Fou de Pâtisserie
#10
HORS-SÉRIE

Fou de Pâtisserie

OPUS #10



Sarah Abitan • Quentin Bailly • Olivier Bajard • Thierry Bamas • Lilian Bonnefoi • Sébastien Bouillet • Michel Belin • Philippe Bernachon • Pascal Caffet • Diego Cervantes • Alain Chartier • Stéphane Corolleur • Yannick Delpech • Jérôme De Oliveira • Christophe Felder • Jean-François Foucher • Franck Fresson • Maëlig Georgelin • Pablo Gicquel • Fabrice Gillotte • François Granger • Vincent Guerlais • Emmanuel Hamon • Patrice Ibarboure • Pascal Lac • Laurent Le Daniel • Nicolas Léger • Camille Lesecq • Stéphane Marchal • Florent Margaillan • Thierry Mulhaupt • Nicolas Multon • Cédric Pernot • Antony Prunet • Philippe Rigollot • Christophe Roussel • Jérémie Runel • Richard Sève • Aurélien Trottier • Stéphane Vandermeersch • Benoît Vatelier

PRESSMAKER
BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOM : 8 € ITALIE/PORT. CONT : 8,20 € CANADA : 9,90 $ CAN SUISSE : 13,50 CHF MAROC : 80 MAD TOM : 1150 XPF
L 15657 - 10 H - F: 7,50 € - RD

Artic un moule avec deux cavités séparées qui ensemble créent un déliceux paysage de montagne qui coupe le souffle.



Bavaroise aux noisettes du Piémont IGP et mousse au chocolat noir de Modica.

Artic

Le talent prend forme.



silikomart®

MADE IN ITALY

Le Fou de Pâtisserie

#41
JUILLET
AOÛT
2020

FOU DE Pâtisserie

TENDANCES • RECETTES • PAS À PAS • INSPIRATION • FICHES TECHNIQUES

Les plus belles recettes de glaces de Christophe Felder



Nicolas Bacheyre
Amanda Bankert
Alexis Bouillet
Matthieu Carlin
Karim Bourgi
Pierrick Boyer
Benoit Castel
Diego Cervantes
Yann Couvreur
Grégory Doyen
Yann Duytsche
Christophe Felder
Gaëtan Fiard
The French Bastards
Pablo Gicquel
Pierre Hermé
Nicolas Lambert
Cyril Lignac
Florent Margaillan
Mercotte
Nicolas Paciello
François Perret
Aurélien Rivoire

PRESSMAKER
BEL/LUX: 5,80 € - PORT CONT. 6,50 € - SUISSE: 10,90 CHF
CAN: 9,99 $CAN - DOM/S: 5,80 € - TOM/S: 1500 XPF
ITA: 6,10 €. MAR: 55 MAD
M 01477 - 41 - F: 5,50 € - RD

+ DE 60 PLAISIRS FRAIS ET FRUITÉS POUR UN ÉTÉ DE LIBERTÉ !

MASTERCLASS
La tarte aux fraises et coco de Nicolas Lambert

GRAND PORTRAIT
Mercotte, la passion de la pâtisserie

ÉVOCATION
L'iconique tarte aux framboises de Cyril Lignac

+ FRUITISSIME : LE CASSIS À LA FÊTE ! · LES BEIGNETS RÉGRESSIFS DES FRENCH BASTARDS · LA PÂTISSERIE FRANÇAISE À TRAVERS LE MONDE · L'INCONTOURNABLE BRUNCH DE BENOIT CASTEL · MYTHE : LE CHEESECAKE REVISITÉ PAR LES PLUS GRANDS CHEFS ·

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM

ÉDITO

JULIE MATHIEU
Rédactrice en cheffe

Nous sommes nombreux cette année à rester en France pour la période estivale, et c'est une bonne nouvelle car ce sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir nos régions, la richesse de nos territoires et de nos terroirs. Les becs sucrés que nous sommes vont pouvoir parcourir les différentes régions de l'Hexagone à la recherche des spécialités sucrées traditionnelles, ou encore dénicher les meilleurs artisans du moment.

C'est un tour de France que nous vous proposons dans ce numéro hors série, une balade à la rencontre des meilleurs pâtissiers et boulangers que nous avons croisés et découverts ces dernières années. La liste n'est pas exhaustive, bien sûr, mais vous trouverez ici plus de 120 recettes gourmandes et irrésistibles qui sont l'expression de la force des traditions régionales et témoignent de l'immense créativité et du dynamisme de nos artisans sur tout le territoire. Ces derniers ont du talent, assurément, et en France, nous sommes des gourmands chanceux. Merci à eux de partager leurs recettes, et bonne balade à vous !

FOU DE PÂTISSERIE **EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.**
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR VOTRE PC, TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.

Disponible sur iPhone App Store
Disponible sur Google play



012

NORD-EST



TARTE MARRON MYRTILLE
Par la Maison Lenôte (Paris)



TARTE JARDIN DES FLEURS
Par Thierry Mulhaupt (Strasbourg)



PAIN D'ÉPICE À L'ANCIENNE
Par Christophe Felder et Camille Lesecq (Mutzig)



TARTELETTES AGRUMES AMANATSU
Par Franck Fresson (Jarny)



BANOFFEE CHOCOLAT
Par Marie Wucher (Le Parc, Obernai)



LE KOUGLOF
Par Stéphane Vandermeersch (Paris)



CAKE AU CITRON
Par Pascal Caffet et Mathieu Blandin (Pâtisserie Caffet, Troyes)



LE MONT-BLANC À MA FAÇON
selon Pierre Hermé (Paris)



TARTE AUX FRAISES DES BOIS
Par Thierry Mulhaupt (Strasbourg)



NÔISETTE
Par Sarah Abitan (Gat'Ô, Strasbourg)



LA FORÊT-NOIRE



ORCHIDÉE
Par Fabrice Gillotte (Dijon / Beaune / Besançon)

050
NORD-OUEST



TARTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CHOCOLAT
Par Benoît Vatelier (Maison Vatelier, Quincampoix)



BAHIA
Par Maëlig Georgelin (Au Petit Prince, Étel / Baud / Auray / Carnac)



MA BOULE DE FIGUES
Par Aurélien Trottier (Artisan Passionné, Angers / Cholet)



PÊCHE BLANCHE ET POIVRE DE SELIM
Par Jérémie Le Calvez (Auberge La Pomme d'Api, Saint-Pol-de-Léon)



TARTE MANDARINO
Par Emmanuel Hamon (époque Pâtisserie Hamon, Brest)



ZEN
Par Aurélien Trottier (Artisan Passionné, Angers / Cholet)



LA TARTE BLUE BAIE
Par Christophe Roussel (La Baule / Pornichet / Guérande / Paris)



EXQUIS CHEESECAKE
Par Vincent Guerlais (Nantes)



KOUIGN-AMANN GOURMAND



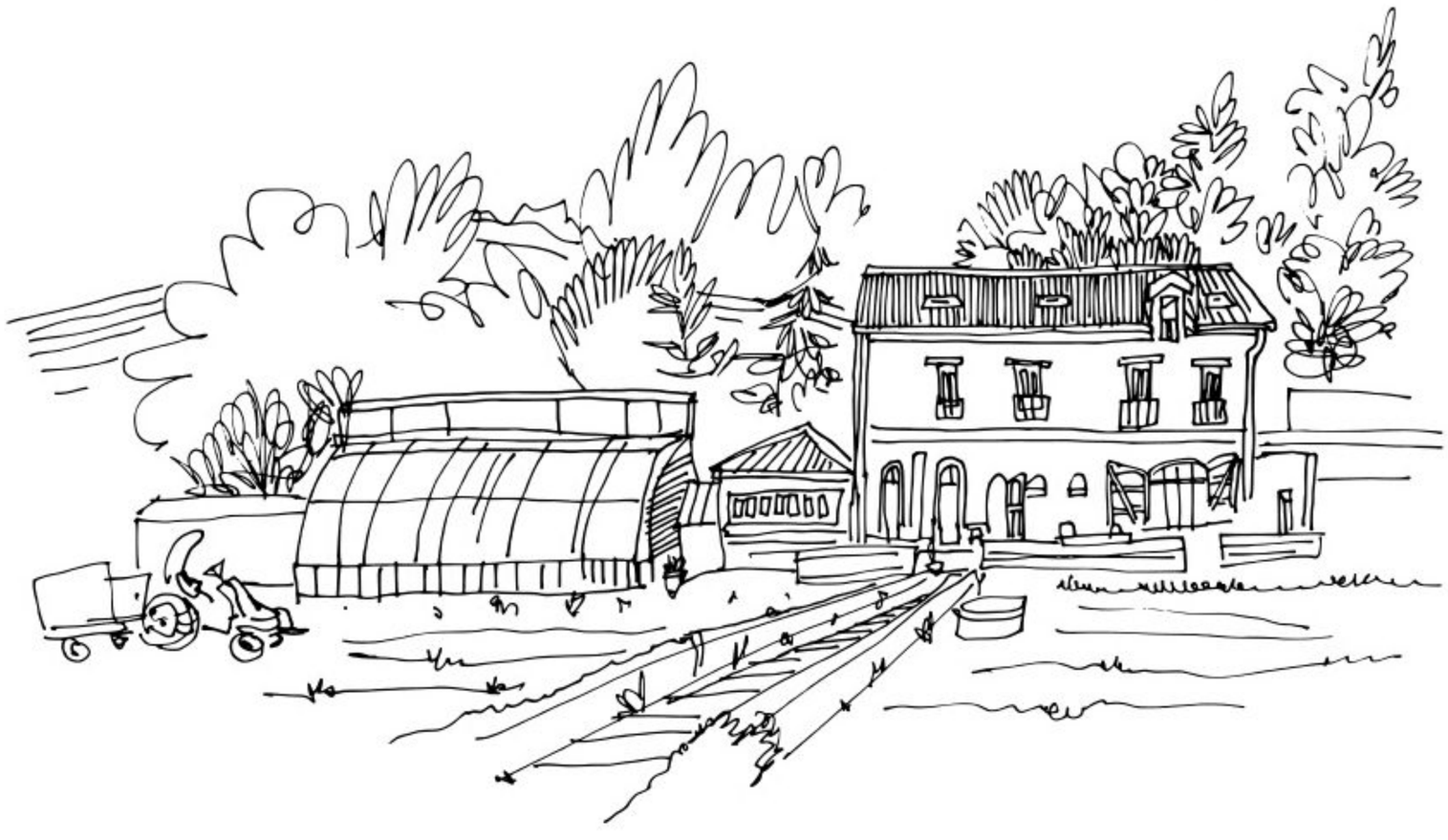
LE PIÉMONT
Par Alain Chartier (Theix / Vannes / Sarzeau / Carnac / Arzon)

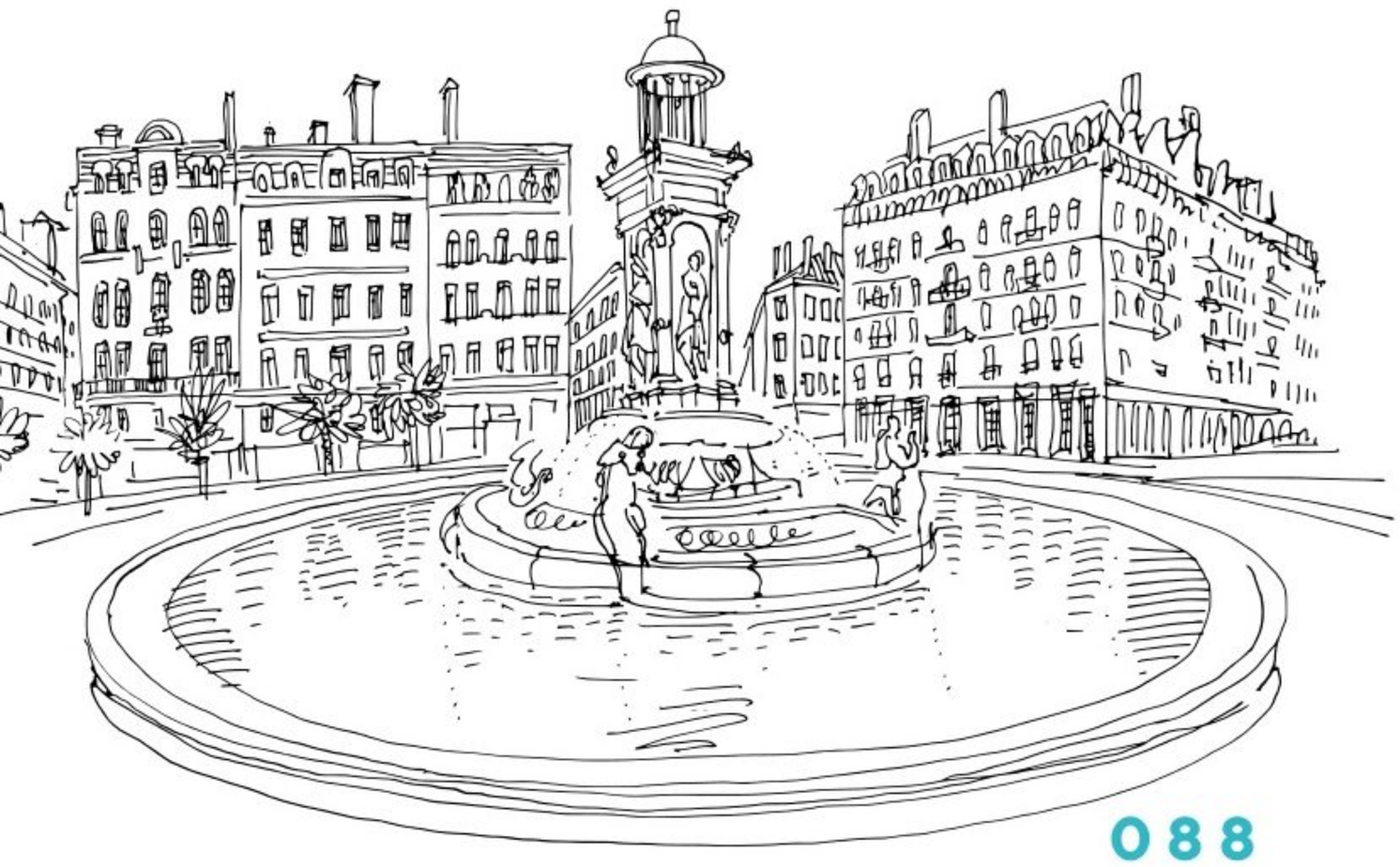


TARTE AU PAMPLEMOUSSE ET PISTACHE
Par la Pâtisserie Le Daniel (Rennes)



