

## **Une salade et une tartelette au basilic, fromage de chèvre et tomates**

### **Ingrédients :**

- 4 carrés de pâte de feuilletée au beurre
- 4 tomates vertes
- une bûche de chèvre
- quelques branches de basilic
- huile d'olive
- poivre et sel
- un mélange de salade
- sauce salade française
- (pignons de pin)

1. Lavez la salade et séchez-la
2. On coupe un rond de chaque carré de feuilletée (décongelé)
3. On pèle les tomates après les avoir mises quelques secondes dans l'eau bouillante
4. Coupez-les en quartiers
5. Recouvrez les ronds de feuilleté d'une tranche de fromage de chèvre, quelques branches de basilic coupé et les quarts de tomates
6. Assaisonnez avec le sel et le poivre et quelques gouttes d'huile d'olive
7. Mettez les carrés au four (préchauffé) à 180 degrés pendant 20 minutes
8. Faites la vinaigrette
9. Assaisonnez la salade
10. Formez un lit de salade au fond de chaque assiette et disposez les tartelettes – chaudes ou tièdes – dessus
11. Décorez avec les éléments de la vinaigrette restés au fond du saladier
  - si on veut on peut ajouter des pignons de pin, revenus dans une casserole sans huile
  - houd je niet van geitenkaas, dan kun je ook een andersoortige kaas nemen

## **Een salade en een tartelette met basilicum, geitenkaas en tomaat**

### **Ingrediënten:**

- 4 plakjes bladerdeeg met roomboter
  - 4 rijpe tomaten
  - een rolletje geitenkaas (of iets anders)
  - kwart bosje basilicum
  - olijfolie
  - peper en zout
  - gemengde salade
  - Franse slasaus
  - (pijnboompitten)
1. Was de sla -voor zo ver dat nodig is- en droog ze
  2. Snijd uit elke plakje bladerdeeg een rondje
  3. Haal de kroon uit de tomaten en maak met een scherp mes een inkeping aan de andere zijde. Dompel de tomaten in kokend water gedurende 8 à 10 seconden
  4. Verdeel de tomaten in vieren en verwijdeer het vruchtvlees
  5. Bedek elk bladerdeeggrondje met een plakje geitenkaas, grof gesneden basilicum en tomatenschijfjes
  6. Maak op smaak met peper en zout en enkele druppels olijfolie
  7. Plaats het bladerdeeg op bakpapier (of iets vergelijkbaars) en plaats het gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden
  8. Maak de dressing
  9. Meng de dressing door de sla
  10. Leg op elk bord een bedje van sla en daar bovenop de warme of half-warme tartelette
  11. Verdeel het restant van de saladedressing over de borden
- Als je wilt, kun je ook nog geroosterde pijnboompitten toevoegen
  - houd je niet van geitenkaas, dan kun je ook een andersoortige kaas nemen

### **Sauce salade française**

- Un œuf
- 0,6 litre huile de tournesol
- Un peu moins de 2 dl vinaigre de vin blanc
- 0,2 litre de bouillon de légumes
- Du sel
- Du poivre
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Herbes de Provence
- Trait de sauce Worcestershire
  
- Mixeur\*

1. Mélange l'échalote coupé, l'ail coupé, l'œuf et le vinaigre avec le mixeur
2. Ajoute petit à petit l'huile (comme avec de la mayonnaise)
3. Ajouter les ingrédients restants (le bouillon de légumes jusqu'à ce que la sauce ait la bonne consistance)

\* C'est aussi possible dans le robot culinaire, mais alors ce sera moins blanc en couleur

### **Franse slasaus**

- 1 ei
  - 0,6 liter zonnebloemolie
  - iets minder dan 2 dl wijnazijn (witte)
  - 2 dl bouillon (groenten)
  - zout
  - peper
  - 1 sjalotje
  - 1 knoflookteen
  - Herbes de Provence
  - Scheut worchestersaus
- 
- Staafmixer\*
- 
1. Maak de klein gesneden sjalot en knoflookteentje samen met het ei en de wijnazijn fijn met de staafmixer
  2. Voeg vervolgens heel langzaam de olie toe (zoals bij mayonaise)
  3. Voeg de resterende ingrediënten toe (de bouillon totdat de saus de gewenste consistentie heeft)

\*Het kan ook in de keukenmachine maar dan wordt het wel minder wit van kleur

## **TARTE TATIN of de OMGEKEERDE APPELTAART**

Dit recept hebben we gekozen niet alleen omdat het lekker is, maar ook een beetje vanwege de geschiedenis ervan. Het heeft zijn naam te danken aan de gezusters Tatin wier appeltaart ontstond vanuit een foutje. Het mooie hiervan is dat het laat zien dat alles een positieve kant heeft, zelfs een foutje. Verder is een kenmerk van de taart zijn eenvoud. Juist door zijn eenvoud zal elke taart weer anders smaken. De liefde van de maker komt daarmee rechtstreeks tot uiting in het eindproduct, op het bord.

### **Ingrédients**

- 75 gr. beurre
- 200 gr. sucre
- 1,5 kg pommes (Cox, Golden ou une pomme qui reste ferme)
- jus d'un citron
- pâte feuilletée
- un plat allant au four de 31 à 23 cm

1. Pelez les pommes, partagez-les en deux et enlevez le cœur
2. Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre à feu doux ; continuez à remuer jusqu'à ce que le sucre soit coloré brun clair et liquide (attention que le sucre ne brûle pas - et la température du sucre fondu est très haute !!!)
3. Mettez les pommes dans le plat allant au four, remuez jusqu'à ce qu'elles soient couvertes d'une couche de sucre
4. Mettez le plat au four pendant ¾ heures à 180 degrés C.
5. Ajoutez-y le jus de citron et couvrez-les avec la pâte feuilletée
6. Faites cuire pendant 20 minutes dans le four
7. Laissez refroidir et coulez-la sur une assiette
8. Si on veut on peut accompagner la tarte avec de la crème fraîche, de la glace à la vanille ou avec de la cannelle



### **Ingrediënten**

- 75 gr boter
- 200 gr suiker
- 1.5 kg appels (Cox, Golden of appel die stevig blijft)
- sap van 1 citroen
- bladerdeeg
- ovenschaal van 31 x 23 cm

1. Appels schillen, halveren en klokhuis verwijderen
2. Boter smelten en suiker erbij, op niet te hoog vuur, blijven roeren totdat het lichtbruin gekleurd en vloeibaar is (let op dat suiker niet verbrandt - en de temperatuur van de gesmolten suiker is erg hoog!!)
3. Appels in de pan, roeren totdat ze met een suikerlaagje bedekt zijn
4. Pan in de oven (180 C) (3/4 uur)
5. Appels uit de oven halen, met bolle kant naar beneden in platte schotel/schaal leggen (appels kunnen ook gelijk al in ovenschaal gelegd worden)
6. Citroen bij laatste restje vocht en over de appels gieten. Vervolgens bladerdeeg over de appelschotel uitrollen en nog 20 min. in de oven
7. Af laten koelen en op een schaal storten
8. Beetje crème fraîche, vanille- of kaneelijs erbij



Alliance Française  
Gouda

**Tarte tatin** is een "*appeltaart op z'n kop*" en heeft een laagje van gekaramelliseerde suiker. De taart werd in 1889 per ongeluk gecreëerd door twee zussen, Stéphanie en Caroline Tatin, die het Hôtel Tatin uitbaatten in het dorpje Lamotte-Beuvron in het midden van Frankrijk.

