



TOUS
EN CUISINE AVEC
FANNY DOU
 Styliste culinaire

”Que faire avec des herbes aromatiques... ?”

SAVOIREZ

Tatin d'aubergines

au confit d'échalotes et romarin

Préparation: 30 min. Cuisson: 30 min

INGREDIENTS

- 1 échalote
- 1 c. à soupe de miel
- 2 gousses d'ail
- 2 aubergines
- 2 tomates charnues
- 1 brin de romarin
- 10 tomates séchées
- 1 pâte feuilletée
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Emincer finement l'échalote et la faire revenir à feu moyen dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le miel et le romarin et laisser frémir quelques minutes. Assaisonner.
2. Couper les aubergines en tranches fines et les faire colorer dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive au fond. Les déposer sur du papier absorbant. Assaisonner.
3. Couper les tomates fraîches en fines lamelles. Découper les tomates séchées en petits morceaux et écraser l'ail.
4. Préchauffer le four à 225°C.
5. Déposer au fond d'un plat à tarte le confit d'échalotes puis alterner avec une couche d'aubergine, d'ail, de tomates fraîches, de tomates séchées et d'ail. Assaisonner et terminer par une couche d'aubergines. Etaler la pâte feuilletée dessus.
6. Faire cuire 30min. Laisser tiédir et retourner la tarte sur une grande assiette.
7. Servir avec une salade de roquette agrémentée d'un mélange de graines (lin, tournesol, courge...)



www.doufanny.fr



Abricot rôtis

Caramel au basilic et Tuile au miel

Préparation: 10min. Cuisson: 15 min + 5min au four pour les tuiles

1. Rincer les abricots et les couper en deux.
2. Faire un caramel: laisser fondre le sucre à feu moyen dans une poêle anti adhésive. Ajouter la vanille et le basilic en feuilles lorsque le caramel commence à se colorer. Ajouter le beurre.
3. Déposer les abricots coupés en deux sur le caramel et laisser les cuire tout doucement. Retourner les abricots pour qu'ils soient bien tendres et enrobés de caramel. Laisser refroidir.
4. Préchauffer le four à 220°C.
5. Faire fondre le beurre avec le miel. Mettre la feuille de pâte filo sur un plan de travail puis la badigeonner du mélange miel-beurre.
6. Découper des bandes dans la feuille de pâte filo et les faire colorer au four (environ 5min).
7. Servir les abricots accompagnés de tuiles au miel et d'amandes effilées.

Pour 4 personnes

- 12 abricots
- 100g de sucre
- 20g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 20 feuilles de basilic
- 50g d'amandes effilées

Pour les tuiles au miel:

- 1 feuille de pâte filo
- 1 c. à soupe de miel
- 20g de beurre

www.doufanny.fr



Contact

06 73 01 18 19
 doufanny@hotmail.fr
 www.doufanny.fr