

Tarte aux Poires et Amandes

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée, décongelée
- 3 poires mûres, pelées, évidées et tranchées
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre, fondu
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricots (pour la glaçage)
- Amandes effilées pour la garniture



- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte feuilletée et placez-la dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.
- Disposez les tranches de poires sur la pâte.
- Dans un bol, mélangez la poudre d'amandes, le sucre, les œufs, le beurre fondu et l'extrait d'amande jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Étalez ce mélange sur les poires dans le moule.
- Cuisez au four pendant environ 30-35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée.
- Faites chauffer la confiture d'abricots dans une petite casserole, puis utilisez-la pour napper délicatement les poires après la cuisson.
- Saupoudrez d'amandes effilées pour la garniture.
- Laissez refroidir avant de servir.

Salade Printanière

INGRÉDIENTS :

- Mélanges de salades variées (comme la mesclun ou la mâche)
- Radis, tranchés finement
- Jeunes carottes, pelées et coupées en rondelles
- Pointes d'asperges, blanchies et coupées en morceaux
- Tomates cerises, coupées en deux
- Ciboulette fraîche, hachée
- Vinaigrette à la moutarde de Dijon (huile d'olive, moutarde de Dijon, vinaigre de vin rouge, sel et poivre)



- Dans un grand saladier, mélangez les salades variées, les radis, les carottes, les asperges et les tomates cerises.
- Dans un petit bol, fouettez la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre pour préparer la vinaigrette.
- Arrosez la salade de vinaigrette et mélangez délicatement.
- Saupoudrez de ciboulette fraîche hachée avant de servir.

Poulet aux Poireaux et Champignons

INGRÉDIENTS :

- 1 poulet entier, coupé en morceaux
- 3 poireaux, lavés et tranchés
- 250 g de champignons de Paris, coupés en quartiers
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 250 ml de bouillon de poulet
- 250 ml de vin blanc sec
- 200 ml de crème fraîche
- Sel et poivre selon le goût
- Beurre et huile d'olive pour la cuisson



- Dans une grande cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans du beurre et de l'huile d'olive. Retirez et réservez.
- Dans la même cocotte, faites revenir les poireaux, les champignons, l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Remettez le poulet dans la cocotte. Ajoutez le thym, le laurier, le bouillon de poulet et le vin blanc.
- Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 30-40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
- Retirez le poulet et les légumes de la cocotte. Ajoutez la crème fraîche à la sauce restante dans la cocotte et laissez épaissir légèrement.
- Remettez le poulet et les légumes dans la sauce, chauffez brièvement, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis servez.