

Magasin de détail, du PRO pour le particulier
42 Faymont, 88340 Le Val-d'Ajol
Avec Philippe Laruelle, Maître cuisinier de France,
Formateur, démonstrateur chez de Buyer



Philippe LARUELLE

TARTELETTE SABLEE PARMESAN, JEUNES LEGUMES, PISTOU

Ingrédients pour la pâte sablée parmesan :

150 g de farine de blé
150 g de beurre doux
150 g de parmesan râpé
1 œuf

Préparation de la pâte : Mélanger la farine, le parmesan et le beurre en morceaux. Pétrir avec les doigts pour bien incorporer le beurre, puis ajouter l'œuf afin d'obtenir une boule humide et compacte. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier, puis la réserver au frais pendant au moins 10 min. Découper à la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 180 °C pendant 15 min. Laisser refroidir.

Ingrédients pour la concassée de tomates :

750 g de tomates
2 branches de thym frais
Huile d'olive – sel – poivre du moulin

Préparation de la concassée de tomates : Monder les tomates (faire une croix sur les tomates et les plonger 15 secondes dans de l'eau bouillante, puis les plonger dans de l'eau glacée ; enlever la peau). Les couper en deux dans le sens de la hauteur, puis enlever les pépins. Hacher finement la chair. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive, verser les tomates hachées et faire cuire doucement avec le thym, jusqu'à dessèchement. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Ingrédients pour le pistou :

1 botte de basilic frais
2 gousses d'ail
Huile d'olive – sel – poivre du moulin



Préparation du pistou : dans un blender, mettre l'ail épluché et les feuilles de basilic. Ajouter un peu de sel, poivre du moulin et un peu d'huile d'olive. Mixer et monter avec le reste d'huile d'olive. Réserver.

Ingrédients pour la garniture :

1 botte de carottes fanes
½ botte de radis ronds
3 mini – fenouils
3 mini – courgettes
3 asperges vertes moyennes
100 g de pois frais
100 g de mange-tout
Herbes – fleurs
Huile d'olive – sel – poivre

Préparation des légumes : Cuire à l'anglaise les petits pois et les pois mange-tout. Découper finement, à l'aide d'une mandoline, les autres légumes en fin copeaux. Les mettre à plat sur une plaque et les badigeonner d'huile d'olive. Sur le fond du sablé parmesan, mettre de la concassée de tomate. Dresser harmonieusement dessus les différents légumes. Finir par de la fleur de sel, du poivre du moulin et un filet d'huile d'olive.

Dresser sur assiette et ajouter quelques traits de pistou.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830 

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres