

Tarte chèvre *miel et figues*



Tarte chèvre

miel et figues



Ingrédients

- 1 rouleau de pâte Brisée
- 1 poignée de gruyère râpé
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de miel
- 6 tranches de bûche de chèvre
- 10 cl de crème fraîche
- Quelques figues



Recette

Piquer la pâte Brisée avec une fourchette et l'enfourner à 200°C, thermostat 6-7, environ 10 min.

Pendant ce temps, couper l'oignon en dés et le faire suer à l'huile d'olive dans une poêle.

Quand les oignons ont bien blondi, ajouter la crème.

Lorsque la pâte commence à dorer, la sortir du four et verser les oignons à la crème dessus.

Déposer sur la tarte les figues et les rondelles de chèvre.

Parsemer de gruyère surtout sur les bords de la pâte pour éviter qu'elle ne se dessèche.

Verser le miel en ruban sur toute la tarte.

Enfourner à nouveau quelques minutes pour faire gratiner.

Madeleines

au miel et au citron



Madeleines

au miel et au citron



Environ 20 madeleines

Ingédients

- 160 g de farine
- 130 g de beurre
- 90 g de sucre en poudre
- 35 g de miel
- 15 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- ½ cuillère à soupe de levure chimique
- ½ citron
- 1 pincée de sel

Recette



Dans un bol, battre les œufs entiers jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les sucres, la pincée de sel et le miel et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter petit à petit la farine et la levure chimique jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le beurre pommade, le sel, le jus de citron et les zestes.

Laisser reposer la pâte au minimum 2 h au réfrigérateur.

Préchauffer le four en mode statique à 240°C.

Remplir les moules à mini-madeleines avec la pâte et enfourner.

Laisser cuire 2 à 3 min, puis baisser la température à 180°C et prolonger la cuisson de 3 à 4 min.

Démouler les madeleines à la sortie du four et laisser refroidir un peu. avant de déguster.

Patates douces rôties *au yaourt, noix et miel*



Patates douces rôties

au yaourt, noix et miel



Ingrédients

- 2 patates douces lavées et séchées
- 2 verres de yaourt nature ou faisselle
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de noix hachées (noix, noix de cajou, amandes, etc.)
- Persil



Recette

Chauffer le four à 180°C. Percer la patate douce à plusieurs reprises avec les dents d'une fourchette.

Placer la patate douce à l'intérieur du papier sulfurisé formé en nid.

Faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit tendre (vérifier à l'aide d'un couteau, compter 40 à 50 minutes). Les retirer du four et laisser refroidir suffisamment pour pouvoir les manipuler.

Ouvrir la patate douce en deux, verser le yaourt, puis le miel et les noix hachées. Remuer à la fourchette. Saupoudrer de persil haché et servir.