



Loisir de la semaine



Bonjour à tous

C'est le Printemps et presque les beaux jours... Profitons de ces temps de confinement pour redécouvrir Dame Nature.



Tout simple pour observer les oiseaux : sur votre balcon, votre terrasse ou même rebord de fenêtre, un récipient rempli d'eau, et rouges-gorges, mésanges, moineaux, ...viendront se désaltérer !

Un peu plus grand, vous verrez les tourterelles assoiffées, mais aussi la "merlée" venant prendre son bain  
Si vous avez encore des graines ce sera un excellent complément.

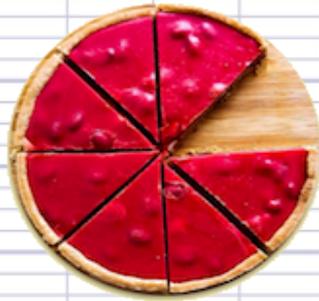
Ne bougez pas, contemplez et admirez !  
(valable de l'automne à l'été...)

*N'hésitez pas à nous proposer des thèmes, idées brico, nature ou cuisine...*





**Un peu de Pâtisserie  
pour Gourmants et  
Gourmets ?**



**Pour une tarte de 4/6 personnes  
(à préparer la veille)**

Temps de préparation : 40 min.  
Temps de repos : 12 heures.  
Temps de cuisson : de 17 à 19 min.



**Pâte**

- 120 g de beurre tempéré  
(sortir le beurre la veille du réfrigérateur)
- 60 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 150 g de farine
- 20 g de blanc d'œuf (environ un blanc d'œuf)
- 5 g de miel

La veille, placer le beurre dans la cuve de votre robot et le ramollir pendant une minute. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, le blanc d'œuf et le miel, mélanger. Ajouter la farine, mélanger une minute. Finir de mélanger à la main, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Puis former un rectangle de 2 cm d'épaisseur. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant une nuit

**Appareil praline**

- 100 g de crème liquide
- 100 g de pralines concassées
- Une gousse de vanille



**JOYEUSES PÂQUES !**

*Recette de la Tarte  
à la Praline  
de Richard Sève,  
chocolatier  
Maison SÈVE, LYON*

*Recette confinée diffusée par  
[leprogres.fr](http://leprogres.fr) 25/03/2020*

La veille, placer la crème et la vanille dans la casserole et faire bouillir le tout. Lorsque le mélange bout, ajouter les pralines concassées hors du feu. Mélanger au fouet. Filmer et réserver au réfrigérateur 12 heures.

**Étalage de la pâte**

Le lendemain, étaler la pâte à environ 5 mm d'épaisseur, déposer la pâte sur le moule, couper le surplus à l'aide du rouleau.

*Astuce du chef : placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour l'étaler et éviter qu'elle ne colle au plan de travail.*

**Cuisson**

Faire cuire à blanc (sans garniture), four préchauffé à 180 °C, entre 15 et 18 minutes.

Mélanger au fouet l'appareil à pralines. Garnir la pâte cuite avec l'appareil à pralines puis enfourner au four à chaleur tournante à 180 °C pendant 17 à 19 minutes (jusqu'à complète ébullition de la garniture aux pralines).

*L'astuce du chef : la pâte doit être complètement cuite avant de verser l'appareil à pralines.*

**Démoulage**

Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au congélateur au moins une heure, puis démouler.

