

Tarte au caviar d'aubergines et compotée d'oignons

Bonjour à toutes et tous

Par tout à fait assez froid pour avoir envie de soupes de courges, plus assez chaud pour continuer à se régaler de salade, la fin septembre est parfois délicat en terme de cuisine de saison. De plus, si vous disposez d'un jardin encore bien fourni en tomates, [aubergines](#) ou [poivrons](#), il devient nécessaire d'être assez astucieux dans ces choix de plat.

A la maison, nous avons attaqué les gratins aux légumes d'été et quelques idées de tartes salées. Celle que je vous partage aujourd'hui est un peu mon « classique » avec les dernières aubergines du jardin : une tarte au caviar d'aubergines, rehaussé d'oignons caramélisé. Réalisée pour la première fois un peu au hasard, elle a vite été adorée car elle associe la douceur de la crème d'aubergine au sucré des oignons, et est bien rassasiante. Petite cerise sur la tarte, on peut la servir chaude ou à température ambiante selon l'humeur, la découper en petites portions pour l'apéro, etc.

Le week-end se prêtant aux apéros, je vous partage l'idée. n'hésitez pas à l'utiliser à votre sauce : en accompagnement, entrée, apéro, pic nic, etc. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée



(C) AU FIL DU THYM

Tarte caviar aubergines et compotée d'oignons

Recette : Tarte au caviar d'aubergines et compotée d'oignons

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 Pâte brisée toute prête ou si vous souhaitez la réaliser :
 - 200g de farine
 - 100 gr de beurre
 - 70 gr de lait froid
 - 2 pincées de noix de muscade

Caviar d'aubergine :

- 3 petites aubergines
- n3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de ras el hanout
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre

Compotée d'oignon

- 2 beaux oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Sel, poivre

Réalisation

Étape 0 (facultatif) : la pâte brisée

- Dans un saladier déposez la farine, la noix de muscade et le beurre coupé en petit dés.
- Sablez du bout des doigts jusqu'à avoir une consistance

de grains de sable

- Ajoutez le lait (froid), mélangez pour agglomérez et écrasez la pâte de la paume de ma main pour bien homogénéiser.
- Réservez au frais au moins 1/2 h et n'étalez la pâte qu'au moment du dressage.

Etape 1 : Le caviar d'aubergine

- Lavez vos aubergines, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur et entaillez les en croisillon.
- Mettez-les à cuire au four pendant 30min à 200°C environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites (à adapter avec l'épaisseur de vos aubergines : en fait l'aubergine est cuite quand la peau se détache aisément de la chair).
- Une fois vos aubergines cuites, récupérez la chair des aubergines et mixez la avec les gousse d'ail hachée, l'huile d'olive, les épices et un petit peu d'eau pour former une crème épaisse. Réservez.

Etape 2 : La compotée d'oignon

- Déposez les raisins secs dans un petit verre rempli d'eau chaude et laissez les gonfler.
- Épluchez puis émincez finement les oignons.
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis faites y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez le sucre et poussez la cuisson jusqu'à caramélisatation (une dizaine de minutes environ). Faites attention à mélanger régulièrement sur la fin afin d'éviter que les oignons brûlent.

Etape 3: Garnissage et cuisson

- Étalez votre pâte brisée. Foncez votre moule avec la pâte, puis piquez la à la fourchette. (1)
- Étalez dedans la compotée d'oignon, et parsemez des raisins secs ré-hydratés.
- Ajoutez le caviar d'aubergine de manière à disposer d'une belle couche de crème puis lissez le dessus avec le dos d'une cuillère.
- Enfournez à 180°C pendant 30 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée).

Servez cette tarte caviar aubergines et oignons tiède ou à température ambiante

Astuces :

- (1) La couleur du caviar d'aubergine pouvant être peu engageante, n'hésitez pas à découper des petits sablés avec les résidus de pâte pour décorer la tarte à son service.
- Vous pouvez adapter la tarte caviar aubergine pour un apéro : Dans ce cas, déposez le fond de pâte un cercle/carré à pâtisserie (sans replier sur les bords), puis disposez la garniture. Vous découperez en carrés de 3-4cm après cuisson.
- *Variante* : remplacez la compotée d'oignons par une compotée de tomate (2-3 tomates), et disposez des lamelles de tomate en fleur sur le dessus de la tarte.
- N'hésitez pas à préparer un rab' de caviar d'aubergine pour les jours à venir, cela se tartine bien sur des toast

Biscuits cacao quinoa

Bonjour à toutes et tous

L'origine de la recette d'aujourd'hui n'est pas totalement fortuite.. En fait, à l'occasion d'une visite dans de la famille, chez un(e) adepte de la « cuisine saine » j'ai découvert dans les placards des biscuits « cacao et quinoa » d'une célèbre marque industrielle

Randonnée Nature au pic de Lizieux (Haute Loire)

Bonjour à toutes et tous,

Pour ce joli dimanche ensoleillé, je vous propose de venir avec nous pour une petite escapade en Haute Loire, un joli département de l'Auvergne. Situé pas très loin de chez nous, la Haute Loire est un magnifique coin très vert, situé en petite montagne et encore assez sauvage.

