



TOURTE AUX LÉGUMES

3 courgettes, 2 gousses d'ail écrasées, sel, poivre
2 aubergines
1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de persil plat,
2 pâtes feuilletées
150g de ricotta
6 œufs +1 jaune
300 g d'épinards

Faites revenir courgettes et aubergines dans une poêle avec l'huile 10 mn, salez, poivrez, puis les faire égoutter. Lavez et ciseler le persil.

Préchauffer le four à 210. Étalez une pâte dans un moule recouverte de haricots secs ou autre, enfournez 10 mn et laissez tiédir hors du four sans éteindre.

Dans un saladier, mélanger les 6 œufs(un à un) et la ricotta en omelette, sel poivre, tous les légumes et ingrédients et versez dans le moule.

Dans la seconde pâte, coupez le chapeau qui fermera la tourte : ajustez le en le soudant au bord de la pâte à l'aide de vos doigts mouillés. Formez une cheminée au centre du chapeau et badigeonnez de l'œuf restant.

Enfournez 35mn, laissez refroidir et déguster.

Bon appétit

Coques au chocolat



1. Hachez 150 g de chocolat au caramel. Faites fondre les 2/3 au bain marie en vérifiant la température à l'aide d'un thermomètre de cuisson. Lorsqu'elle atteint 45°/48°, retirez la du feu et ajoutez le reste de chocolat haché.

2. Mélangez à l'aide d'une spatule. Lorsque la température atteint 28°, remettez le chocolat à chauffer au bain-marie jusqu'à que la température monte à 29/30°.

3. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez des coques en silicone de chocolat fondu. Laissez reposer 10 mn au frais puis appliquez une 2^e couche. Laissez à nouveau reposer 15 mn au frais et badigeonnez les sphères une 3^e fois. Mettre au frais au moins 20 mn avant de démouler.

4. Couper un chamallow en deux, écraser une demi fraise tagadda dessus pour former un œuf au plat. Mettre dans la coque. Fermer la coque avec du chocolat au zeste d'orange(chocolat fondu au bain-marie). Laisser au frigo 2 heures.

