



Flan de morilles et garnitures, tarte fine au chèvre

Flan de morilles et garnitures (pour 4 personnes)

- 80 g de morilles sèches réhydratées, lavées et hachées
- 50 g de fromage à pâte dure, vieux, coupé en fines lamelles
- 250 g de betteraves rouges
- 150 g de pâte feuilletée
- 20 cl de crème
- Une noisette de beurre
- 4 oeufs
- 50 g de cerneaux de noix hachés
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 130°C.

2/ Émincez les betteraves et formez 4 petits carpaccios en intercalant avec les lamelles de fromage vieux.

3/ Dans une petite casserole, faites cuire les morilles hachées avec une noisette de beurre et la crème. Faites réduire un peu.

4/ Hors du feu, versez 3 oeufs entiers en fouettant vivement. Remplissez 4 moules à darioles en aluminium.

5/ Enfournez pendant 20 minutes.

6/ Lorsque le flan est cuit, démoulez-le et servez-le sur le carpaccio.

7/ Découpez la pâte feuilletée en 4 lanières. Battez un oeuf et badigeonnez les lanières. Saupoudrez de noix hachées et de vieux fromage râpé.

8/ Faites cuire au four à 180°C pendant 7 minutes et réservez.

9/ Servez avec les sacristains et un filet d'huile d'olive.



Tarte fine au chèvre et fruits secs (pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 2 chèvres bien secs
- 2 poires bien mûres
- 2 càs de sirop de Liège
- 1 càs de noisettes concassées
- 8 cerneaux de noix
- 4 noisettes de beurre

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de pâte de +/- 10 cm et déposez sur un papier sulfurisé sur une plaque à four.

3/ Epluchez et coupez les poires en lamelles, citronnez-les pour éviter qu'elles oxydent. Coupez le chèvre en tranches.

4/ Disposez les lamelles de poires et le chèvre en corolle sur la pâte, ajoutez une càc de sirop de Liège et saupoudrez de noisettes et de cerneaux de noix.

5/ Terminez avec une noisette de beurre et enfournez dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

6/ Servez tiède.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_flan-de-morilles-et-garnitures-tarte-fine-au-chevre?id=8595974&emissionId=5931