

# La tarte au citron meringuée

Aaaah la tarte au citron... Moi j'adore la manger... Et pourtant je n'en fait jamais. Mais en même temps, la pâtisserie, ce n'est pas vraiment mon fort parce qu'il faut tout mesurer. Comme beaucoup, je cuisine à l'intuition... Bon j'avoue, j'ai quand même modifié quelques trucs pour que ça me convienne.

Le truc le plus difficile... C'est la garniture, le Lemon Curd. Mais c'est vraiment trop bon ^\_^

On verra à la dégustation ce que ça va donner...

---

# La galette à la frangipane

Ah la galette des rois ! Un délice quand c'est pas industriel. Et puis c'est quand même assez simple.

2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité, 100g de beurre pommade, 100g de sucre, 130g de poudre d'amande, 1 cuillère à café d'extrait d'amande, 3CS de farine, 2 œufs entiers et un jaune d'œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d'abord le sucre et le beurre pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre d'amande. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait d'amande amère.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune

d'œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d'œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !

---

## Le risotto rouge

Pour un Risotto pour 2 personnes :

- 125g de riz arborio
- 1L de bouillon de légumes
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1/2 cc d'huile d'olive
- 1 échalotte
- 15g de parmesan

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Émincez votre échalotte et faites la revenir quelques minutes, puis ajoutez le riz. Laissez revenir 2-3 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre bouillon. Il doit être chaud pour ne pas refroidir le contenu de la sauteuse. Ajoutez louche par louche le bouillon dans la sauteuse. Le risotto doit absorber le liquide entre chaque louche. Remuez fréquemment. Le riz ne doit pas coller. Refaites l'opération

pendant 20 minutes environ.

Au milieu de la cuisson, ajoutez le concentré de tomate. Et remuez bien pour que le concentré soit dilué correctement.

A la fin de la cuisson et hors du feu, ajoutez le parmesan que vous aurez râpé. Servir de suite dans une assiette chaude.

Attention le bouillon étant souvent salé, rectifiez l'assaisonnement que si nécessaire.

Bon appétit !