Endives braisées, agrumes, pain d'épices

Ingrédients

- 4 belles endives
- 4 pomelos rosé
- 4 oranges
- 300 gr de pain d'épices non tranché
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- Enlever la croûte du pain d'épices et couper en tranches assez fines. Détailler des mouillettes et les faire sécher dans un four à 80°C.

- Avec les parures de pain d'épices, les faire sécher au four et réduire en poudre. Réserver.

- Lever les segments de pamplemousses et de 2 oranges. Réserver au réfrigérateur.

- Peler à vif 2 oranges et les découper en cubes.

- Mettre les endives propres dans une cocotte en fonte et ajouter un petit peu d'eau, du sel et du sucre, les oranges en cubes.

- Confire très doucement pendant 2 à 3 heures les endives sur un feu très doux ou dans un four à 130°C.

- Mettre les agrumes dans un saladier et ajouter de l'huile d'olive, une pincée de sel et un tour de poivre du moulin. Disposer cette salade d'agrumes dans des assiettes à soupes.

- Poser dessus la salade une endive chaude et décorer avec des mouillettes de pain d'épices.

- Mettre de la poudre de pain d'épices sur le coin de l'assiette.

Conseil d'Arnaud :
Les endives doivent être très brunes après cuisson, très caramélisées !

Tarte au citron facile

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- le jus de 2 à 3 citrons

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte brisée.

Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le jus de citron, ainsi que le beurre fondu.

Enfourner et laisser cuire environ 30 min. La préparation doit dorer.

Tarte au citron meringuée

Recette express de la tarte au citron meringuée.

Ingrédients

Fonds de tarte sucré ou sablé
20 cl de jus de citron
3 œufs
3 jaunes d'œufs
150g de sucre
100g de beurre
Petites meringues

Préparation
Étape 1

Versez le jus de citron dans une casserole et faites chauffer à feu doux.
Cassez les œufs dans un saladier, rajoutez 3 jaunes, le sucre, puis faites blanchir le tout assez rapidement.

Étape 2

Versez la moitié du jus de citron chaud dans la préparation tout en mélangeant pour ne pas que les jaunes cuisent. Reversez le tout directement dans la casserole et mélangez pendant quelques minutes à feu moyen (mais pas jusqu'à ébullition). N'arrêtez pas de mélanger jusqu'à épaississement.
Une fois la casserole hors du feu, ajoutez le beurre et mélangez.

Étape 3

Tapissez un plat à gratin (on prend un grand plat pour que ça refroidisse plus vite) de film plastique avec de grandes bordures qui dépassent et versez la crème citron dessus. Rabattez ensuite le surplus de film plastique sur la crème au citron de manière à bien la couvrir. On filme au contact pour éviter qu'il ne se forme une croûte.
Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 4

En attendant, piquez les fonds de tarte avec une fourchette et mettez-les au four pendant 15 minutes à 180 C°.

Étape 5

Remplissez les fonds de tarte de la crème citron avec une cuillère. Enfin, déposez vos petites meringues sur le dessus.