NAPOLITAIN COCO ET CHOU-FLEUR
Par Jean-François Foucher (Cherbourg / Deauville / Neuilly-sur-Seine)





088
SUD-EST



TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER
Par Florent Margaillan (Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel)



SAINT-HONORÉ MARRON MANDARINE
Par Jérôme De Oliveira (Pâtisserie Intuitions, Cannes / Grasse)



FORÊT-NOIRE
Par Philippe Rigollot (Annecy)



GROS CAILLOU
Par Sébastien Bouillet (Lyon)



LE PRÉSIDENT
Par la Maison Bernachon (Lyon)



ÉTAT DE CHOC
Par Sébastien Bouillet (Lyon)



CAKE MYRTILLE
Par Cédric Pernot (Au Fidèle Berger, Chambéry)



LA PISTE NOIRE
Par Jérémie Runel (La Fabrique Givrée, Aubenas)



VACHERIN FRAMBOISE
Par Pascal Lac (Nice)



TAMARO
Par Richard Sève (Lyon)



LA COURONNE DES ROIS
Par Lilian Bonnefoi (Antibes)



LA TARTE TROPÉZIENNE

124
SUD-OUEST



LE PARTAGE
Par Olivier Bajard (Perpignan)



CALABRE
Par Nicolas Babin (Ernest Le Glacier, La Rochelle / Niort)



COURONNE CHOCOLAT ET HONEYBUSH
Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)



FINE BARRETTE CHOCOLAT NYANGBO, CITRON VERT, GLACE CARAMEL
Par Patrice Ibarboure (Les Frères Ibarboure, Bidart)



L'EXOTIQUE
Par Bassim Jubran (Gentina, Toulouse)



BANOFFEE
Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)



ROUGE FRAISE
Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)



PARIS-BREST MAXI-PRALINÉ
Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)



LE GÂTEAU BASQUE
Par Pablo Gicquel (époque Le Crillon, Paris)



LE TOULOUSAIN
Recette et stylisme Marlène Dispoto



TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE
Par Antony Prunet (hôtel Ha(a)ïtza, Pyla-sur-Mer)



TARTELETTE CERISE & MENTHE
Par Nicolas Buche (époque Perlette, Toulouse)



Fou de Pâtisserie

OFFRE LIBERTÉ !

ABONNEZ-VOUS À DURÉE LIBRE SANS ENGAGEMENT

Vous arrêtez quand vous voulez !



www.foudepatisserie.fr

Je m'abonne à Fou de Pâtisserie et je règle la somme de 5,20 € par numéro
par prélèvement automatique reconductible (un prélèvement tous les 2 mois).
J'ai bien noté que mon abonnement débutera avec le prochain numéro

ADL36

MES COORDONNÉES

NOM **PRÉNOM** **TEL**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE** **EMAIL**

☐ *J'accepte de recevoir par email la newsletter et des offres de Fou de Pâtisserie*

☐ *J'accepte de recevoir par email des offres des partenaires de Fou de Pâtisserie*

TITULAIRE DU COMPTE (merci d'écrire en majuscules et au stylo noir si possible)

NOM **PRÉNOM**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

EMAIL

LES COORDONNÉES DE VOTRE COMPTE (disponibles sur votre RIB)

IBAN – numéro d'identification international du compte bancaire

BIC- BANK IDENTIFICATION CODE

BANQUE/AGENCE

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

ORGANISME CRÉANCIER

PRESSMAKER, 59 rue des Petites Ecuries
75010 Paris – France

NUMÉRO D'ÉMETTEUR

FR61ZZZ854D14

Note : vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque

Date et signature obligatoires

N'OUBLIEZ PAS DE JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2019.
Formulaire de mandat : Vous autorisez Pressmaker à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte. Vous autorisez également votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Pressmaker. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les modalités décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant ce mandat sont expliqués dans une notice disponible auprès de votre banque. Il s'agit d'un prélèvement récurrent dont le premier prélèvement sera effectué dès l'enregistrement de votre abonnement. En retournant ce formulaire, vous acceptez que Pressmaker, responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Les données collectées via ce formulaire sont indispensables à ces traitements et sont destinées aux services concernés de PRESSMAKER, de ses sous-traitants, et, si vous avez consenti, elles pourront être communiquées aux partenaires commerciaux. Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation, de retrait de votre consentement à tout moment, ainsi que du droit de définir des directives relatives au sort de vos données personnelles en cas de décès. Vous disposez également du droit de vous opposer sans motif au traitement de vos données à des fins de prospection, y compris publicité ciblée et profilage. Pour exercer vos droits précités, il vous suffit d'écrire à par email : abopressmaker@abonnescient.fr ou par courrier à Service Abonnements Fou de Pâtisserie - 56 rue du Rocher 75008 PARIS.

JUIN-JUILLET-AOÛT 2020

fou de CUISINE #20

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES



LES 50 PLUS BELLES RECETTES DE CHEFS POUR FÊTER L'ÉTÉ

Juan Arbelaez
Anthony Avoine
Alexia Duchêne
Marc Favier
Jérôme Jaegle
Vincent Jouyaux
Clément de La Jonquière
Stéphanie Le Quellec
Romain Meder
Tabata & Ludovic Mey
Chloé Monchalin
Paul Pairet
Alain Pégouret
Jean-François Piège
Kelly Rangama
Yoni Saada
Pierre Sang Boyer
Olivier Valade
Alcidia Vulbeau
Dan Yosha

ESSMAKER
8.40 € - MAROC : 75.00 MAD - SUISSE : 12.90 CHF
M 07999 - 20 - F: 7,50 € - RD

Masterclass
DAN YOSHA
LA MAGIE SHABOUR

Biopic
STÉPHANIE LE QUELLEC
LA SCÈNE ET MOI

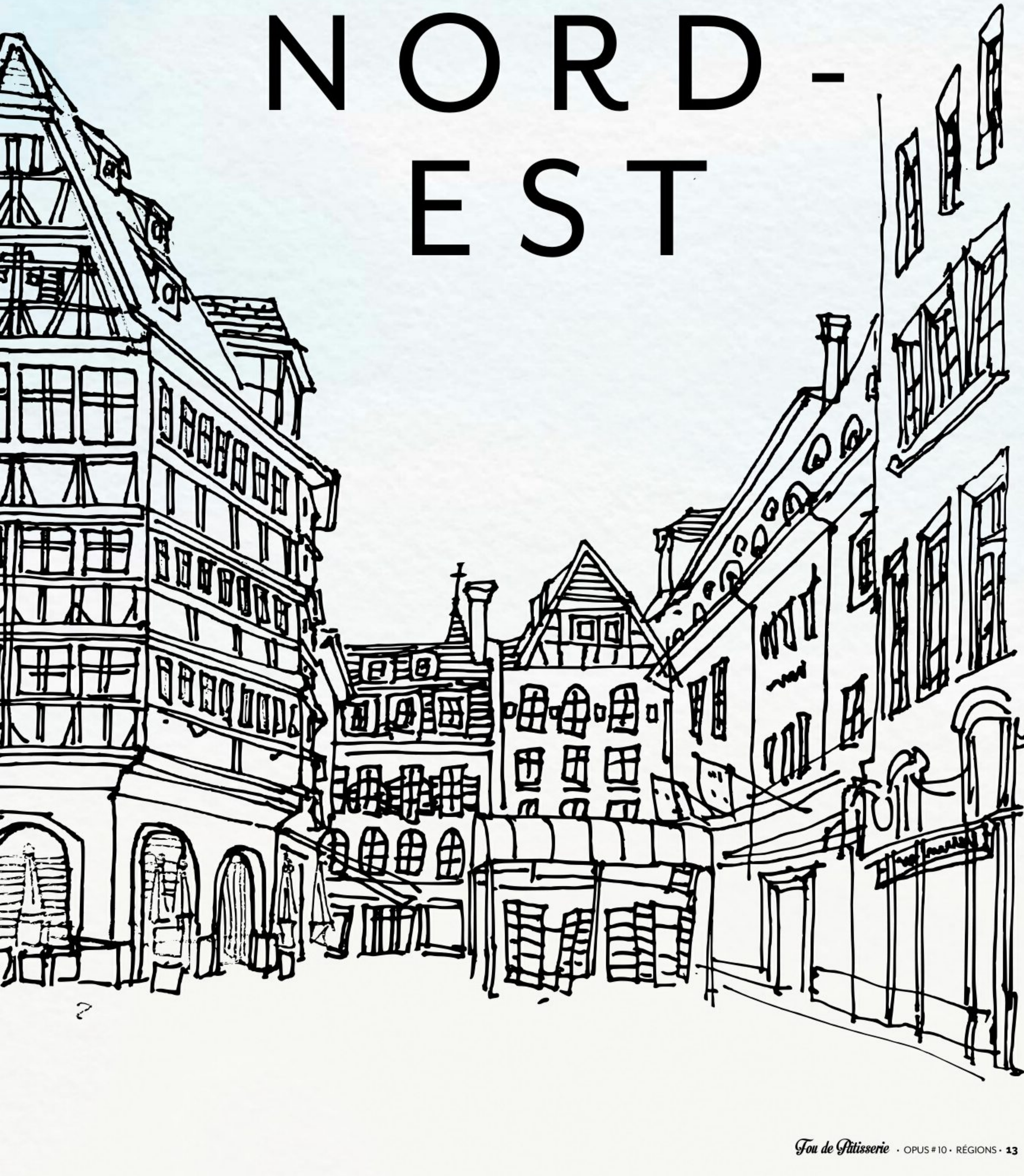
Tac au tac
PAUL PAIRET
INTERVIEW EXCLUSIVE

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM

NORD-EST



NORD-EST



Il se dit dans certains milieux autorisés
que le cœur de la haute pâtisserie française se situerait
quelque part à l'est… Il est vrai que l'on ne peut
que s'émerveiller du nombre de grands pâtissiers venus
de ces régions aux terres pleines de richesses, et à la générosité
légendaire. Depuis le Nord regardant la mer
jusqu'à l'Alsace, indétrônable reine gourmande, le parcours
de l'amateur de sucré est une succession de délicieux
enchantements, à découvrir ou à revisiter.

LES CHEFS



Sarah Abitan
(Strasbourg)



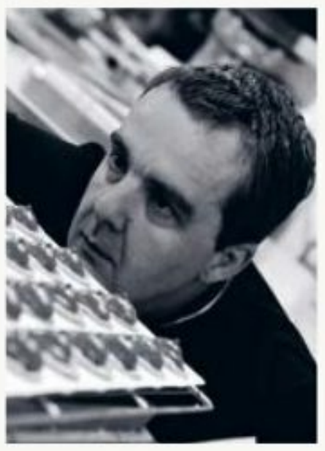
Quentin Bailly
(Lille)



Pascal Caffet
(Troyes)



Christophe Felder
(Mutzig)



Fabrice Gillotte
(Beaune, Dijon, Bezançon)



Pierre Hermé
(Paris)



Pierre Hubert
(Dijon)



Camille Lesecq
(Mutzig)



Stéphane Marchal
(Nancy)



Thierry Mulhaupt
(Strasbourg)



Nicolas Multon
(Wingen-sur-Moder)



Marie Wucher
(Obernai)

© STÉPHANE SPACH

TARTE JARDIN DES FLEURS

Par Thierry Mulhaupt (Strasbourg) (recette extraite du livre «Tartes folles», éd. La Nuée Bleue)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 164

© EMMANUEL AUBRUN - PHOTANTIK



LA PRINCESSE AUX PETITS POIS

Par Stéphane Marchal (Stef, Nancy)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 165



TARTELETTES AGRUMES AMANATSU

Par Franck Fresson (Farny)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 166

© DR



TRÉSOR DE PERSE

Par Pierre Hubert
(Pâtisserie Pierre Hubert, Dijon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 166

© STUDIO ZOOLOO



FRAMBOISE CHOCOLAT

Par Nicolas Multon
(Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 167

© KARINE FABY



BANOFFEE CHOCOLAT

Par Marie Wucher (Le Parc, Obernai)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 167

© DR



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LE KOUGLOF

Par Stéphane Vandermeersch (Paris)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
4 KOUGLOFS DE 22 CM OU 8 KOUGLOFS DE 16,5 CM	**40 MIN**	**1 NUIT + 2 H**	**30 À 45 MIN**

POUR LE SIROP À BOSTOCK

- **2 kg** d'eau
- **3 kg** de sucre semoule
- **270 g** de poudre d'amandes
- **180 g** d'eau de fleur d'oranger

POUR LA PÂTE À KOUGLOF

- **10** œufs
- **32 g** d'eau de fleur d'oranger
- **1 kg** de farine
- **100 g** de sucre
- **20 g** de sel
- **40 g** de levure
- **500 g** de beurre
- **400 g** de raisins blonds

POUR LA FINITION

- **QS** de sucre glace
- **500 g** de beurre clarifié
- **QS** d'amandes et noisettes entières

A/LE SIROP À BOSTOCK



1. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre.



2. Arrêtez l'ébullition et incorporez la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger. Laissez refroidir. Conservez au réfrigérateur si le sirop n'est pas utilisé dans la journée.

B/LA PÂTE À KOUGLOF JOUR 1



3. Mettez les œufs et la fleur d'oranger au fond de la cuve.



4. Ajoutez les poudres : farine, sucre, sel, levure (attention, le sel et la levure ne doivent pas être en contact), puis pétrissez la pâte à kouglof pendant 4 min en 1re vitesse.



5. Lorsque la pâte commence à se décoller des bords de la cuve, ajoutez le beurre.



6. Pétrissez 6 min en 2e vitesse. La pâte, assez ferme, va s'assouplir avec l'incorporation du beurre. Arrêtez le batteur et ajoutez les raisins blonds, puis reprenez le pétrissage en 1re vitesse afin d'obtenir un mélange homogène. Débarrassez, réservez au froid pendant 12 h à 5 °C.

JOUR 2



7. Sortez la pâte du réfrigérateur, mettez de la farine sur le plan de travail puis divisez-la en quatre ou en huit selon le nombre de kouglofs que vous souhaitez faire.



8. Beurrez les moules avec du beurre pommade. Disposez quelques amandes entières et quelques noisettes au fond du moule.



9. Boulez la pâte à kouglof.



10. Percez-la avec le pouce pour pouvoir l'introduire dans les moules à kouglof.



11. Retournez-la et mettez-la dans un moule.



12. Une fois dans le moule, appuyez sur la pâte pour chasser l'air.



13. Faites pousser pendant 2 h à 30 °C.



14. Puis faites cuire à 180 °C de 30 à 45 min selon la taille. Démoulez et laissez refroidir.



15. Trempez légèrement votre kouglof dans du beurre clarifié en l'attrapant par le côté, et en réalisant deux tours complets dans le beurre. Il ne faut pas trop imbiber le kouglof. Laissez égoutter sur une grille ou une feuille.



16. Trempez-le de la même façon dans le sirop à bostock en réalisant environ 10 tours pour bien imbiber le kouglof. Si vous avez conservé le sirop au frais, réchauffez-le puis remuez-le avant le trempage.



17. Laissez égoutter sur une grille. Saupoudrez légèrement de sucre glace.



TARTE À L'ORANGE

Par Thierry Mulhaupt, Strasbourg (recette extraite du livre «Tartes folles», éd. La Nuée Bleue)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 168



© STÉPHANE SPACH

BRIQUE DU NORD

Par Quentin Bailly (Lille)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
6 CAKES DE 22 X 4,5 CM	**2 H 30**	**1 NUIT**	**30 À 45 MIN**



© VINCENT POILLET/REA

POUR LA GANACHE À LA FRAMBOISE (LA VEILLE)

- **223 g** de purée de framboises
- **50 g** de glucose
- **245 g** de chocolat au lait à 40 %
- **120 g** de chocolat noir à 64 %
- **22 g** de beurre

POUR LA CONFITURE DE FRAMBOISES (LA VEILLE)

- **105 g** de framboises fraîches
- **42 g** de sucre cristal
- **42 g** de sucre roux
- **2,6 g** de jus de citron vert

POUR LE BISCUIT PÂTE À CHOUX AU CHOCOLAT

- **274 g** de lait entier
- **55 g** de beurre
- **146 g** de chocolat noir à 70 %
- **220 g** de farine T55
- **29 g** de cacao en poudre
- **312 g** de jaunes d'œufs
- **183 g** d'œufs entiers
- **452 g** de blancs d'œufs
- **220 g** de sucre cristal

POUR LA SAUCE À PULVÉRISER

- **248 g** de beurre de cacao
- **248 g** de chocolat au lait à 35 %
- **1 g** de colorant rouge

POUR LE MONTAGE

- **QS** de brisures de spéculoos

LA GANACHE À LA FRAMBOISE (LA VEILLE)

✣ Chauffez la purée de framboises et le glucose à 60 °C puis versez sur les chocolats fondus.
✣ Ajoutez le beurre à 35 °C et mixez jusqu'à obtention d'une texture homogène.
✣ Réservez à température ambiante.

LA CONFITURE DE FRAMBOISES (LA VEILLE)

✣ La veille, faites macérer les fruits avec les sucres.
✣ Le lendemain, mixez et faites cuire à 102 °C dans une bassine en cuivre. Puis, hors du feu, ajoutez le jus de citron.

LE BISCUIT PÂTE À CHOUX AU CHOCOLAT

✣ Faites chauffer le lait, le beurre et le chocolat à 60 °C. Ajoutez la farine tamisée avec le cacao en poudre. Détendez à chaud ce mélange avec les jaunes et les œufs progressivement.
✣ Pendant ce temps, montez les blancs avec le sucre, puis ajoutez au premier mélange tiède.
✣ Déposez le biscuit pâte à choux sur deux plaques de cuisson, comptez 950 g par feuille de 40 x 60 cm.
✣ Faites cuire à 160 °C pendant 9 min, clé fermée.

LA SAUCE À PULVÉRISER

✣ Mélangez tous les ingrédients. Mixez, chauffez au micro-ondes et utilisez à 29 °C.

LE MONTAGE

✣ Coupez les deux feuilles de biscuit en deux dans la largeur. Vous obtenez 4 plaques de 30 x 40.
✣ Réservez 210 g de ganache, étalez et lissez le reste sur deux de vos plaques de biscuits. Sur la 3e, étalez la confiture. La 4e reste sans rien.
✣ Empilez dans un cadre : une couche de biscuit avec ganache, une couche de biscuit recouverte de confiture, une couche de biscuit avec ganache. Terminez par la plaque de biscuit nature. Laissez prendre au froid.
✣ Découpez en 6 gâteaux de 5 x 20 cm de dimension.
✣ Utilisez 110 g de ganache restante pour les couvrir. Lissez. Disposez les brisures de spéculoos sur le dessus, pochez le reste de ganache à l'aide d'une poche sans douille : un boudin par gateau.
✣ Floquez avec la sauce à pulvériser.

LES CROUSTILOOS

Par Quentin Bailly (Lille)

POUR : **20 CROUSTILOOS**

PRÉPARATION : **1 H**

REPOS : **1 NUIT**

CUISSON : **18 MIN**



© QUENTIN BAILLY

POUR LA PÂTE SABLÉE AUX ÉPICES (LA VEILLE)

- **30 g** de beurre doux
- **17 g** de sucre glace
- **5 g** de poudre d'amandes
- **3 g** de poudre de noisettes
- **1 g** de mélange 4 épices
- **10 g** d'œufs entiers
- **3 g** de praliné aux noisettes
- **0,5 g** de sel fin
- **50 g** de farine T55

POUR LE PRALINÉ À LA CHICORÉE (LA VEILLE)

- **94,3 g** de praliné aux amandes
- **22,5 g** de chocolat au lait à 35 %
- **10,1 g** de beurre de cacao
- **3 g** de chicorée

POUR LE MONTAGE

- **QS** de chocolat noir

LA PÂTE SABLÉE AUX ÉPICES (LA VEILLE)

✣ Mélangez le beurre en pommade avec le sucre glace, laissez fondre le sucre, ajoutez les poudres et les épices puis les œufs tempérés, le praliné aux noisettes et le sel. Ajoutez la farine à la fin pour l'homogénéisation. Placez au froid.

✣ Étalez la pâte sablée aux épices sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des sablés de 4 x 4 cm. Faites cuire à 160 °C pendant 18 min.

LE PRALINÉ À LA CHICORÉE (LA VEILLE)

✣ Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao.

✣ Tempérez avec le praliné et la chicorée.

LE MONTAGE

✣ Pochez 5 g de praliné par sablé. refroidi

✣ Laissez cristalliser une nuit, puis enrobez le lendemain dans du chocolat noir.



CAKE AU CITRON

Par Pascal Caffet et Mathieu Blandin
(Pâtisserie Caffet, Troyes)

POUR : **4 CAKES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **40 MIN**

POUR L'APPAREIL À CAKE

600 g d'œufs entiers frais
480 g de sucre cristal
48 g de sucre inverti
7 g de sel fin
725 g de farine T55
35 g de levure de boulanger
530 g de beurre clarifié
70 g de zestes de citron jaune

POUR LE SIROP POUR IMBIBER

350 g d'eau
175 g de sucre cristal
60 g de sucre inverti
125 g de jus de citron vert
125 g de jus de citron jaune
70 g de kirsch pur

POUR LA DÉCORATION

300 g de confit de citron

L'APPAREIL À CAKE

✣ Dans le bol du batteur, versez les œufs avec le sucre cristal, le sucre inverti et le sel. Mélangez à la feuille pendant 5 min en 2e vitesse
✣ Tamisez la farine et la levure puis incorporez-les au mélange précédent. Laissez tourner le batteur en 2e vitesse.
✣ Versez ensuite le beurre clarifié fondu. Mélangez, toujours en 2e vitesse, pour obtenir une masse homogène, puis incorporez les zestes de citron et refaites tourner le mélange.
✣ Versez dans un moule à cake et faites cuire 40 min à 145 °C.

LE SIROP POUR IMBIBER

✣ Faites bouillir l'eau avec le sucre cristal et le sucre inverti, puis versez les deux jus de citron. Ajoutez le kirsch hors du feu, puis imbibez les cakes à 75 °C dès la sortie du four.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Décorez avec le confit de citron.

NORD-EST

© DR

ÉCLAIR VANILLE BOURBON

Par Pascal Caffet (Pâtisserie Caffet, Troyes)

POUR : **16 ÉCLAIRS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

- **470 g** de lait
- **315 g** de crème liquide à 35 % de MG
- **1** gousse de vanille
- **165 g** de sucre
- **65 g** de poudre à crème
- **155 g** de jaunes d'œufs (environ 7 jaunes)
- **250 g** de beurre frais

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **100 g** d'eau
- **100 g** de lait
- **100 g** de beurre frais
- **4 g** de sucre
- **4 g** de sel
- **120 g** de farine
- **200 à 250 g** d'œufs entiers (4 à 5 œufs)
- **50 g** de beurre clarifié

POUR LE DÉCOR

- **320 g** de fondant
- **QS** de sirop
- **1** gousse de vanille

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Faites bouillir le lait, la crème et la vanille fendue en deux et grattée dans une casserole. À l'aide d'un fouet, mélangez le sucre, la poudre à crème et les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule. Versez le lait chaud et chinoisé sur la préparation.

✣ Réalisez votre crème pâtissière en faisant cuire à ébullition pendant 2 min. Laissez refroidir à 40-45 °C, mixez avec le beurre tempéré et découpé en petits morceaux.

✣ Faites refroidir rapidement et réservez au réfrigérateur avant utilisation.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Portez à ébullition puis versez la farine. À feu doux, à l'aide d'une spatule, mélangez afin de dessécher la masse jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois de la casserole. Dans un cul-de-poule, versez la pâte, puis incorporez les œufs un à un jusqu'à obtention d'une texture souple.

✣ Préchauffez le four à 180 °C.

✣ Mettez la pâte à choux dans une poche avec une douille cannelée. Dressez des éclairs d'environ 14 cm sur une plaque légèrement graissée.

✣ À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus des éclairs avec du beurre clarifié.

✣ Enfournez pour environ 30 min à 180 °C (en fonction des fours), sans ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson.

LE MONTAGE

✣ Percez les éclairs à trois endroits par le dessous à l'aide d'une petite douille. Garnissez-les à l'aide d'une poche et d'une douille unie de petit diamètre. Glacez les éclairs avec un fondant mis au point à 37 °C maximum et détendu avec un peu de sirop, dans lequel vous pouvez aussi rajouter de la vanille.



© FRANCK KAUFF

LE MONT-BLANC À MA FAÇON

selon Pierre Hermé (Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 168

Pierre Hermé nous dévoile ici en exclusivité l'historique de sa recette du mont-blanc : « En Alsace, il existe un gâteau traditionnel assez similaire qui s'appelle la torche aux marrons. Dans une caissette en papier assez haute, on met de la chantilly, de la meringue et, par-dessus, on y inclut de la purée de marrons sucrée et vanillée. Comme dans ma jeunesse, j'ai été également bercé par la confiture d'églantines, j'ai décidé de réunir ces deux éléments dans une recette de mont-blanc à ma façon. Je trouve qu'il existe une réelle similitude entre les marrons et les baies d'églantine, que ce soit au niveau de la texture ou des aspects aromatiques : les deux produits se complètent parfaitement. De plus, le peu d'acidité qui reste après avoir cuit l'églantine possède la particularité de révéler le goût du marron. Dans ma recette, j'ai choisi d'inclure du cognac, mais on peut aussi ajouter un peu de vieux rhum agricole brun ou carrément du whisky pur malt, même si, dans ce dernier cas, cela renforce un peu le côté fumé et naturel du marron. Comme mon père ne réalisait sa torche que les week-ends, j'ai gardé la même cadence pour mon mont-blanc, qui n'est disponible en boutique que les samedis et dimanches. Ceux qui aiment les marrons peuvent également apprécier le Sarah, composé d'un biscuit moelleux, d'une crème aux marrons glacés, d'une crème au thé vert Matcha et d'une compote de fruits de la Passion. La douce amertume des marrons mêlée au thé vert est un véritable mariage d'amour qu'il faut absolument goûter. »

© DR



PHOTOGRAPHIES **VALERY GUEDES**

TARTE D'HIVER AU VIN CHAUD

Par Thierry Mulhaupt (Strasbourg)

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :	REPOS :
6 PARTS	**1 H 30**	**35 MIN**	**12 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- **500 g** de farine faible en gluten
- **300 g** de beurre
- **60 g** de poudre d'amandes blanches
- **180 g** de sucre glace
- **5 g** de sel
- **100 g** d'œufs

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- **90 g** de beurre
- **90 g** de sucre semoule
- **90 g** de poudre d'amandes blanches
- **55 g** d'œufs
- **10 g** de Maïzena®

POUR LES FRUITS

- **80 g** d'abricots moelleux (coupés en 2)
- **60 g** de pruneaux dénoyautés (coupés en 2)
- **60 g** de figues moelleuses (coupées en 2)
- **15 g** d'amandes grillées
- **15 g** de noisettes grillées
- **15 g** de pistaches
- **QS** de sucre glace pour le décor

POUR LE NAPPAGE

- **100 ml** de vin chaud
- **110 g** de sucre semoule
- **2 g** de pectine

A/ LA PÂTE SUCRÉE



1. Dans un grand cul-de-poule, déposez la farine et le beurre tempéré.



2. Sablez la farine et le beurre entre vos mains.



3. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé. Faites dissoudre le sel dans les œufs et ajoutez au mélange précédent. Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte homogène. Ne la travaillez pas trop et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 12 h.