Quatre quart aux prunes

Bonjour à tous,

On va parler de gourmandise ce matin, est ce que vous me suivez ? Avec le mauvais temps, la rentrée et l'envie de faire plaisir aux petits gourmands, je n'ai pas résisté à l'idée de préparer des gourmandises pour le goûter. Comme c'est la pleine saison des prunes et en particulier des **quetsches**, des petits moelleux aux prunes semblaient adaptés

Avec les prunes, les quatre quart (i.e le gâteau avec autant de beurre, sucre, œuf, farine) fonctionnent très bien car les prunes apportent du moelleux à ce gâteau parfois compact. L'idée fut bonne car après cuisson ces quatre quart se sont révélés délicieux : on retrouve le moelleux du gâteau, le bon goût de fruit.. Du tout en un dans une bouchée. Nous nous sommes tellement régalés.. que j'en ai même refait le lendemain.

J'aimerais vous partager l'idée. Cela peut être l'occasion de changer des classiques du goûter et de profiter encore de la saison des prunes. Cependant il me faut vous avertir que la recette ne fonctionne qu'avec des prunes plutôt fermes comme les questches, mirabelles, stanley, agen. Les prunes trop juteuses auront vite fait de détremper la pâte et la rendre peu démoulable.

Belle journée et bonne gourmandise !



(C) AU FIL DU THYM

Quatre quarts prunes quetsches

Quatre quart aux prunes



Une recette de mini quatre quart aux prunes, de délicieux gâteaux moelleux et fruités idéaux pour se régaler au goûter ! Faciles à réaliser.

Saison de la recette : Mi Août – Septembre

Pour 6 à 8 mini quatre quart aux prunes :

- 150 g de farine

- 150 g de sucre roux
- 150 g de beurre demi sel (sorti du réfrigérateur un peu avant)
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 250 g de quetsches (gardez en 6 à 8 pour la déco)

1. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à former une crème/pommade.
2. Ajoutez les œufs et mélangez vivement jusqu'à retrouver une texture crémeuse sans grumeaux. Ajoutez farine et levure et homogénéisez.
3. Lavez les quetsches, coupez en deux et retirez le noyau. Gardez 6 à 9 demi quetsches pour la déco, puis coupez le reste en petits morceaux et ajoutez les à la pâte.
4. Versez la pâte dans des petits moules à cakes ou financier, puis enfournez 20 à 25 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : la pointe doit ressortir sèche.
5. Dégustez ces mini quatre quart aux prunes tièdes ou à température ambiante.

- Variez ces quatre quart en remplaçant les quetsches par des mirabelles, des Stanley. Évitez les prunes trop juteuses type reine claudie qui risquent de détremper la pâte.
- Si vous souhaitez les préparer à l'avance, au delà d'une demi journée, conservez les au frais.
- Si vous souhaitez réaliser un gâteau format cake familial, doublez les ingrédients et cuisez environ 40 minutes dans un moule à cake.

Fruits, Goûter, Petit déjeuner
Française
quatre quart prunes

Découvrez aussi

D'autres idées de goûter de fin d'été :

- [Compotée de mirabelles au thym](#)
- [Biscuits flocon d'avoine et noisette](#)
- [Petits moelleux au raisin frais](#)



Chakchouka aux oeufs, version douce

Bonjour à toutes et tous,

Les blogs sont dernièrement assez fournis en plats d'été

venant d'ailleurs. Un que l'on retrouve souvent est la chakchouka, un plat du bassin méditerranéen

Tarte aux reines claudes et amandes

Bonjour à toutes et tous

Avec la saison des prunes qui bat son plein, j'aimerais vous partager notre dernière gourmandise du dimanche : une tarte aux reines claudes et amandes. On ne va pas se le cacher, la tarte aux prunes c'est un peu le bon plan sans risque dans les desserts de saison.

