



Recette tarte groseilles, Matcha et pépites de chocolat

Ingrédients

Pâte sablée :

250g de farine 125 g de beurre 50 g de sucre glace 1 jaune d'oeuf 30 g d'eau Une pincée de Sel

Garniture :

25cl de crème liquide entière 50g de sucre 2 oeufs 15 à 20g de thé matcha

400g de groseilles

100g de chocolat noir

Préparation :

1. Mélanger la farine et le beurre (préalablement coupé en petits morceaux). Une fois le beurre bien absorbé par la farine, ajouter le sucre, l'oeuf, l'eau et la pincée de sel. Une fois que la pâte s'est formée, il faut l'emballer et la laisser reposer au frigo une demi-heure.
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Une fois la demi-heure écoulée, étaler la pâte et disposer les groseilles.
4. Mélanger et verser la crème, le sucre, les 2 oeufs et le thé matcha.
5. Enfin, couper le chocolat noir de manière à créer les pépites et les ajouter à la tarte
6. Enfourner la tarte pour 30 min.

Recette soupe Pu-her et poisson blanc

Ingrédients

20 g de beurre.

4 poireaux.

8 pommes de terre charlotte

4 cuillères à soupe de miettes de poisson blanc cuit.

4 gousses d'ail.

1 sachet de thé pu-erh

Préparation

1. Lavez les poireaux sous l'eau claire pour éliminer le sable, ôtez le vert et réservez-le pour une autre soupe.

2. Taillez les blancs de poireaux en 4 dans le sens de la longueur, lavez-les et taillez-les en petites lamelles.

3. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et taillez-les assez finement. Épluchez l'ail.

4. Dans une casserole, faites chauffer le beurre, ajoutez les poireaux et l'ail, faites revenir environ 5 mn sans laisser colorer.

5. Ajoutez les pommes de terre, de l'eau à hauteur, salez, et faites cuire 15 mn environ. Ajoutez ensuite, hors du feu, le sachet de thé et les miettes de poisson cuit, laissez infuser. Ôtez le sachet de thé et servez de suite.