4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sucrée sur une épaisseur d'environ 2 à 3 mm.



5. Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm.



6. Entaillez la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons, pour que le fond de tarte ne bombe pas à la cuisson.

B/ LA CRÈME D'AMANDE



7. Faites mousser le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amandes.



8. Ajoutez les œufs et la Maïzena® en mélangeant sans faire mousser.

C/ LES FRUITS



9. Découpez les fruits moelleux et secs.

D/ LE NAPPAGE



10. Mélangez le sucre avec la pectine, versez en pluie dans le vin chaud en mélangeant au fouet. Portez le tout à ébullition dans une casserole. Ce nappage s'utilise à 50 °C environ.

E/ LA PRÉCUISSON ET LA CUISSON



11. Préchauffez le four à 170 °C et faites précuire la pâte pendant 10 min.



12. Garnissez ensuite le fond de tarte avec la crème d'amande.



13. Répartissez les fruits sur la tarte selon votre choix. Puis terminez la cuisson pendant 25 min. Le fond de tarte doit être bien cuit. Laissez refroidir sur une grille.

F/ LA FINITION



14. Après refroidissement de la tarte, nappez-la au pinceau et décorez le bord de sucre glace.

CONSEIL

- La pâte se garde une semaine au réfrigérateur. Vous pouvez également congeler des morceaux de 300 g (il convient alors de les filmer).
- Si vous ne souhaitez pas faire le nappage, vous pouvez aussi simplement imbiber votre tarte avec du vin chaud. Mais il est important d'apporter cette saveur.

TARTE AUX FRAISES DES BOIS

Par Thierry Mulhaupt, Strasbourg (recette extraite du livre «Tartes folles», éd. La Nuée Bleue)

POUR : **6 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H** | CUISSON : **35 MIN** | REPOS : **12 H**

350 g de pâte sucrée
270 g de crème d'amande
80 g de confiture de fraises des bois
• QS d'eau-de-vie de fraise (facultatif)
300 g de fraises des bois

POUR LA PÂTE SUCRÉE, ENV. 1 KG (LA VEILLE)

500 g de farine faible
300 g de beurre
60 g de poudre d'amandes blanches
180 g de sucre glace
5 g de sel
100 g d'œuf

POUR LA CRÈME D'AMANDE

90 g de beurre
90 g de sucre semoule
90 g de poudre d'amandes blanches
55 g d'œufs
10 g de Maïzena®

LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

✣ Sablez la farine et le beurre tempéré. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé. Faites dissoudre le sel dans l'œuf et ajoutez au mélange précédent. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène, mais ne la travaillez pas trop. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 h.

✣ Cette pâte se garde une semaine au réfrigérateur. Vous pouvez également congeler des morceaux de 300 g ; il convient alors de les filmer.

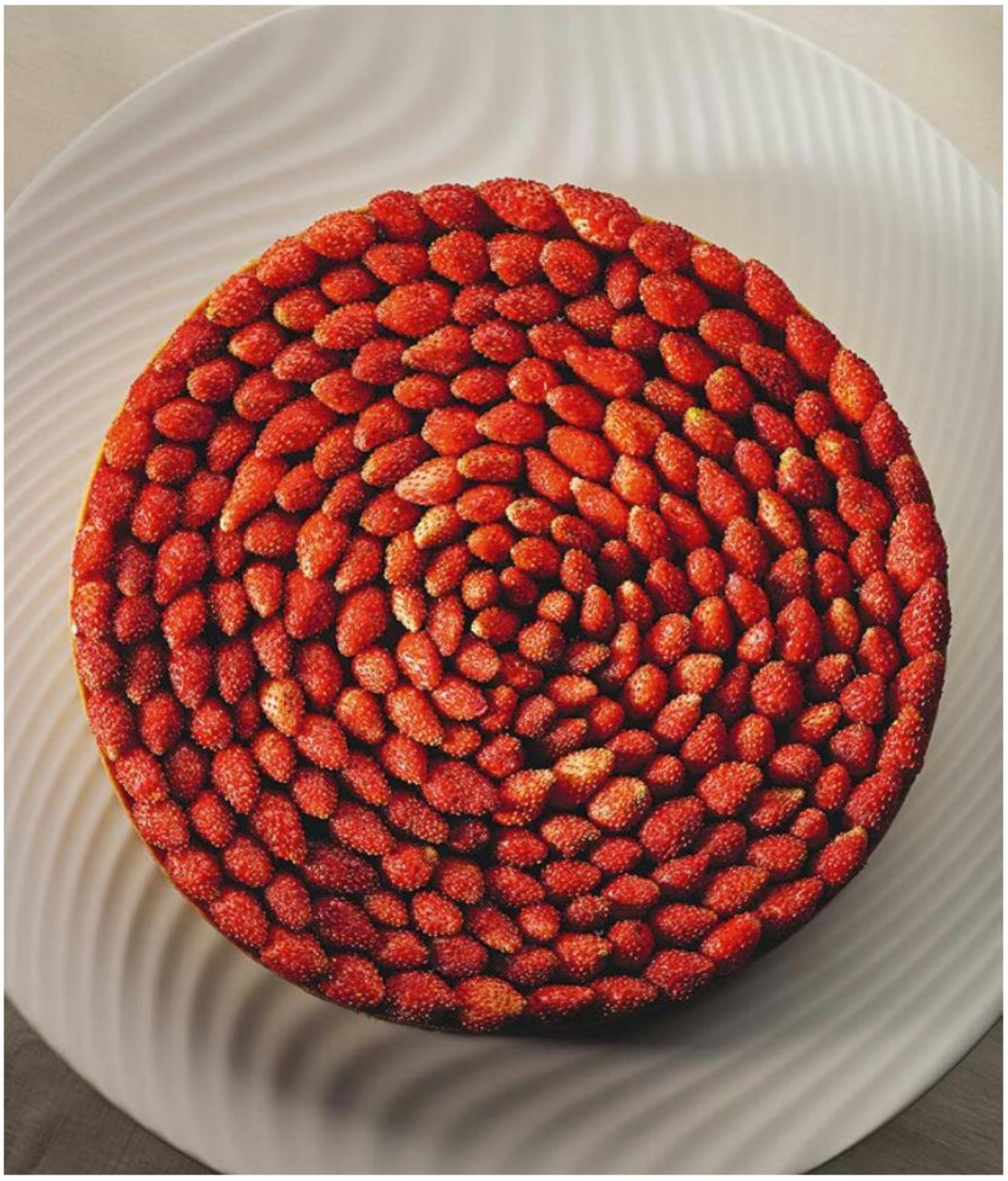
LA CRÈME D'AMANDE

✣ Faites mousser le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez les œufs et la Maïzena® en mélangeant sans mousser.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sucrée sur une épaisseur d'environ 2 à 3 mm. Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm. Entaillez la pâte avec un petit couteau en formant des croisillons pour que le fond de tarte ne bombe pas à la cuisson.

✣ Préchauffez le four à 170 °C et faites précuire pendant 10 min. Garnissez le fond de tarte avec la crème d'amande et terminez la cuisson pendant 25 min. Le fond de la tarte doit être bien cuit. Laissez refroidir sur grille après cuisson.

✣ Après refroidissement du fond de tarte, arrosez d'un peu d'eau-de-vie et garnissez de confiture de fraises des bois. Disposez les fraises des bois sur la confiture en les rangeant soigneusement.



© STÉPHANE SPACH

TARTE FRAMBOISE ET ROSE

Par Thierry Mulhaupt, Strasbourg (recette extraite du livre «Tartes folles», éd. La Nuée Bleue)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 169

© STÉPHANE SPACH

NÔISETTE

Par Sarah Abitan (Gat'Ô, Strasbourg)

POUR : **4 GROS CHOUX**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **65 MIN**

POUR LA PÂTE À CHOUX
- **190 g** d'eau
- **120 g** de farine T55
- **150 g** d'œufs
- **4 g** de sel
- **4 g** de sucre
- **80 g** de margarine

POUR LE CRAQUELIN
- **60 g** de sucre roux
- **60 g** de margarine ramollie
- **76 g** de farine T55

POUR LA DACQUOISE NOISETTE
- **175 g** de poudre de noisettes brute
- **125 g** de blancs d'œufs
- **125 g** de sucre
- **125 g** de sucre glace

POUR L'ENROBAGE CHOCOLAT
- **200 g** de chocolat à 62 %
- **50 g** d'huile de pépins de raisin
- **QS** d'amandes hachées

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE
- **500 g** de lait de soja
- **65 g** de poudre à crème
- **125 g** de sucre
- **50 g** de jaunes d'œufs
- **50 g** de margarine
- **200 g** de crème montée végétale
- **200 g** de pâte de noisettes

POUR LA FINITION
- **QS** de praliné noisettes coulant 60 %

LA PÂTE À CHOUX

✣ Portez à ébullition l'eau avec la margarine, le sel et le sucre.
✣ Hors du feu, ajoutez la farine, puis remettez sur le feu à dessécher.
✣ Débarrassez dans une cuve et ajoutez les œufs en 3 fois en mélangeant à la feuille.
✣ Dressez les choux à la douille unie.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez à la feuille le sucre, la farine et la margarine molle et taillez des disques de 5 cm de diamètre.
✣ Disposez ensuite les disques de craquelin sur les choux dressés.
✣ Enfournez les choux dans un four ventilé préchauffé à 250 °C, oura fermé. Éteignez le four pendant 15 min puis rallumez-le à 150 °C et poursuivez la cuisson pendant 40 min. Réservez.

LA DACQUOISE NOISETTE

✣ Montez les blancs en neige et serrez avec le sucre. Ajoutez la poudre de noisettes et mélangez l'appareil délicatement à la Maryse. Dressez sur Silpat sur 1,5 cm de hauteur et saupoudrez de sucre glace.
✣ Enfournez pour 10 min à 210 °C. Laissez bien refroidir et détaillez des disques de 8 cm de diamètre.

L'ENROBAGE CHOCOLAT

✣ Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez l'huile de pépins de raisins puis les amandes hachées.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE NOISETTE

✣ Portez le lait de soja à ébullition.
✣ Mélangez les poudres et ajoutez les œufs. Versez la moitié du lait sur le mélange poudres et œufs, puis mélangez au fouet. Reversez ensuite l'ensemble dans une casserole à feu fort avec le reste du lait chaud et mélangez énergiquement jusqu'à épaississement.
✣ Hors du feu, ajoutez la margarine puis mélangez au fouet.
✣ Débarrassez dans un candissoir et filmez au contact. Réservez au froid jusqu'à total refroidissement.
✣ Au fouet, détendez 150 g de crème pâtissière et ajoutez la crème fouettée végétale puis la pâte de noisettes.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Enrobez le disque de dacquoise avec l'enrobage chocolat. Disposez le chou craquelin sur le disque de dacquoise.
✣ Dressez la crème pâtissière noisette à la douille cannelée, puis insérez dedans du praliné coulant à la poche à douille.
✣ Déposez la seconde partie du chou sur le dessus.



© HENRI VOGT



PHOTOGRAPHIES **THOMAS DHELLEMMES**

LA FORÊT-NOIRE

POUR : **6 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H** | CUISSON : **15 MIN** | CONGÉLATION : **24 H**

A/LE BISCUIT AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

Ce gâteau se prépare la veille pour la totalité de ses composants et reste 24 h au réfrigérateur. Seules les opérations de glaçage et de décor s'effectuent le jour de la dégustation.

INGRÉDIENTS

- **50 g** de farine
- **50 g** de fécule
- **55 g** de cacao en poudre
- **240 g** de jaunes d'œufs (12 jaunes)
- **240 g** de sucre
- **240 g** de blancs d'œufs (8 blancs)
- **115 g** de beurre



1. Préchauffez votre four à 180 °C. Tamisez la farine, la fécule et le cacao. Mettez les jaunes et les trois quarts du sucre dans le bol de votre robot et faites-les monter au ruban.



2. Montez les blancs d'œufs et serrez-les avec le sucre restant.



3. Pendant ce temps, faites fondre le beurre. Incorporez-le dans le mélange jaunes d'œufs-sucre à la main, avec une Maryse. Puis ajoutez 3 louches de blancs montés. Mélangez bien. Reversez la totalité de ce mélange dans le reste des blancs montés et mélangez de nouveau. Ajoutez le cacao, la fécule et terminez par la farine.



4. Versez cette préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson ou un Silpat®. Commencez par une extrémité et lissez à l'aide d'une spatule coudée. Faites cuire à 180 °C pendant 15 min.

B/ LE SIROP POUR IMBIBER LE BISCUIT

- **230 g** de sirop
- **80 g** de kirsch à 45°
- **90 g** d'eau minérale

5. Pour obtenir 230 g de sirop à 30° Baumé, faites chauffer 1 litre d'eau mélangé à 1 350 g de sucre. Votre sirop est prêt à la première ébullition. Prélevez-en 230 g que vous mélangerez avec le kirsch et l'eau. Réservez.

C/LA MOUSSE AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

Pour que votre mousse soit légère et foisonnante, la crème fleurette doit être bien montée. Pour cela, mettez le récipient et le fouet de votre robot au réfrigérateur avant de commencer.

