**Atelier cuisine 15 mars 2023**

**Petite salade pamplemousse crevettes (pour environ 3 personnes)**

1 pamplemousse rosé (de préférence) ; 8 ou 10 grosses crevettes; 1 jaune d’œuf, moutarde; huile; sel; poivre persil. (selon vos goût ajouter salade verte, avocat…)

Eplucher le pamplemousse à vif en gardant le jus qui s’écoule, couper chaque tranche en morceaux 3 ou 4. Eplucher 6 ou 8 crevettes, les couper en 3 morceaux; préparer une mayonnaise maison.

Mélanger le pamplemousse et les morceaux de crevette ajouter la mayonnaise légèrement allongée avec le jus de pamplemousse. Rectifier l’assaisonnement, présenter sur une feuille de salade, mettre la crevette entière sur votre présentation… parsemez de persil.

**Première recette Tarte à l’oignon ou Ziwelküeche**

Préparation et cuisson 1h30

**Pâte brisée** : 200gr de farine ; 70gr de beurre en pommade ; 5 gr de sel ; eau « *la quantité nécessaire et pas une goutte de plus !!! »*

**Appareil aux oignons :** 250gr d’oignons ; beurre ou huile 1 ou 2 c à s ; 100gr de lard fumé maigre

**Sauce béchamel :** 50cl de lait ; 60gr de farine ; 50gr de beurre ; 2 jaunes d’œufs ; sel, poivre, muscade

Préparer la pâte brisée en la travaillant le moins possible.

Emincer les oignons et les cuire à l’étouffée dans le moins de gras possible, ils doivent cuire dans leur propre jus et devenir translucides.

Préparer la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine (ne pas la laisser roussir), puis le lait (en mélangeant bien pour éviter les grumeaux), assaisonner laisser cuire pendant 3 minutes, puis retirer le tout du feu et incorporer les jaunes d’œufs après avoir laissé un peu refroidir.

Ajouter alors les oignons et vérifier l’assaisonnement.

Couper le lard en bâtonnets, faire blanchir les lardons.

Foncer le moule à tarte avec la pâte brisée et remplir avec l’appareil aux oignons, disposer les lardons sur le dessus.

Le secret de la réussite : démarrer la cuisson des oignons très doux, casserole fermée d’un couvercle. Augmenter la température très progressivement à mesure que les oignons se mettent à « suer » càd à exprimer leur jus de végétation. Ils ne doivent pas brunir, en aucun cas. Du coup l’opération demande un peu de patience…

NB : cette recette de tarte à l’oignon est une contribution majeure de l’Alsace au patrimoine immatériel -et immortel- de l’humanité…

**Seconde recette** : **Tarte à l’oignon alsacienne** (4 à 6 personnes)

* 1 pâte [feuilletée](https://www.the-best-recipes.com/recette-pate-brisee/) ou brisée
* 600 gr [oignons](https://amzn.to/3EW413J) jaunes
* 120gr de lardons fumés
* 3 [œufs](https://amzn.to/3MkZwS2)
* 25 cl [crème liquide](https://amzn.to/3NZ3XTk) entière
* 20 gr [beurre](https://amzn.to/3ewMeFA) pour la cuisson des oignons
* 1 pincée [sel](https://amzn.to/3RPMhJY)
* 1 pincée [poivre](https://amzn.to/3VGYGTJ)
* 1 pincée [muscade](https://amzn.to/3TEgzkp), 1càc cumin
* Préchauffer votre four à 180°C.
* Eplucher les oignons et les émincer finement.
* Faire fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les oignons coupés.
* Les faire revenir [10](https://www.the-best-recipes.com/tarte-oignon-alsacienne/) minutes à feu doux sans les faire dorer. Ils doivent devenir translucides. En fin de cuisson, ajouter en les répartissant les graines de cumin Réserver les oignons laisser les refroidir un peu.
* Faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse
* Foncer la pâte feuilletée et piquer le fond de tarte avec une fourchette. Répartissez les lardons sur la pâte à tarte. Ensuite, mettre les oignons dans le fond de tarte. Bien les répartir.
* Pendant que les oignons refroidissent préparer l’appareil de la façon suivante : Casser les œufs dans un saladier et les battre avec un fouet.
* Rajouter la crème liquide, le sel, le poivre, et la muscade (facultatif).
* Puis, mélanger le tout avec un fouet.
* Puis, verser l'appareil à tarte dessus.
* Pour finir, enfournez la tarte pendant [30](https://www.the-best-recipes.com/tarte-oignon-alsacienne/) minutes à 180°C, puis encore [10](https://www.the-best-recipes.com/tarte-oignon-alsacienne/) minutes à 200°C (la tarte doit être bien dorée).
* Votre tarte à l'oignon alsacienne est prête. A déguster avec une bonne salade verte.
* **Tiramisu aux framboises** (8 verrines)

3 œufs  
100g sucre   
1 sachet de sucre vanillé  
250g mascarpone  
8 biscuits à la cuillère  
400g de framboises  
  
Emietter un biscuit au fond de chaque verrine  
Ecraser les framboises avec 30g de sucre  
Disposer 50g de framboises dans chaque verrine  
Battre les jaunes avec 70g de sucre  
Rajouter le mascarpone et le sucre vanillé  
Incorporer délicatement les blancs montés en neige  
Répartir la préparation sur les framboises  
Réserver les verrines au frais