



Tarte d'automne au chèvre et tartare de lieu noir

Tarte d'automne au chèvre (pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes (Boskoop)
- 5 chicons
- 1 tranche épaisse de jambon d'Ardenne (+/-150g)
- 12 pruneaux dénoyautés
- 1 bûche de fromage de chèvre mi-frais
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 210°C.

2/ Lavez et émincez les chicons. Faites-les revenir à feu vif dans une sauteuse avec le beurre. Laissez cuire pendant 10 min à feu doux.

3/ Pendant ce temps, foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée.

4/ Faites revenir les lardons dans la sauteuse sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

5/ Pelez et coupez les pommes en lamelles puis disposez-les au fond de la tarte. Ajoutez les pruneaux que vous aurez concassés.

6/ Quand les chicons sont cuits, égouttez-les bien, et répartissez-les sur les pommes et les pruneaux. Terminez en disposant des rondelles de chèvre sur la tarte. Salez, poivrez et enfournez pour 35'.

7/Sortez la tarte du four et servez avec une salade verte bien vinaigrée.



Tartare de lieu noir (pour 4 personnes)

- 500 g de filet de lieu noir
- 1 pomme verte
- 1 courgette
- 10 brins de ciboulette
- 1 càs de vinaigre de cidre
- Le jus d'un demi-pamplemousse jaune
- 1càc de moutarde violette
- Huile d'olive
- Sel et poivre du Moulin

1/ Coupez le lieu en cubes de 7 à 8 mm de côté, et veillez à retirer toutes les arêtes encore présentes.

2/ Mettez les cubes de poisson dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, la moutarde violette, le vinaigre et le jus de pamplemousse suivant votre goût. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez mariner pendant 15 min au réfrigérateur.

3/ Taillez la courgette en brunoise. Assaisonnez-la avec de l'huile d'olive, sel et poivre, et la ciboulette ciselée.

4/ Epluchez la pomme et détaillez-la en julienne, citronnez-la pour éviter qu'elle oxyde.

5/ Déposez un emporte-pièce de 8 cm de diamètre sur une assiette.

6/ Déposez une couche de brunoise de courgette. Recouvrez avec le lieu et terminez par la julienne de pomme. Remettez 15' au frais.

7/Servez votre tartare avec des toasts.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-d-automne-au-chevre-et-tartare-de-lieu-noir?id=9103728&emissionId=5931