INGRÉDIENTS

- **200 g** de lait frais
- **3 g** de gélatine (1,5 feuille)
- **245 g** de chocolat Valrhona Guanaja 70 %
- **360 g** de crème fleurette



6. Faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine préalablement mise à tremper et essorée. Versez sur le chocolat en morceaux et faites une ganache en mélangeant bien.



7. Montez la crème fleurette au robot. Attendez que la ganache soit à 36 °C pour effectuer le mélange avec la crème. Réservez.

D/LE GLAÇAGE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

70 g d'eau
190 g de sucre
60 g de cacao en poudre
130 g de crème liquide
8 g de gélatine

Étape préliminaire. Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 20 min au minimum.



8. Réalisez un sirop en mélangeant l'eau et le sucre puis portez à ébullition. Ajoutez-y le cacao en poudre en fouettant.



9. Faites bouillir la crème et incorporez-la au mélange précédent, sans cesser de fouetter. Laissez refroidir ce mélange à 70 °C. Ajoutez la gélatine essorée.



10. Mélangez à l'aide d'un mixeur plongeant en veillant à bien positionner l'appareil au fond du récipient afin de ne pas incorporer d'air dans la préparation. Le résultat doit être bien lisse. Laissez refroidir et conditionnez le glaçage dans un contenant avec bec verseur ou à large ouverture. Réservez-le au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

E/LE MONTAGE (LA VEILLE)

Celui-ci s'effectue en deux étapes. Le jour même, le gâteau est monté et réservé au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, il ne reste plus qu'à effectuer le glaçage et le décor de la forêt-noire avant de la déguster.

USTENSILES ET INGRÉDIENTS

- Cercle Inox de 16 cm de diamètre et 6 cm de hauteur
- Emporte-pièce rond de 14 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

- Le biscuit chocolat
- Le sirop pour imbiber
- La mousse au chocolat
- 200 g de cerises amarena dénoyautées
- Le glaçage chocolat
- Copeaux de chocolat
- 3 cerises confiseur



11. Détaillez 2 disques de 14 cm de diamètre dans la plaque de biscuit.



12. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez un premier disque au fond du cercle Inox de 16 cm de diamètre et imbibez-le légèrement avec le sirop.



13. Coulez une partie de la mousse au chocolat (à l'aide d'une poche à douille) sur le biscuit, puis incrustez une couche de cerises amarena.



14. Déposez le deuxième disque de biscuit préalablement imbibé, puis lissez à ras du cercle avec la mousse au chocolat à l'aide d'une spatule. Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



15. Le lendemain, sortez votre gâteau et le glaçage du réfrigérateur. Retirez le cercle Inox. Déposez le gâteau sur une grille de four sous laquelle vous insérerez la plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrez le gâteau du glaçage chocolat en une seule opération, en veillant à bien le recouvrir en totalité.



16. Laissez le glaçage s'écouler puis décorez avec les copeaux de chocolat et les cerises confiseur.

Par Fabrice Gillotte
(Dijon / Beaune / Besançon)



PROVENCE

POUR : **80 BONBONS** | PRÉPA. : **1 H** | CUISSON : **8 À 10 MIN** | REFROI. : **3 H** | REPOS : **24 H** | CRISTAL. : **4 H**

POUR LE PRALINÉ AUX AMANDES DE PROVENCE

- **350 g** d'amandes brutes
- **300 g** de sucre
- **100 g** d'eau
- **¼** de gousse de vanille
- **3** pincées de fleur de sel

POUR LE BLOCAGE CHOCOLAT

- **60 g** de chocolat lait 35 %
- **30 g** de chocolat noir 70 %

POUR L'ENROBAGE

- **QS** de chocolat noir 70 %

✣ Faites griller légèrement les amandes 8 à 10 min au four à 180 °C environ (couleur rousse au centre).
✣ Faites cuire le sucre et l'eau à 183 °C avec le quart de gousse de vanille grattée, puis incorporez rapidement les amandes encore chaudes dans le sucre caramélisé et la fleur de sel.
✣ Versez sur une feuille de papier cuisson en étalant la masse et laissez refroidir 3 h. Passez ensuite au robot jusqu'à la granulométrie souhaitée.
✣ Laissez reposer 24 h dans un récipient, puis procédez au blocage. Faites fondre les chocolats lait et noir, préalablement coupés en morceaux fins, au bain-marie à 30 °C. Versez sur le praliné de base, tempérez et mélangez au petit batteur avec une palette pendant 10 min à vitesse minimum. Coulez en cadre ou moule d'une épaisseur 1,5 cm environ, sur une feuille de papier cuisson. Laissez cristalliser (durcir) la masse pendant 4 h.
✣ Découpez des carrés et enrobez-les de chocolat noir 70 % de cacao préalablement fondu au bain-marie et cristallisé à 30 °C.

ORCHIDÉE

POUR : **200 BONBONS** | PRÉPA. : **40 MIN** | CRISTAL. : **24 H**

- **2** gousses de vanille
- **900 g** de crème pasteurisée
- **30 g** de sucre inverti
- **1080 g** de couverture Venezuela 70 % de cacao
- **135 g** de beurre frais tempéré à 20 °C (température ambiante)

POUR L'ENROBAGE

- **QS** de chocolat noir 70 %

✣ La veille, fendez et grattez les gousses de vanille et mettez-les à infuser dans la crème.
✣ Le lendemain, faites bouillir la crème et ajoutez le sucre inverti. Versez ce mélange sur le chocolat et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en le laissant au fond du récipient afin d'éviter les bulles d'air. Ajoutez le beurre tempéré lorsque le mélange ci-dessus est à 35 °C et mixez de nouveau. Coulez immédiatement en cadre et sur feuille de papier cuisson. Protégez en appliquant un film dessus 1 h après le coulage.
✣ Laissez cristalliser 24 h.
✣ Détaillez ensuite en petits rectangles à l'aide d'un couteau légèrement chauffé, puis enrobez les pièces de chocolat noir 70 % de cacao préalablement fondu au bain-marie et cristallisé à 30°-31 °C.

©MARIELYS-LORTHIOS.COM



Par Fabrice Gillotte
(Dijon / Beaune / Besançon)

SICILE

POUR : **200 BONBONS**
PRÉPA. : **45 MIN**
REPOS : **24 H**

580 g d'amandes de Provence brutes
70 g d'eau
50 g de glucose
280 g de cassonade
60 g de pistaches

POUR L'ENROBAGE
QS de chocolat noir 70 %

L'ÉMONDAGE DES AMANDES

✣ Faites bouillir de l'eau et plongez-y les amandes brutes 3 à 4 min en gardant l'ébullition.

✣ Prenez une amande avec une cuillère et pressez dessus avec les doigts afin de retirer la peau ; si celle-ci ne se détache pas facilement, laissez encore un peu de temps dans l'eau bouillante. Égouttez toutes les amandes et pressez-les entre 2 torchons afin de retirer les peaux. Rincez-les à l'eau chaude et faites-les sécher partiellement avec du papier absorbant. Prébroyez les amandes au robot environ 3 à 5 min.

LA CUISSON DU SUCRE

✣ Mettez l'eau dans une casserole et faites chauffer. Avant ébullition, ajoutez le glucose puis la cassonade et portez à ébullition.

LE BROYAGE

✣ Versez le sirop de sucre sur les amandes et les pistaches broyées 2 fois 37 secondes en 2e vitesse au robot coupe ou blender en prenant soin de corner la pâte entre les 2 temps. Étalez la pâte d'amandes sur une plaque filmée et filmez la totalité afin que la pâte ne sèche pas. Laissez-la reposer 24 h.

✣ Le lendemain, étalez la pâte sur une feuille plastique, sur une épaisseur de 2 cm. Incrustez des morceaux de cédrat confit et de pistaches coupées en deux. Placez une feuille plastique sur le dessus et repassez un léger coup de rouleau pour incruster les morceaux. Coupez à la taille de votre choix et enrobez partiellement les morceaux de chocolat noir 70 % de cacao.


© BRUCE AUFFRERE

DOLCE VITA
Balades gourmandes

Au fil des ans, Philippe Toinard a demandé aux chefs de la région Nord-Est de partager avec nous leurs gourmandises régionales préférées.

LILLE

Les addictions lilloises de Florent Ladeyn (chef de l'Auberge du Vert Mont)



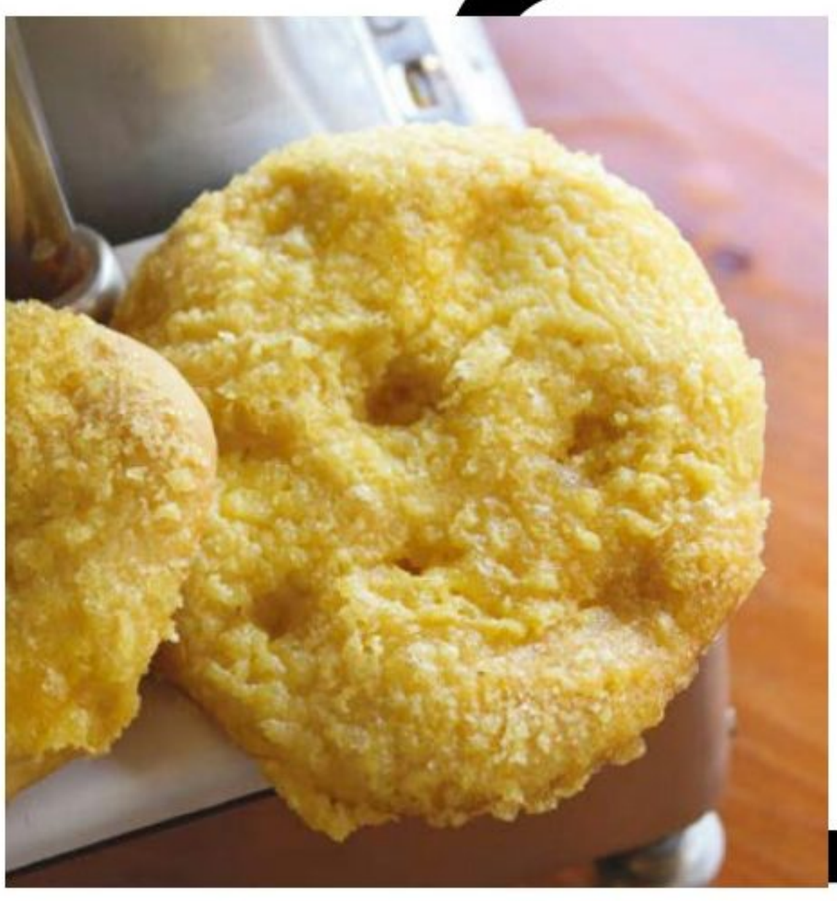
Le biscuit fin aux amandes et fraises d'Éric Delerue (époque Le Cerisier)
Retrouvez la recette p. 169



La tarte au chocolat de Christophe Scherpereel (époque Le Court Debout)
Retrouvez la recette p. 169



Les gaufres fourrées de la Maison Méert



La galette flamande de la boulangerie Raphaël Brier

Le pain au chocolat
de la boulangerie
Christophe Zunic





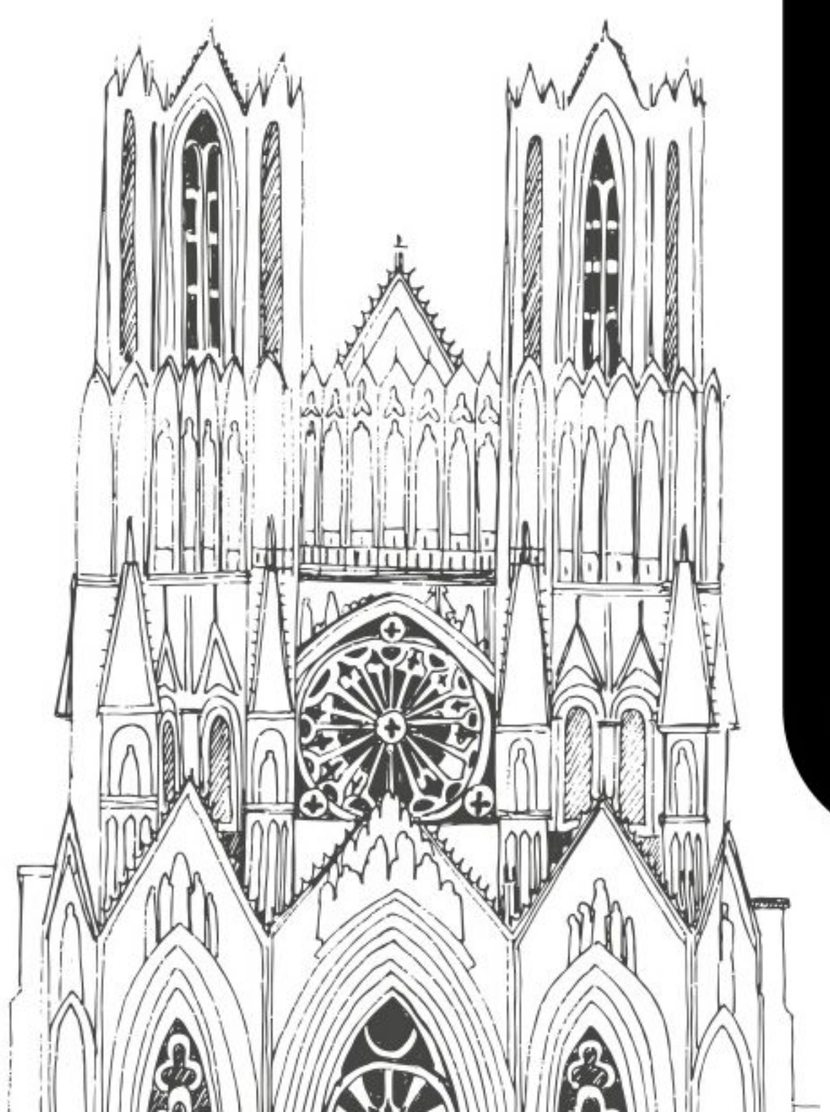
Les bonbons de chocolat au lait
de la Maison Dallet



