|  |  |
| --- | --- |
| Classe: 2º E | Élèves: Mustafa, Paula, Ana et Mireya. |
| Recette: Tartelette de chèvre | Site Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=BCUcbf9fU0Y&t=2s>  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients:  | 3-4 tomates1-2oignions5cl de vin blancun joune d’oeufs250g du farine125g du burre1 pincée3 feuilles de l’huile d’olive et de basique150g de créme fraiche épaisse4 crottins de chavignol4 oeufs |
| Ustensiles: |  Du papier d’aluminium ,le moule à tarte, un rouleau à pâtisserie, un four, une balance,un passoire, un batteur et une fait -tout  |
| Préparation:  | Pour préparer la pâte brisée:1.Tamisez la farine dans une jatte et ajoutez le sel et le beurre ,du bout des doigts pétrissez le tout pour obtenir une pâte à la consistance et sableuse.2.Ajoutez un jaune d’oeuf et retravaillez la pâte . Incorporez 2 cuillères à soupe d’eau et pétrissez à nouveau .3. Roulez la pâte en boule.4.Mettez-la dans un film plastique et laissez-la reposer au frigo.Pour préparer la concassée de tomates:5.Entaillez les tomates et blanchissez-les quelque minutes.6.Coupez finement l’ail et mas l’oignon .  7.Sortez les tomates et plongez-les dans l’eau glacée.8.Épluchez les tomates puis concassez-les.9.Mettez dans une poêle une cuillerée d’huile d’olive et ajoutez l’oignon, l'ail ,les tomates, poivre, sel et versez le vin blanc et posez quelque feuilles de basilic sur cette préparation.10.Laissez mijoter pendant 30 minutes 11.Prenez les chavignols et les émigrés dans une jatte puis ajoutez les oeufs , le blanc d’oeuf et la crème fraîche. Émulsionnez le tout avec la girafe.12.Aplatissez la pâte à l’aide de rouleau à pâtisserie 13.Garnissez les moule avec la pâte.14.Enfournez les tartelettes pendant 15 minutes.15.Sortez les tartelettes du four et versez la concassée de tomates précuites et le mélange que vous avez préparé sur la pâte.En fin enfournez les tartelettes pendant 30 minutes. |