

Soupe carotte, curry et coco

Préparation 30 min

cuisson : 55 min

Pour 4 personnes :

10 tranches de bacon
20 cl de lait coco
1 bouillon cube de volaille
3 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de curry
4 tranches de pain de campagne
1 c. à s. de thym
1 kg de carottes
1 oignon

1. Eplucher et couper les carottes en gros morceaux. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Dans une casserole, faire revenir les légumes dans 2 c. à s. d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le curry et laisser cuire 5 min. Ajouter 40 cl d'eau et le bouillon de volaille puis laisser cuire 20 min. Une fois cuits, mixer les légumes et ajouter le lait de coco. Réserver.
3. Sur une plaque allant au four, disposer les tranches de bacon puis enfourner pendant 10 à 15 min à 180°C. Réserver.
4. Au moment de servir, couper les tranches de pain en petits cubes puis les mettre dans un saladier avec 1 c. à s. d'huile d'olive, du thym, du sel et du poivre. Mélanger bien puis les disposer sur une plaque allant au four. Enfourner à 180°C pendant 15 min
5. Servir la soupe bien chaude, accompagnée des chips de bacon et des croûtons.

Tartelettes caramel au chocolat et noix de pécan

Préparation 30 min

cuisson 40 min

repos 45 min

Pour 6 personnes :

Pour la pâte : 1 œuf ; 90g de beurre mou ; 150g de farine ; 60 g de sucre glace ; 20g de poudre d'amande ; 1 pincée de sel

Pour le caramel au beurre salé :

7 cl de crème liquide
40 g de beurre demi-sel
125 g de sucre en poudre

Pour la garniture :

30 g de beurre
200g de chocolat noir pâtissier
Noix

1. Mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et la fleur de sel dans un saladier afin d'obtenir une texture homogène. Ajoutez l'œuf et mélangez vivement. Incorporez ensuite la farine et travaillez rapidement la pâte. Façonnez une boule, filmez-la et réservez au frais 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 170°C. Etalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, découpez des disques et foncez des moules à tartelettes. Piquez le fond et les côtés des pâtes à la fourchette.
3. Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir les fonds de tartelette.
4. Faites fondre pendant ce temps le sucre dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'il ait une couleur ambre foncé. Ajoutez le beurre en morceaux (faites attention aux projections !) et mélangez bien.
5. Incorporez, hors feu, la crème fleurette puis répartissez le caramel obtenu dans les fonds de tartelette. Réservez au frais.
6. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Coulez le chocolat fondu dans les tartelettes et lissez à la spatule. Décorez de noix (de pécan) et réservez au frais 15 minutes avant de démouler et de servir.