La religieuse
au chocolat
de la pâtisserie
Grandmengin

REIMS

Les addictions rémoises d'Arnaud Lallement (chef de L'Assiette Champenoise)



Le dessert Miel et coings confits de Benoît Mérot, (Restaurant Attis, Chenay)

Retrouvez la recette p. 170





L'opéra revisité de Patrick Fréchin (Transparence)
Retrouvez la recette p. 170



Le millefeuille de Frédéric Villa (pâtisserie Aux Plaisirs d'Antan)



La brioche feuille de la patisserie Stef



Le paris-brest de Bruno Ballureau (époque Brasserie L'Institut)
Retrouvez la recette p. 171



Les addictions nancéennes de Françoise Mutel (cheffe de La Maison dans le Parc)

NANCY

STRASBOURG

Les addictions strasbourgeoises d'Éric Girardin (chef de La Maison des Têtes)



L'éclair à la vanille de Jean-Marie Steinmetz (Café Stein)





La Douceur café caramel de Benoît Fuchs (époque Le Gavroche)

La tarte au fromage blanc d'Éric Thiercelin (Lucullus)
Retrouvez la recette p. 171



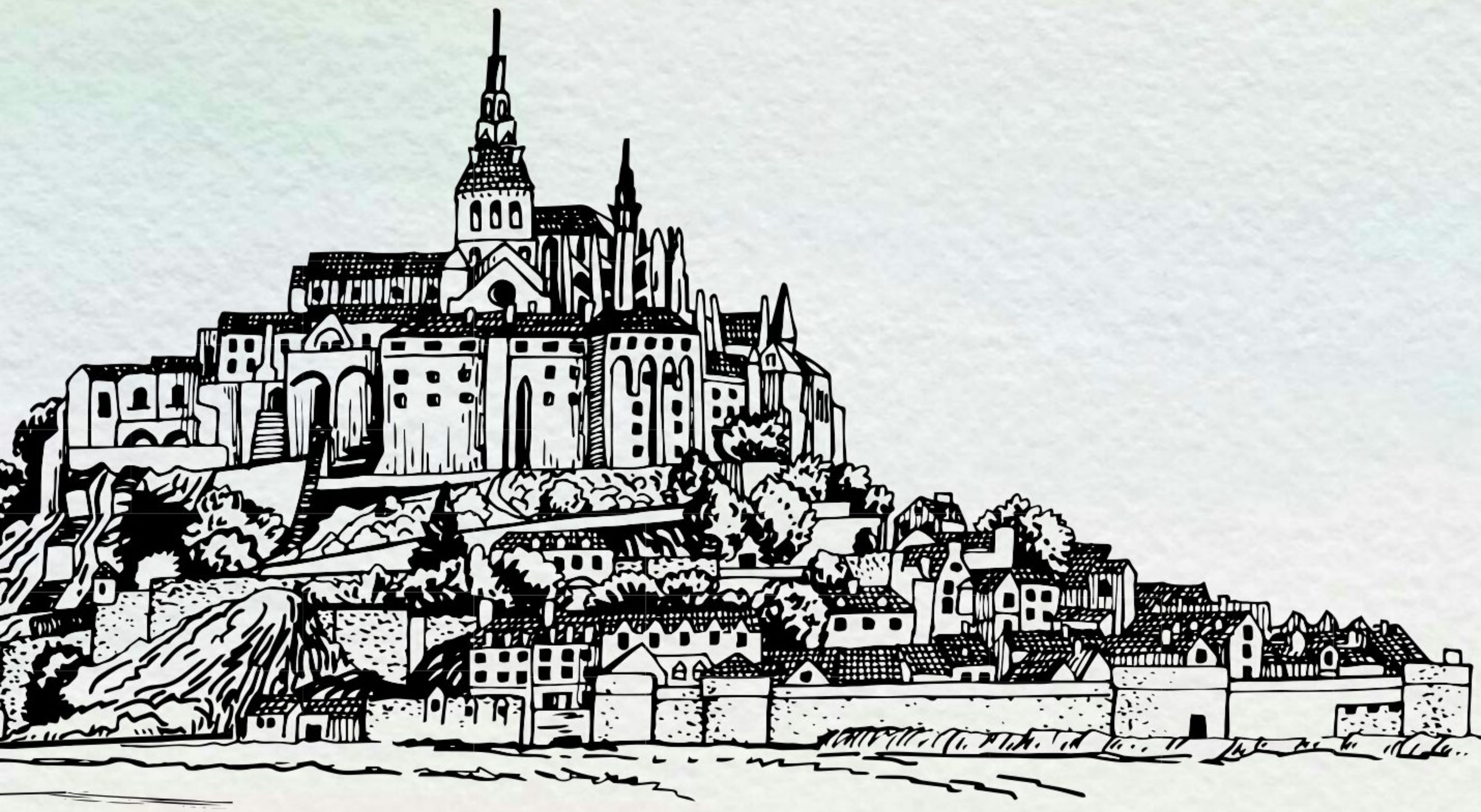


Les madeleines de Camille Lesecq (les pÂtissiers)
Retrouvez la recette p. 171

NORD-OUEST

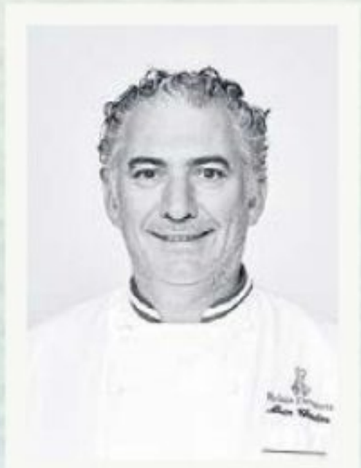


NORD-OUEST



Le vent de la pâtisserie souffle sur les côtes de Bretagne et de Normandie, patries de ce beurre qui est l'âme d'un grand nombre de nos recettes sucrées préférées. En version salée caramélisée, ou bien glissé au cœur des pâtes des spécialités locales, il signe de sa présence le goût de ces terres tournées vers l'océan. Mais les pâtissiers de talent de cette région de grand air savent aussi s'en défaire, et ils ont bien des choses à vous proposer au-delà de leurs spécialités beurrées…

LES CHEFS



Alain Chartier (Theix / Vannes / Sarzeau / Carnac / Arzon)



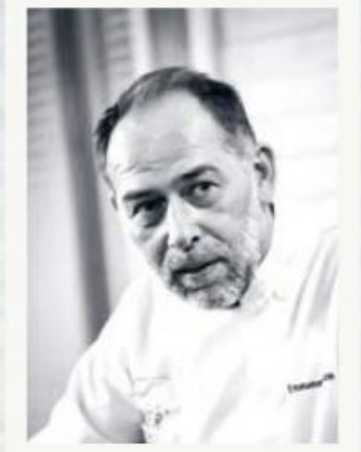
Jean-François Foucher (Cherbourg / Deauville / Neuilly)



Maëlig Georgelin (Étel / Baud / Auray / Carnac)



Vincent Guerlais (Nantes)



Emmanuel Hamon (Brest)



Jérémie Le Calvez (Saint-Pol-de-Léon)



Laurent Le Daniel (Rennes)



Nicolas Léger (Tours)

Christophe Roussel (La Baule / Pornichet / Guérande / Paris)

Aurélien Trottier (Angers / Cholet)

Benoît Vatelier (Quincampoix)

©THOMAS BOIVIN



TARTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CHOCOLAT

Par Benoît Vatelier (Maison Vatelier, Quincampoix)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 172

© PATRICK GERARD



BAHIA

Par Maëlig Georgelin (Au Petit Prince, Étel / Baud / Auray / Carnac)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 172

© ÉTIENNE LATTES



MA BOULE DE FIGUES

Par Aurélien Trottier (Artisan Passionné, Angers / Cholet)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 173

© JEAN-CHRISTOPHE LEROUX



POIRE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 173



© OLIVIER MARIE

PÊCHE BLANCHE ET POIVRE DE SELIM

Par Jérémie Le Calvez (Auberge La Pomme d'Api, Saint-Pol-de-Léon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 173

© GAËLLE BENOIT-CASLOT



RUBIS

Par Nicolas Léger (Tours)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 174

© PÂTISSERIE HAMON



TARTE MANDARINO

Par Emmanuel Hamon
(époque Pâtisserie Hamon, Brest)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 175

©LAURENT FAU



ZEN

Par Aurélien Trottier
(Artisan Passionné, Angers / Cholet)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 175

NORD-OUEST



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LA TARTE BLUE BAIE

Par Christophe Roussel (La Baule / Pornichet / Guérande / Paris)

POUR : **4 TARTES DE 6 PARTS**

PRÉPARATION : **1 H 45**

CUISSON : **35 MIN**

REPOS : **1 H**

POUR LE FOND DE PÂTE SABLÉE

- **183 g** de beurre doux
- **126 g** de sucre glace
- **3 g** de sel
- **42 g** de poudre d'amandes
- **69 g** d'œufs
- **4 g** de vanille liquide
- **343 g** de farine

POUR LE CROUSTILLANT VIOLETTE

- **46 g** de couverture Bahibé
- **115 g** de praliné amandes
- **0,57 g** de fleur de sel écrasée
- **31 g** de feuilletine
- **57 g** céréales de type « All-Bran »
- **0,5 g** d'huile essentielle de violette

POUR LA COMPOTÉE DE CASSIS

- **255 g** de grains de cassis
- **128 g** de brisures de framboises
- **128 g** de purée de cassis
- **77 g** de trimoline
- **5,1 g** de pectine NH
- **128 g** de sucre

POUR LA CRÈME DE CASSIS, FRAMBOISE ET VIOLETTE

- **218 g** de purée de cassis
- **218 g** de purée de framboises
- **81 g** de sucre
- **6,5 g** de pectine X58
- **13 g** de Maïzena®
- **118 g** de beurre
- **1 g** d'huile essentielle de violette

POUR LE MOUSSEUX IVOIRE CHANTILLY VIOLETTE

- **57 g** de lait
- **227 g** de crème fleurette
- **42 g** de sucre
- **216 g** de couverture Opalys
- **2,7 g** de gélatine en poudre
- **13,6 g** d'eau
- **1,14 g** d'huile essentielle de violette

POUR LA CRÈME MASCARPONE CASSIS VIOLETTE

- **100 g** de crème
- **100 g** de mascarpone
- **20 g** de sucre
- **72 g** de purée de cassis
- **0,7 g** d'huile essentielle de violette

POUR LA FINITION

- **QS** de glaçage à la violette
- **QS** de glaçage rouge

A/LE FOND DE PÂTE SABLÉE



1. Mélangez tous les ingrédients, en ajoutant la farine en dernier.



2. Mélangez sans pétrir. Placez au réfrigérateur au moins 1 h.



3. Étalez la pâte et foncez un cercle de 20 cm de diamètre. Enfournez à 150 °C pour 35 min.

B/LE CROUSTILLANT VIOLETTE



4. Mélangez la couverture fondue avec le praliné amandes.



5. Ajoutez les céréales All-Bran légèrement écrasées ainsi que la feuilletine et la fleur de sel. Terminez par l'huile essentielle.



6. Étalez sur le fond de pâte.

C/ LA COMPOTÉE DE CASSIS





7. Faites chauffer les fruits avec la trimoline sur feu doux. Ajoutez le sucre et la pectine, et laissez compoter.

8. Laissez refroidir et étalez sur le fond, sur le croustillant violette.

D/ LA CRÈME CASSIS, FRAMBOISE ET VIOLETTE







9. Cuisez comme un crémeux à 83-84 °C en mélangeant la pectine avec le sucre et la Maïzena. Ajoutez un peu de purée froide, mélangez puis reversez le tout dans la purée.

10. Faites cuire comme une crème pâtissière. Ajoutez le beurre et l'huile essentielle à 38 °C. Mixez.

11. Pochez dans le fond d'un moule à insert de 18 cm de diamètre, puis placez au congélateur.

E/ LE MOUSSEUX IVOIRE CHANTILLY VIOLETTE







12. Mélangez le sucre et le lait et chauffez à frémissement. Ajoutez la gélatine préalablement mélangée à l'eau froide puis versez sur la couverture Opalys en 3 fois.

13. Émulsionnez à l'aide d'un fouet. Mixez à une température maximum de 40 °C. Ajoutez l'huile essentielle de violette puis la crème fouettée délicatement.

14. Pochez sur l'insert et recouvrez ainsi entièrement la compotée.

F/ LA CRÈME MASCARPONE CASSIS VIOLETTE

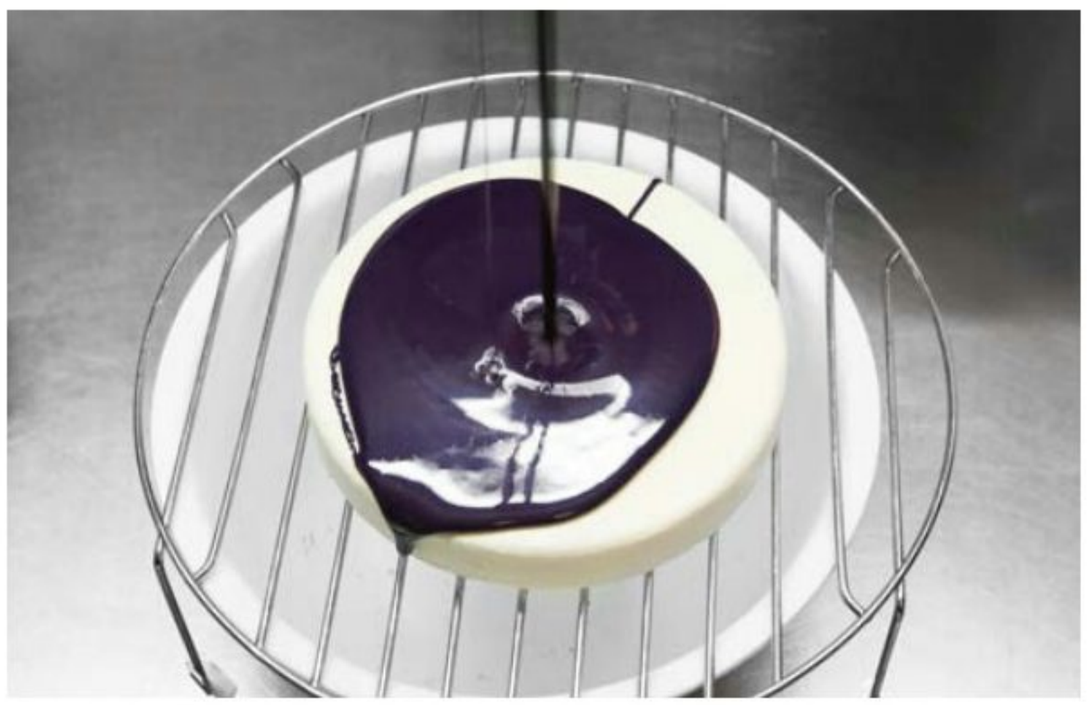


15. Mélangez tous les ingrédients.



16. Fouettez pour obtenir une consistance de crème montée. Ne montez pas trop car l'acidité du cassis va durcir la crème.

