

Talmouse en tricorne feuilletée au fromage, sauce tomate et oignons, noisettes torréfiées, salade verte

Recette pour 4 personnes

Description

Un basic de la cuisine Française, mélangeant les corps de métiers de la Pâtisserie et de la Cuisine.

Onctueux, croustillant et goûteux.

Ingrédients

Talmouse en tricorne

- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 25 Gr Farine
- 25 Gr Beurre
- 250 Ml Lait
- 2 Pincée(s) Noix de muscade
- 0.50 Tasse(s) Fromage râpé suisse
- 75 Gr Bacon
- 2 Cuil. à soupe Noisettes

- Sel et poivre

Sauce tomate

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Botte(s) Feuille(s) de basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et ciseler finement l'oignon rouge. Videz les poivrons rouges, hachez-le grossièrement.

Ciselez les feuilles de basilic.

Détaillez à l'emporte pièce rond, 4 ronds de 5 pouce de diamètre. Préparez-vous un bol avec de l'eau et un pinceau.

Détaillez le bacon en lardon, le faire revenir dans une poêle chaude, bien les dorer, puis les mettre à refroidir sur un papier absorbant.

Posez les noisettes sur une plaque de cuisson et les mettre dans le four durant 5 minutes, ensuite, les concasser à la sortie du four.

Talmouse en tricorne

Béchamel

Dans une casserole, sur un feu moyen, faite fondre le beurre, ajoutez la farine. À l'aide d'un fouet, mélangez pour cuire le roux, sans lui apporter de coloration.

Ajoutez le lait, tout en fouettant, portez le tout à ébullition, votre Béchamel va épaissir. Ajoutez la muscade, le sel, le poivre et le fromage, mélangez bien, vous obtenez une Mornay.

Laissez-là bien refroidir dans le frigo, protégé d'un film alimentaire directement en contact avec la crème.

Talmouse en tricorne

1/ Déposez les ronds de feuilletage sur une plaque avec papier cuisson allant au four. À l'aide du pinceau, humidifiez tout le contour du rond de feuilletage, déposez au centre une belle cuillère de Mornay FROIDE, déposez dessus les lardons, ainsi que les noisettes torréfiées.

2/ Placez votre pouce et l'index de la main gauche sous le bords de la pâte côté gauche, faite la même chose avec uniquement l'index de la main droite côté droit.

Soulevez les bords du feuilletage de manière à faire rejoindre le bout de vos doigts, exercez une pression pour céler les bords du feuilletage. Mouillez à l'eau le petit rond de pâte, puis placez-le sur l'intersection du feuilletage au sommet de la Talmouse en tricorne.

3/ Au final vous avez réalisé une étoile à trois branches. Il ne vous reste plus qu'à badigeonner le feuilletage d'une dorure, puis les placez dans le four pour environ 15 à 20 minutes.

Sauce tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées.

Salade verte

Dans un bol, mélangez la salade Mesclun avec un filet d'huile d'olive, vinaigre Balsamique, sel, poivre et des zestes de citron

Dressage

Sur une assiette plate, déposez la salade sur le côté, déposez dessus la Talmouse en Tricorne au fromage.

Sur l'autre côté, déposez proprement la sauce tomate au basilic.

Bon appétit!