. Répartissez les fraises à la sortie du four, arrosez avec le jus de macération. Servez immédiatement.

Jalousie aux fruits



Ingredients

Pour 6 personnes
400 g de pâte feuilletée
3 cuil. à soupe de marmelade d'orange
100 g de raisins secs
2 cuil. à soupe de cognac
100 g de d'amandes effilées
1 grosse pomme
1 œuf
1 cuil. à soupe de sucre glace

Rincez les raisins secs et arrosez-les de cognac. Divisez la pâte feuilletée en deux, étalez les 2 portions de pâte en 2 rectangles de 15 cm par 30 cm et de 5 à 10 mm d'épaisseur. Epluchez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le cœur et les pépins. Découpez-les en fines lamelles. Cassez l'œuf et battez-le à la fourchette.

Faites préchauffer le four à 230°, th. 7. Posez un des rectangles sur une feuille de papier sulfurisé. Mélangez les raisins, la marmelade et les amandes. Étalez cette préparation sur la pâte en laissant une marge de 2,5 cm tout autour. Recouvrez avec des lamelles de pomme et badigeonnez le bord de la pâte avec un œuf battu.

Repliez le second rectangle de pâte dans le sens de la longueur et découpez-y des bandes de 5 mm de large sans les détacher complètement de façon à laisser une marge de 2,5 cm aux extrémités. Dépliez le rectangle et posez-le sur le premier rectangle en faisant coïncider les bords. Pincez-les et repliez-les vers l'intérieur. Badigeonnez le dessus de la pâte avec le jaune battu et faites glisser le tout sur la plaque déjà chaude. Faites cuire 10 mn, puis réduisez à 200°, th. 6. Laissez cuire encore 10 mn. Poudrez ensuite la jalousie de sucre glace et laissez cuire 5 à 10 mn. Servez aussitôt.