Tiramisu pêches et amaretto

Bonjour à toutes et tous

Le **tiramisu** (de l'italien *tirami sù*, littéralement « remonte-moi » au sens de « remonte-moi le moral », « redonne-moi des forces ») est un peu (beaucoup) le dessert dont la présentation laisse un peu (beaucoup) à désirer mais qui régale beaucoup ses convives. Il est clairement dans mes desserts « valeur sûres » en toute saison. Dernièrement, à l'occasion d'un repas grande tablée, je me suis posée le challenge d'imaginer une version estivale de ce dessert, centrée sur les fruits. Après réflexions :

- Les pêches sont apparues comme les fruits idéaux pour leur côté juteux
- Pour remplacer le café, un sirop de pêches « maison » semblait adapté.
- Et pour remplacer le marsala, de l'amaretto (alcool italien au goût d'amande) paraissait le bon choix.

Ces quelques réflexions furent heureuses car ce premier « *tiramisu d'été aux pêches* » régala tous les convives: crémeux, fruité, équilibré, doux, frais, très estival.. Tels furent ses qualificatifs. Itérée tous les ans, cette recette de tiramisu pêches n'a pas changé d'un iota et rencontre toujours un immense succès. Dès que j'ai de la famille ou des proches ou des voisins qui passent dans le coin en été, on me demande de le réaliser.

Ayant enfin trouvé un créneau pour prendre une photo et rédiger la recette, je vous la transmet. N'hésitez pas à en faire profiter votre famille et vos amis ! Bonne journée



(c) AU FIL DU THYM

Recette : Tiramisù pêches et amaretto

Saison de la recette : Mi Juin à Fin Août (*)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 250gr de mascarpone
- 3 œufs
- 80gr de cassonade
- 1 verre d'eau + 30 gr de sucre
- 4 à 6 pêches (jaune) selon la taille (***)
- biscuits boudoir (entre 15 et 20, selon la taille de votre plat)
- (facultatif) 1 bouchon d'amaretto

Réalisation

Étape 1 : Préparation des pêches et leur sirop

- Dans une casserole, mettez l'eau, les 30 gr de sucre et l'amaretto. Portez à ébullition.
- Plongez les pêches (préalablement lavées) pendant 30s dans le sirop à ébullition. Laissez refroidir quelques secondes, puis retirez leur la peau, et déposez la dans

le sirop (**). Sortez le sirop du feu une fois toutes les pêches ébouillantées puis laissez infuser « autant de temps que possible. »

- Coupez les pêches en petits dés, et réservez dans un bol.

Étape 2 : La crème mascarpone

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec la cassonade jusqu'à blanchir le mélange.
- Incorporez le mascarpone dans la préparation aux jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à ce que la crème soit homogène.
- Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez délicatement les œufs en neige dans le mélange au mascarpone. On doit obtenir une crème bien lisse.

Étape 3 : Dressage

- Dans un plat à fond plat, disposer une première couche de boudoirs. Imbibez les biscuits du sirop sucré de manière à ce qu'ils soient bien mouillés mais pas détremplés (pas de jus coulant dans le plat) (cf. 1)
- Recouvrez d'une couche de crème avec environ la moitié de votre crème mascarpone.
- Ajoutez les 2/3 des dés de pêches.
- Remettez une couche de biscuits et imbibez les.
- Déposez le restant de crème mascarpone puis lissez. Décorez avec le restant de dés de pêches.

Laissez bien reposer le tiramisu pêches 4h minimum au frais, et servez très frais.

Astuces :

- (1) Il y a plusieurs méthodes pour imbibier les biscuits : les tremper directement dans le sirop, imbibier avec un pinceau, verser le sirop avec une cuillère à soupe

directement sur le biscuit. A vous de choisir.

- **Quelle pêche ?** j'ai une préférence pour les pêches jaunes, plus gouteuses, mais adaptez selon vos préférences.
 - **Hors saison :** Si vous achetez des pêches hors saison sans goût, le tiramisu n'aura pas de saveurs. Respectez bien la saison indiquée.
 - **Dressage :** Dressez le tiramisu soit dans un plat type plat à gratin pour un dessert familial, soit dans des verrines.
-
-

Sablés au comté et fines herbes

Bonjour à toutes et tous

Le week-end dernier, enfants chez Papy et Mamy oblige, nous en avons « profité » pour inviter des amis prendre l'apéro. En cherchant dans ma base de recettes (sur mon pc), je suis arrivée sur une qui a toujours beaucoup de succès des petits biscuits apéro (sablés) au comté et aux fines herbes.