

Nettoyage

Avant la première utilisation et dès que vous avez fini de vous en servir, nettoyez les moules en métal et les accessoires à détacher à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez-les immédiatement pour éviter les taches.

Toutes les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Gâteau au fromage et aux marrons avec purée de kaki

Pour 4 pièces | Temps de préparation: 40 min.

Temps de refroidissement: 3 heures

Matériel requis: 4 moules à entrées/desserts, papier sulfurisé

Ingrédients

**Pour la garniture et
la purée de kaki:**

125 g de marrons cuits et épluchés
(châtaignes, emballés sous vide)

1 kaki bien mûr

Pour le fond:

10 biscuits au beurre complets

45 g de beurre

Pour la crème de fromage frais:

1/3 gousse de vanille

1 1/2 c.s. de sucre en poudre

100 g de fromage frais

Jus d'1/2 citron

150 g de crème fouettée

En option: 1 sachet de sucre vanillé

Pour le croquant aux biscuits:

5 biscuits au beurre complets

3 c.s. de sucre

40 g de beurre

1 pincée de sel

Préparation

1. Pour le fond, mettre les biscuits dans un sac de congélation et les émietter moyennement finement avec un rouleau à pâtisserie. Faire fondre le beurre et le mélanger avec les miettes de biscuits dans un bol jusqu'à obtenir une masse homogène. Poser les moules à entrée/dessert sur une feuille de papier sulfurisé, verser la préparation et lisser.
2. Pour le croquant, mettre les biscuits dans un sac de congélation et les émietter moyennement finement avec un rouleau à pâtisserie. Faire caraméliser le sucre dans une casserole, retirer du feu, ajouter le beurre et laisser fondre. Incorporer les miettes de biscuits et le sel. Étaler la préparation sur une épaisseur d'environ 1 cm sur du papier sulfurisé et la laisser refroidir.
3. Pour la crème de fromage frais, fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la pulpe. Mélanger la pulpe de vanille avec le sucre en poudre, le fromage frais et le jus de citron (et éventuellement avec le sucre vanillé). Fouetter la crème pendant environ 2 minutes à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique (vitesse moyenne) et l'incorporer à la crème de fromage frais à l'aide d'une spatule (et non d'un fouet!). Hacher finement les marrons et les mélanger également à la crème de fromage frais. Placer la crème au frais.
4. Réduire le kaki en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.
5. Verser un quart de la crème de fromage frais et de marrons dans chaque moule sur les fonds de biscuits et lisser.
6. Répartir la purée de kaki par-dessus et lisser également.
7. Casser le croquant en petits morceaux et le placer sur la purée de kaki.
8. Couvrir les tartelettes et les mettre au frais pendant au moins 3 heures.
9. Sortir les tartelettes du réfrigérateur et les démouler. Pour cela, passer l'accessoire à détacher sous l'eau chaude et presser les tartelettes hors du moule. Déposer les gâteaux au fromage et aux marrons refroidis sur quatre assiettes et servir immédiatement.

Tartare de truite

Pour 4 pièces | Temps de préparation: 20 min. | Par pièce: 231 kcal

Matériel requis:

1 moule à entrées/desserts

Ingrédients

1/2 concombre	1 c.c. de raifort en pot
1/2 botte d'oignons nouveaux	Poivre blanc
1/2 botte d'aneth	Sel
250 g de filet de truite fumé	200 g de pain noir
2 c.c. de jus de citron	(ou 6 tranches)
3 c.s. de crème acidulée	

Préparation

1. Laver le concombre, l'éplucher, le couper en deux, retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à café et le couper en petits cubes d'environ 5 mm. Nettoyer et laver les oignons nouveaux et les couper en fines rondelles. Rincer l'aneth, l'essuyer, retirer les grosses tiges et le hacher finement. Hacher grossièrement le filet de truite.
2. Mélanger le jus de citron avec la crème acidulée, le raifort et les 2/3 de l'aneth. Assaisonner avec du poivre et un peu de sel. Incorporer les filets de truite hachés, les oignons nouveaux et les morceaux de concombre.
3. Dans les tranches de pain, découper 4 morceaux en forme d'étoile à l'aide d'un moule à entrées/desserts. Retourner le moule à entrées/desserts sur les tranches en forme d'étoile et y verser la préparation à la truite. Appuyer légèrement et retirer délicatement le moule à entrées/desserts à l'aide de l'accessoire à détacher. Émietter le pain noir restant et le déposer sur la préparation à la truite avec le reste de l'aneth en guise de garniture.