



Elles nous renversent **LES TATINS!**

Le principe est simple et savoureux. Quatre recettes à tomber.

Aux poivrons rouges et au jambon de Bayonne

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

• 4 tranches de jambon de Bayonne • 1 boîte de poivrons rouges pelés (400 g) • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 1 rouleau de pâte feuilletée • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de sucre roux en poudre • 1 pincée de piment d'Espelette • sel, poivre

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
• Egouttez les poivrons et découpez-les en lanières. • Pelez et hachez les échalotes et l'ail. • Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez les poivrons, le hachis d'échalotes et d'ail. • Saupoudrez de sucre et faites colorer à feu vif. • Versez les poivrons dans un moule à manqué, saupoudrez de piment. • Découpez un disque de pâte plus grand que le moule. • Posez ce disque sur les poivrons, piquez-le, rentrez les bords et enfournez 15 min. • Retournez la tarte sur une assiette et garnissez-la de rosaces de jambon. • Pour les plus gourmands, ajoutez des copeaux de fromage de brebis.

Aux courgettes à la menthe

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

• 600 g de petites courgettes • 2 gousses d'ail • 2 branchettes de menthe fraîche • 1 rouleau de pâte brisée • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
• Rincez et essuyez les courgettes, coupez-les en tronçons de 2 cm. • Pelez et pressez les gousses d'ail. • Ciselez les feuilles de menthe. • Faites colorer les courgettes à la poêle dans l'huile. • Déposez-les dans le fond d'un moule à manqué, parsemez du hachis d'ail et de menthe, salez et poivrez. • Déroulez la pâte brisée et découpez un disque juste un peu plus grand que le moule. • Posez le disque de pâte sur les courgettes, rentrez les bords et piquez-le avec un cure-dents. • Enfourez pour 15 min. Démoulez sur une assiette.
• Servez cette tarte chaude ou tiède, avec une salade de tomates. • Vous pouvez poser dessus des petits morceaux de fromage de chèvre frais, c'est encore meilleur.

Aux oignons

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

• 4 gros oignons • 100 g d'allumettes de poitrine fumée • 1 rouleau de pâte feuilletée • 1 cuil. à soupe de sucre roux en poudre • 40 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide • 1 pincée de quatre-épices • sel, poivre du moulin

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). • Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.
• Dans une poêle, faites chauffer le beurre et l'huile. • Ajoutez les rondelles d'oignons, saupoudrez-les avec le sucre et le quatre-épices. • Laissez-les caraméliser à feu vif, salez et poivrez. • Placez les oignons dans le fond d'un moule à manqué. • Faites dorer les allumettes de lard à la poêle. • Dispersez-les sur les oignons. • Découpez dans la pâte un disque plus grand que le moule. • Posez ce disque sur les oignons, rentrez les bords et piquez-le avec un cure-dents. • Enfourez 15 min. • Pour servir, retournez la tarte sur une assiette et dégustez-la chaude avec une salade. • Piquer la pâte est important. En effet, lors de la cuisson, la vapeur produite s'échappe par les petits trous. Cela évite une pâte détrempée, et on obtient, au contraire, une pâte croustillante.

Aux abricots et au miel

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 12 min

• 500 g d'abricots (frais ou surgelés) • 50 g de beurre • 3 cuil. à soupe de miel • 1 rouleau de pâte sablée

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
• Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux (surgelés, ils sont déjà coupés et dénoyautés). • Faites chauffer le beurre et le miel dans une grande poêle. • Ajoutez les demi-abricots pour les faire caraméliser, en mélangeant sans cesse, sur un feu assez vif. • Rangez les abricots dans le fond d'un moule à manqué de 18 cm de diamètre. • Déroulez la pâte sablée, découpez-y un disque de 20 cm de diamètre. • Posez-le sur les abricots en rentrant les bords, piquez-le de part en part avec un cure-dents et enfourez pour 12 min. • Retournez la tarte sur un plat.
• Dégustez-la chaude ou tiède, accompagnée de crème glacée à la vanille ou d'un sorbet aux fruits rouges.

Par Monique Mourgues