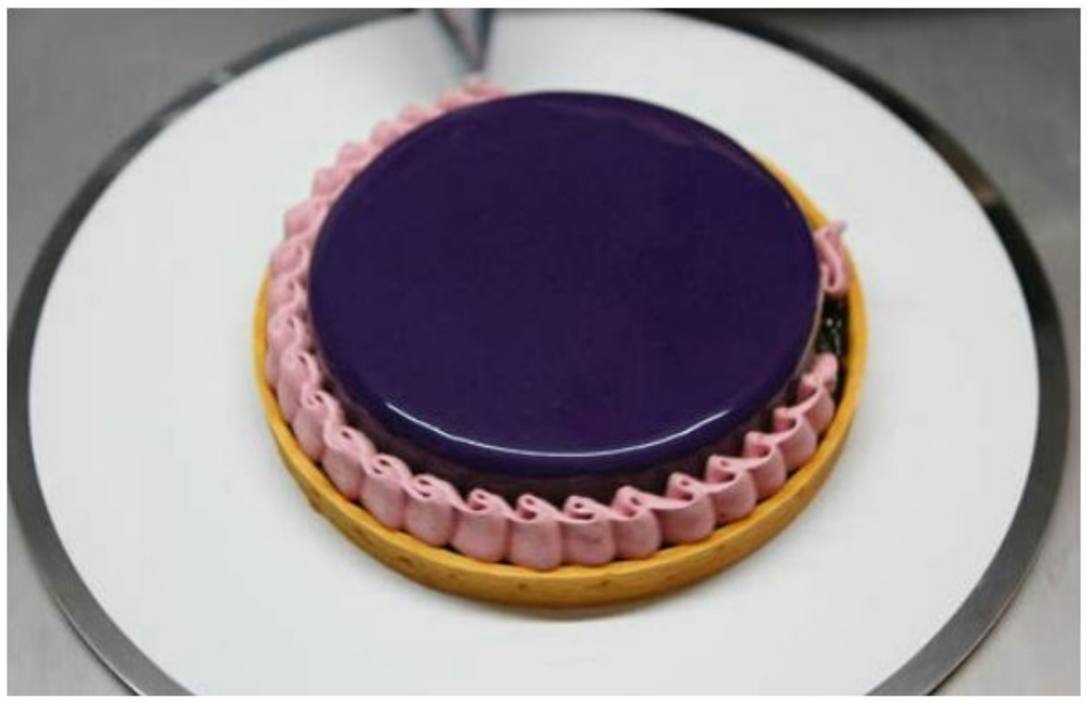
G/ LA FINITION



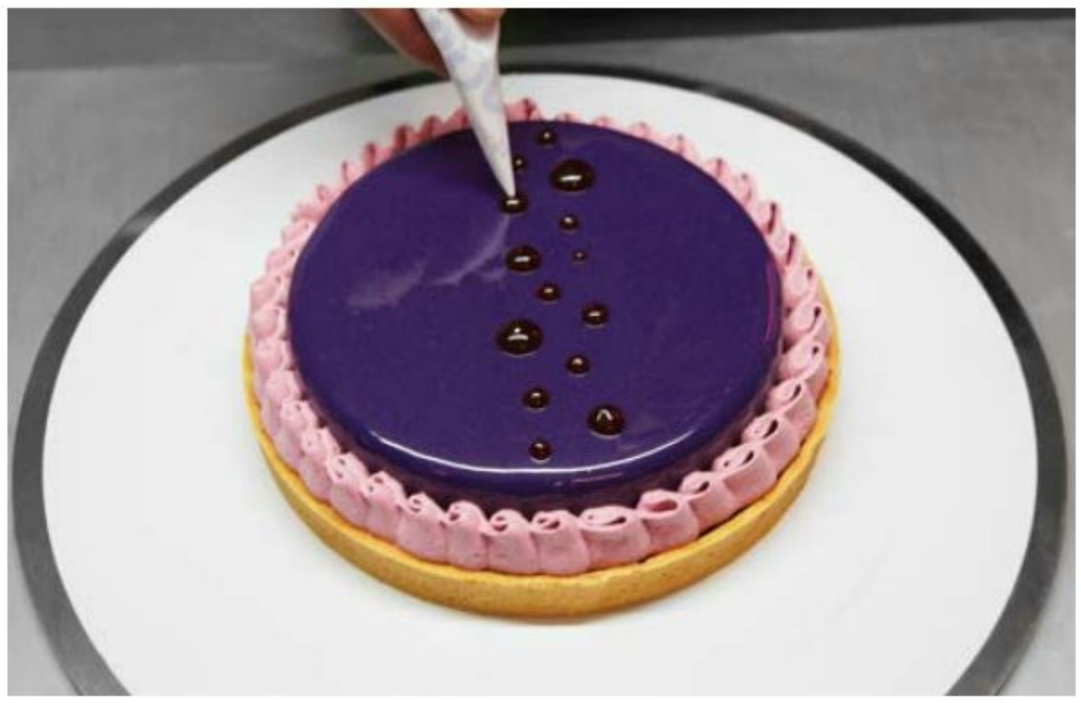
17. Sortez l'insert du congélateur et démoulez-le. Il doit être bien froid. Placez-le sur une grille et coulez le glaçage à la violette de manière à le recouvrir bien régulièrement.



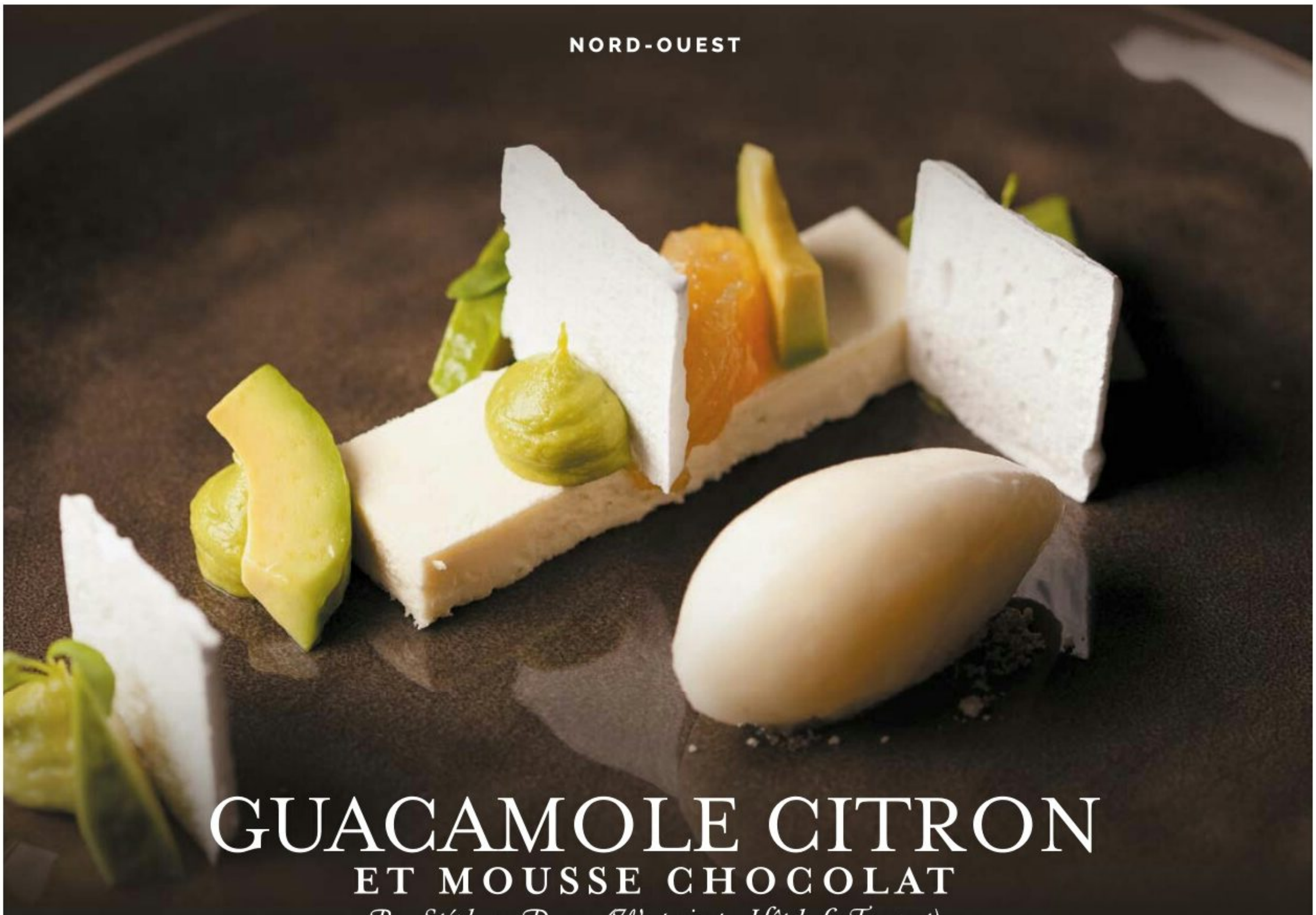
18. À l'aide d'une spatule coudée, placez délicatement l'insert sur le fond de tarte.



19. Placez le gâteau sur une plaque tournante et pochez la crème mascarpone violette sur le tour.



20. Décorez de gouttes de glaçage.



© THAI TOUTAIN

GUACAMOLE CITRON
ET MOUSSE CHOCOLAT

Par Stéphane Danne (Westminster Hôtel, Le Touquet)

POUR : **4 À 6 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H 30** | CUISSON : **3 h**

POUR LE GUACAMOLE CITRON
- **2** avocats
- Le jus de 1 citron

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC
- **60 g** de lait
- **60 g** de crème
- **1** jaune d'œuf
- **10 g** de sucre
- **300 g** de chocolat blanc Ivoire
- **3 g** de gélatine
- **500 g** de crème montée

POUR LA MERINGUE ACIDULÉE
- **75 g** de blancs d'œufs
- **75 g** de sucre semoule
- Le zeste de 1 citron
- **35 g** de sucre glace

POUR LA MARMELADE CITRON
- **250 g** de citron
- **125 g** de sucre

POUR LE SORBET CITRON
- **250 g** de purée de citron
- **110 g** de sucre
- **30 g** de glucose atomisé
- **4 g** de stabilisant
- **235 g** d'eau

POUR LE DÉCOR
- **QS** de quartiers d'avocat

LE GUACAMOLE CITRON
✣ Mixez la chair des avocats avec le jus de citron et réservez.

LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC
✣ Réalisez une crème anglaise et versez-la sur le chocolat blanc. Ajoutez la gélatine et mélangez à la crème montée. Dressez dans des moules carrés ou rectangulaires.

LA MERINGUE ACIDULÉE
✣ Montez les blancs en neige avec le sucre semoule et le zeste de citron. Ajoutez le sucre glace et enfournez pour 2 h à 80 °C.

LA MARMELADE CITRON
✣ Blanchissez les citrons dans de l'eau bouillante pendant 10 min.
✣ Égouttez puis mixez le citron avec le sucre et cuisez à feu doux pendant 1 h.

LE SORBET CITRON
✣ Réalisez un sorbet avec l'ensemble des ingrédients et turbinez.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Au centre de l'assiette, démoulez un carré ou un rectangle de mousse au chocolat blanc.
✣ Taillez la meringue acidulée en carrés et disposez-les harmonieusement sur la mousse au chocolat et à côté.
✣ Déposez une pointe de marmelade citron sur la mousse au chocolat blanc. Faites de même avec le guacamole et réalisez des points de guacamole dans l'assiette.
✣ Déposez enfin une quenelle de sorbet citron à côté de la mousse et des quartiers d'avocat. Servez aussitôt.



© JEAN-CHRISTOPHE LEROUX

BULLE DE SAVEUR GRIOTTE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 176



EXQUIS CHEESECAKE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 176



© JEAN-CHRISTOPHE LEROUX

MACARON VIOLETTE ET FRAMBOISE DE RONCE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 177



© JEAN-CHRISTOPHE LEROUX

CUPCAKE FRAMBOISE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 177



PHOTOGRAPHIES **THOMAS DHELLEMMES**

KOUIGN-AMANN GOURMAND

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :	REPOS :
6 PARTS	**1 H 30**	**20 MIN**	**2 H 25**

POUR LA DÉTREMPE

- **360 g** de farine
- **10 g** de sel
- **230 g** d'eau
- **15 g** de beurre doux
- **6 g** de levure fraîche

POUR LE BEURRE ET LE TOURAGE

- **350 g** de sucre
- **300 g** de beurre

A/ LE BEURRE

1. Étalez légèrement le beurre pour qu'il soit de la même consistance que la détrempe.

