



## Tarte basquaise

À marier avec...

Riserva 2015, *Fattoria Lavacchio*, Chianti



### Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte brisée

350g de blanc de poulet

350g de Gruyère rapée

200g de purée de tomate

3 poivrons : vert, jaune et rouge

3 oignons

1 gousse d'ail

*Suppléments* : Sel • Poivre • Huile d'olive



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 25 minutes

**difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 180°C.

**Beurrez** votre moule et chemisez-le avec la pâte brisée. Piquez-le avec une fourchette et enfournez pendant 5 minutes.

**Coupez** le poulet en petits morceaux et réservez. Émincez vos poivrons et broyez la gousse d'ail.

**Faites** chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le poulet. Lorsque les morceaux sont bien dorés, ajoutez les poivrons et l'ail.

**Ajoutez** la purée de tomate. Assaisonnez et laissez mijoter pendant 8 minutes.

**Versez** le mélange dans le moule. Recouvrez la tarte de Gruyère rapée et enfournez pendant 20 à 25 minutes.

**Accompagnez-la** d'une salade citronnée !



## Osso bucco et tagliatelles fraîches

À marier avec...

Riserva 2015, *Fattoria Lavacchio*, Chianti



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 45 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 4 personnes

200g de farine

20cl de vin blanc sec

4 morceaux de veau à osso bucco

2 œufs

1 oignon émincé

1 carotte émincée

1 branche de céleri émincée

1 boîte de tomates pelées

1 petite boîte de concentré de tomates

1 feuille de laurier

**Suppléments :** Farine • Sel  
• Huile d'olive • Poivre

**Saupoudrez** les pièces de veau de farine, faites-les frire dans l'huile, puis réservez !

**Chauffez** de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer l'oignon, la carotte et le céleri tout en mélangeant pendant quelques minutes.

**Versez** le vin dans le mélange et laissez mijoter à feu doux. Ajoutez les tomates, le concentré de tomates et la feuille de laurier. Assaisonnez le tout.

**Rajoutez** le veau une fois que le mélange est à ébullition et faites réduire à feu doux pendant une heure et demie.

**Réservez** la viande une fois qu'elle est devenue bien tendre.

**Mixez** les légumes et faites réduire la sauce si nécessaire. Versez-la sur la viande.

**Versez** la farine dans le bol d'une batteuse électrique. Ajoutez les œufs, une cuillère à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Pétrissez la pâte puis filmez-la et laissez-la reposer pendant 30 minutes.

**Divisez-la** en 4 boules égales. Aplatissez-les plusieurs fois à l'aide d'une machine à pâte. Faites-les passer successivement entre les différentes épaisseurs plusieurs fois en allant de la plus épaisse à la plus fine, afin d'obtenir une épaisseur d'environ 1 millimètre.

**Laissez-les** sécher pendant 30 minutes puis repassez à la machine avec le rouleau qui les coupera en tagliatelles.

**Déposez-les** sur un tissu, farinez-les légèrement et recouvrez-les d'un autre tissu, le temps de faire bouillir 2 litres d'eau salée.

**Faites-les** cuire pendant environ 3 minutes et égouttez.

**Servez-les** à côté des osso bucco, arrosées de sauce.



## Brownie au chocolat praliné

À marier avec...

Riserva 2015, *Fattoria Lavacchio*, Chianti



### Ingrédients pour 4 personnes

3 œufs

350g de chocolat praliné

160g de sucre

150g de beurre

120g de farine

60g de poudre d'amandes

1 cuil. à soupe de cacao en poudre

1 cuil. à café de levure chimique



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 45 minutes

**Difficulté** : 

**Commencez** par préchauffer votre four à 150°C.

**Dans un saladier**, blanchissez les œufs et le sucre. Incorporez-y la farine, la levure, le cacao et la poudre d'amande.

**Dans une casserole**, faites fondre le chocolat et le beurre. Incorporez ce mélange au précédent en mélangeant soigneusement.

**Versez** ensuite votre pâte dans un moule préalablement beurré, puis enfournez.

**Sortez** votre brownie du four après 40 minutes de cuisson et laissez-les tiédir avant de les démouler.