

Mois du Goût
du 13 septembre au 15 octobre 2021:

Les oléagineux
&
Les aliments du terroir à l'honneur



Le LIVRET de RECETTES

*Des chefs cuisiniers des Structures d'accueil de
la Petite Enfance de Carouge*

Au plaisir de partager ce moment gustatif et convivial
avec vous !

Les SAPE de la Ville
de Carouge



Pomme d'amour de tomates

Recette pour 10 convives

Ingrédients :

0.250 kg tomates cerises
0.250 kg sucre semoule
7.5 cl d'eau
3 gouttes jus de citron
0.100 kg sésame torréfié

A vos tabliers :

- ✓ Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le jus de citron.
- ✓ Dès l'obtention d'un caramel blond enrober chaque tomate cerise surmontée d'un pic en bois.
- ✓ Passer chaque tomate dans le sésame torréfié.
- ✓ Poser sur un papier cuisson, laisser refroidir puis déguster.



Biscuit miroir à la confiture de tomates

Produits et marche à suivre :

Pâte à biscuit sablée :

250 g de farine

125 g de sucre glace

1 œuf entier

125 g de beurre ramolli

- ✓ Mélanger tous les ingrédients, jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Confiture de tomates : (pour 700 g de confiture environ)

1 kg de tomates (roses ou cœur de bœuf)

600 g de sucre

½ citron

1 gousse de vanille

1 anis étoilé

- ✓ Emonder les tomates (les cuire quelques minutes et enlever la peau), puis les couper en petits cubes.
- ✓ Verser le sucre dessus, ajouter la vanille, le citron et l'anis.
- ✓ Laisser mariner 12 heures au frais.
- ✓ Cuire le tout 30 minutes, puis mettre en pot.



Confection des biscuits :

- ✓ Abaisser la pâte. Couper les biscuits à l'emporte-pièce. Les cuire à 180 °
- ✓ Une fois refroidis, étaler la confiture sur un biscuit, et recouvrir d'un 2^{ème} biscuit.
- ✓ (Si vous souhaitez, faites un trou avec une petite forme au centre de la moitié des biscuits = biscuit du dessus. Ainsi la confiture apparaît dans le trou lorsque l'on recouvre le 1^{er} biscuit avec le 2^{ème}).

Tarte aux pommes noix et miel

Recette pour 6/8 personnes

Ingrédients

Pâte :

250gr de farine

Beurre : 190gr

Eau : 5cl

Œuf : 1demi

Décor : sucre glace

Sel : 5gr

Cuisson des pommes :

Eau : 1 litre

Sucre : 200gr

Miel : 100gr

Pommes Reinettes ou Gala :1 kg

Appareil : (Si possible préparer la veille)

Farine : 100gr

Miel : 100gr

Beurre fondu : 70gr

Œufs entiers : 4

Crème liquide 35% :335gr

Vanille : 1 gousse

Sel : 1 pincée

Noix concassées : 25gr



A vos tabliers :

Pâte :

Mélangez la farine et le beurre, puis une fois homogène ajouter l'eau avec le sel (qui a été préalablement chauffée), malaxez la pâte sans lui donner trop de corps. Formez une boule et laissez reposer deux heures au frigo.

Appareil de garnissage :

Tamisez la farine, ajoutez le sel, le sucre et la vanille grattée. Faites fondre le beurre,

Ajoutez les œufs au mélange farine, sucre, mélangez bien puis incorporez la crème, le miel, le beurre fondu et les noix.

Les pommes :

Faites bouillir l'eau, le sucre et le miel, cuire doucement dedans les pommes entières épluchées environ trente minutes.

Montage :

Foncez la pâte dans le moule, remplir jusqu'à mi-hauteur l'appareil de garnissage. Disposez les pommes évidées sur la pâte. Enfourez la tarte dans le four à une température de 180 degrés, pendant 25/ 30 minutes environ. Saupoudrez de sucre glace à la sortie du four.

Recette de Pierre, Chef de cuisine à l' EVE Val d'Arve et Fontenette

Crumble pommes et noisettes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

400 gr de pomme gala ou golden
200 gr de farine
125 gr de beurre
125 gr de sucre
Une cuillère à café de cannelle
75gr de noisettes moulues

À vos tabliers :

- ✓ Faire ramollir le beurre, le mélanger avec la farine et le sucre
- ✓ Cuire les pommes en dés à la poêle avec un peu de beurre, de la cannelle et les noisettes
- ✓ Mettre les pommes dans un plat à gratin
- ✓ Émietter le mélange au-dessus et enfourner au four 180°
- ✓ Cuire environ 25 mn



Cake aux carottes d'Argovie et moût de raisin

Ingrédients pour un moule à cake rond de 22 cm :

160 gr de beurre	250 gr de carottes
150 gr de sucre	100 gr de noisettes moulues
½ zeste de citron	170 de farine
1 pincée de sel	15 gr de poudre à lever
Cannelle moulue	100 gr Confiture abricot ou
4 jaunes d'œufs	150 gr de sucre glace, 4 c.s. d'eau et ½
3 blancs d'œufs	jus de citron (glaçage au sucre)

Mise en place :

- ✓ Laisser ramollir le beurre à température ambiante
- ✓ Beurrer le moule ou le chemiser de papier cuisson
- ✓ Eplucher et râper les carottes très finement
- ✓ Battre les blancs en neige avec 50 gr de sucre

À vos tabliers :

- ✓ Battre en mousse le beurre ramolli, 100 gr de sucre, le zeste, le sel et la cannelle
- ✓ Incorporer les jaunes d'œufs
- ✓ Ajouter les carottes râpées
- ✓ Incorporer 1/3 des blancs fermes
- ✓ Ajouter délicatement la farine et la poudre à lever, les noisettes et ce qu'il reste des blancs d'œufs.
- ✓ Verser dans le moule préparé
- ✓ Cuisson à 210°C pendant environ 45 minutes
- ✓ Pour vérifier la cuisson, piquer le cake avec une fourchette à viande, rien ne doit coller dessus.
- ✓ Laisser refroidir
- ✓ Une fois démoulé, napper le cake avec la confiture ou le glace au sucre
- ✓ En décoration facultative, petites carottes en massepain.

Gelée de moût de raisin (pour accompagner) :

3 dl de moût de raisin

2 à 3 gr d'Agar-agar (vérifier selon le fabricant)

- ✓ Mettre les 2 ingrédients dans une casserole, porter à ébullition 1 minute,
- ✓ Mettre en moule et laisser refroidir avant de le mettre au frigo.