B/ LA DÉTREMPE



2. Mélangez la farine, le sel, le beurre et la levure.



3. Versez l'eau petit à petit et pétrissez 5 min vitesse 1.



4. Débarrassez en formant un rectangle. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur.

C/ LE TOURAGE



5. Déposez le beurre sur la détrempe, étalez en long.



6. Repliez la détrempe de manière à envelopper le beurre, puis donnez 2 tours simples.



7. Ajoutez le sucre, donnez à nouveau 2 tours.

D/ LA FINITION



8. Étalez la pâte en un grand carré de 7 mm d'épaisseur. Détaillez des carrés de 7 cm de côté.



9. Prenez un carré, repliez les angles vers l'intérieur.

10. Beurrez et sucrez des cercles Inox de 6 cm de diamètre. Déposez les kouign-amann dans chaque cercle et mettez à pousser à 26 °C pendant 25 min.

11. Faites cuire à 180 °C pendant 20 min. Enlevez le cercle aussitôt que les gâteaux sont sortis du four.

© STUDIO FUN IMAGES



LE PIÉMONT

Par Alain Chartier
(Theix / Vannes / Sarzeau / Carnac / Arzon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 177

TARTE
AU PAMPLEMOUSSE ET PISTACHE

Par la Pâtisserie Le Daniel (Rennes)

POUR : **8 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H** | CUISSON : **45 MIN** | REPOS : **2 H**



© THOMAS DHELLEMMES

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- **200 g** de farine
- **75 g** de sucre glace
- **25 g** d'amandes en poudre
- **4 g** de sel
- **120 g** de beurre
- **1** œuf

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- **50 g** de beurre
- **50 g** de sucre
- **50 g** d'amandes en poudre
- **1** œuf

POUR LA CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

- **200 g** de lait
- **1** gousse de vanille
- **40 g** de sucre
- **2** jaunes d'œufs
- **20 g** d'amidon de maïs
- **60 g** de beurre
- **25 g** de pâte de pistaches

POUR LE MONTAGE

- **4** pamplemousses, couleur au choix
- Quelques pistaches
- Nappage neutre
- Sucre glace spécial décor

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Mélangez la farine, le sucre glace, les amandes en poudre, le sel et le beurre coupé en petits morceaux et bien froid. Ajoutez l'œuf pour lier, mélangez rapidement.

✣ Stockez au réfrigérateur au moins 2 h.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Ajoutez au beurre pommade le sucre et les amandes en poudre. Mélangez énergiquement pour blanchir et incorporez l'œuf.

✣ Réservez à température ambiante.

LA CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

✣ Dans une casserole, chauffez le lait avec la gousse de vanille fendue et la moitié du sucre. Blanchissez les jaunes avec le reste du sucre, puis ajoutez l'amidon. Versez un peu de lait chaud, remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant sans cesse.

✣ Hors du feu, toujours dans la casserole, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez pour bien émulsionner. Débarrassez à plat dans un récipient pour refroidir rapidement. Lorsque la crème est très froide (on peut la réaliser la veille, c'est encore mieux), mélangez énergiquement avec un fouet pour la lisser et ajoutez la pâte de pistaches.

LE MONTAGE

✣ Foncez un moule à tarte de 24 cm avec la pâte sucrée, piquez le fond. Laissez reposer.

✣ Cuisez à four doux (140 °C) pendant 25 à 30 min (cuisson presque totale). Sortez du four, laissez refroidir et ajoutez la crème d'amande au fond en la répartissant sur toute la surface de la tarte. Remettez au four à 140 °C pendant 15 min.

✣ Laissez la tarte refroidir complètement et dressez la crème mousseline pistache jusqu'à 1 cm du bord. Disposez ensuite des quartiers de pamplemousse sur toute la surface, en prenant soin de bien les avoir laissés s'égoutter de leur excédent de jus.

✣ Recouvrez les fruits d'un nappage neutre pour les faire briller. Décorez avec un peu de sucre glace spécial décor et des pistaches vertes.

MAKI À LA FRAISE

Par Jean-François Foucher (Cherbourg / Deauville / Neuilly-sur-Seine)

POUR : **8 PARTS** | PRÉPARATION : **1 H** | CUISSON : **20 MIN** | REPOS : **6 H**

POUR L'INSERT FRAISE CITRON VERT

- **250 g** de pulpe de fraises
- **125 g** de pulpe de framboises
- **125 g** de pulpe de citrons verts
- **150 g** de sucre
- **12 g** de gélatine

POUR LA MOUSSE AU NOUGAT

- **210 g** de fruits secs (amandes et noisettes)
- **140 g** de miel
- **120 g** de jaunes d'œufs
- **100 g** d'œufs
- **20 g** de gélatine
- **150 g** de meringue italienne
- **400 g** de crème fouettée

POUR L'AGAR-AGAR DE FRAISE

- **300 g** de pulpe de fraises
- **80 g** de sucre
- **6 g** d'agar-agar

POUR LA NOUGATINE COCO

- **300 g** de sucre
- **5 g** de pectine NH
- **200 g** de beurre
- **80 g** de glucose
- **20 g** d'eau
- **310 g** de noix de coco râpée

POUR LE MONTAGE

- **1** barquette de fraises

L'INSERT FRAISE

✣ Faites chauffer les pulpes et le sucre puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie et essorée. Mélangez bien.
✣ Réservez dans un bac carré de 1 cm de hauteur au congélateur.
✣ Taillez des rectangles de 0,5 cm x 0,5 cm et 2 cm de longueur.

LA MOUSSE AU NOUGAT

✣ Faites torréfier légèrement les fruits secs. Concassez-les grossièrement.
✣ Faites cuire le miel jusqu'à 118 °C. Versez en montant au fouet les jaunes et les œufs, comme une pâte à bombe. Ajoutez la gélatine ramollie puis essorée.
✣ Ajoutez la crème fouettée, la meringue italienne et les fruits secs. Moulez dans des tubes de 3 cm de diamètre et 10 cm de haut. Glissez les inserts au milieu.
✣ Passez au congélateur 6 h.

L'AGAR-AGAR

✣ Faites bouillir l'ensemble des éléments. Coulez sur papier film.

LA NOUGATINE COCO

✣ Mélangez la pectine et le sucre.
✣ Faites chauffer l'eau, le glucose et le beurre. À 45 °C, ajoutez le sucre et la pectine en pluie. Portez à ébullition. Ajoutez la noix de coco.
✣ Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm.
✣ Faites cuire à 180 °C pendant 8 min environ.
✣ Détaillez des rectangles de 12 cm par 3.

LE MONTAGE

✣ Démoulez les tubes de mousse congelés. Roulez-les dans l'agar-agar.
✣ Coupez des tronçons de 3 cm que vous disposerez sur la nougatine.
✣ Coiffez-les d'épaisses tranches de fraise.



© DR



PHOTOGRAPHIES **VALERY GUEDES**

NAPOLITAIN
COCO ET CHOU-FLEUR

Par Jean-François Foucher (Cherbourg / Deauville / Neuilly-sur-Seine)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :	CONGÉLATION :
6 ENTREMETS	2 H	24 H	8 MIN	1 H

POUR LA GANACHE MONTÉE
- **120 g** de lait de coco
- **300 g** de crème
- **200 g** de chocolat blanc

POUR LA DACQUOISE COCO
- **600 g** de blancs d'œufs
- **1** pincée de sel
- **200 g** de sucre
- **500 g** de sucre glace
- **100 g** de poudre d'amandes
- **400 g** de poudre de coco

POUR LA GELÉE DE CITRON VERT
- **122 g** de sucre
- **4 g** de pectine jaune
- **100 g** de jus de citron vert
- **200 g** d'eau
- **5,7 g** de pectine NH
- **15 g** de sucre

POUR LE GLAÇAGE
- **165 g** de crème
- **165 g** d'eau
- **133 g** de sucre (1)
- **1** gousse de vanille fendue en deux et grattée
- **10,5 g** de sucre (2)
- **6,5 g** de pectine NH
- **5 g** de gélatine
- **26,5 g** d'eau

POUR LE MONTAGE
- **50 g** de chocolat blanc
- **Q.S** de chou-fleur violet cru
- **Q.S** de lamelle de noix de coco fraîche
- Les zestes de 1 citron vert

A/ LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)



1. Dans une casserole, faites chauffer le lait de coco avec 100 g de crème.



2. Quand le mélange bout, versez-en la moitié sur le chocolat blanc, préalablement placé dans un cul-de-poule. Fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Versez le reste du mélange.



3. Passez la préparation au mixeur plongeant pour créer une émulsion. Cette étape permet d'obtenir une ganache bien lisse.



4. Ajoutez 200 g de crème bien froide puis mélangez à l'aide d'une Maryse. Placez 24 h au réfrigérateur.

B/ LA DACQUOISE COCO



5. Placez les blancs d'œufs tempérés dans la cuve d'un robot avec une pincée de sel et le sucre. Montez les œufs à vitesse moyenne. La meringue doit être brillante et former un bec d'oiseau. Débarrassez la meringue dans un cul-de-poule.



6. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur votre plan de travail. Passez le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre de coco à travers un tamis en bois et toile d'acier au-dessus de la feuille. La maille ne doit pas être trop fine pour laisser passer la noix de coco. Mélangez bien les poudres.



7. Versez les poudres sur la meringue à l'aide de la feuille. Mélangez délicatement avec une Maryse.



8. Beurrez une feuille de papier cuisson. Disposez un cadre dessus et étalez la dacquoise sur 3 mm d'épaisseur avec une spatule coudée. Retirez délicatement le cadre.



9. Glissez la feuille sur une plaque de cuisson et enfournez pour 8 min à 170 °C. Sortez du four et laissez refroidir.

C/ LA GELÉE DE CITRON VERT

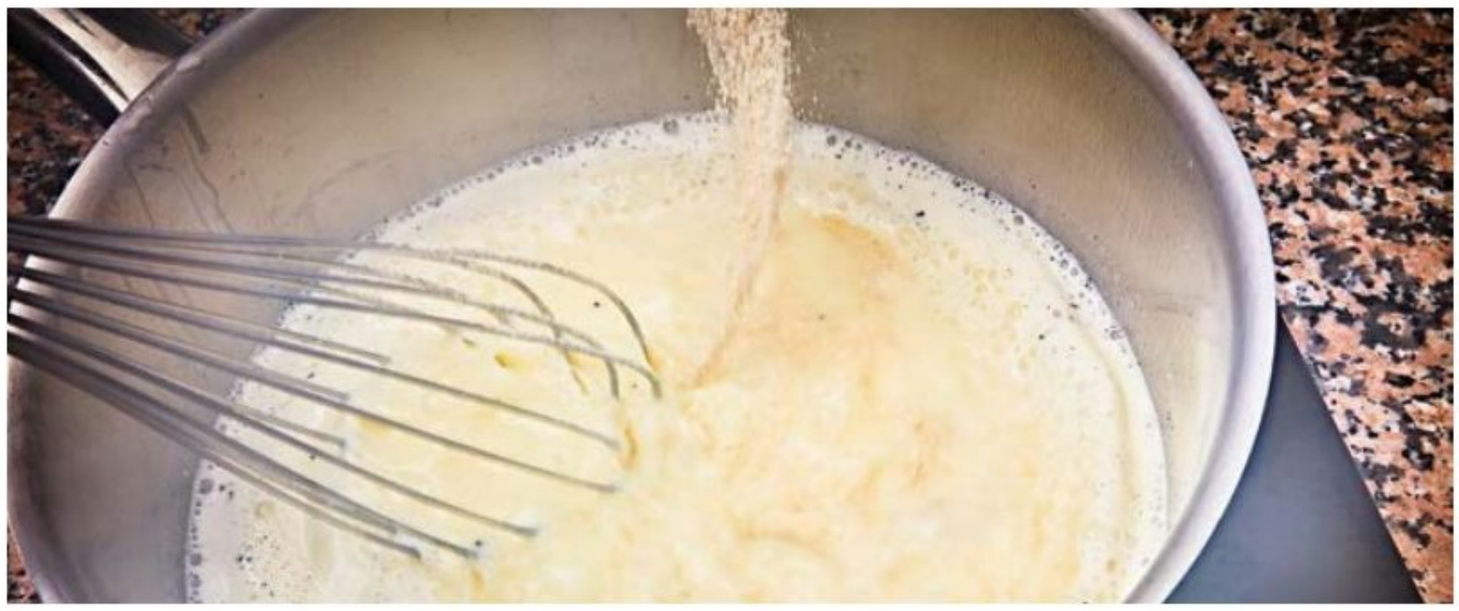


10. Mélangez 122 g de sucre et la pectine jaune. Versez le mélange dans une casserole avec le jus de citron et l'eau. Portez à ébullition. Mélangez la pectine NH avec 15 g de sucre. Hors du feu, ajoutez au mélange bouillonnant. Mélangez et portez de nouveau à ébullition. Laissez tempérer 45 min.



11. Replacez un cadre autour de la dacquoise, ajoutez-en un deuxième d'une hauteur de 3 mm puis coulez la gelée sur la dacquoise. Le biscuit va ainsi s'imprégner d'une légère acidité. Placez au frais 25 min.

D/ LE GLAÇAGE



12. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, l'eau, le sucre (1) et la vanille. Dans un bol, mélangez le sucre (2) et la pectine. Ajoutez au mélange bouillant. Laissez refroidir puis ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau. Passez le mélange au mixeur plongeant, puis au chinois. Maintenez à 40 °C.

E/ LE MONTAGE



13. Montez la ganache au robot à vitesse moyenne. Elle doit rester souple et crémeuse.



14. Sortez l'entremets du réfrigérateur. Ajoutez un cadre de 7 mm de hauteur. Placez 100 g de ganache dans une poche à douille. Coulez le reste sur la gelée. Étalez avec une spatule coudée. Placez 1 h au congélateur.



15. Posez une grille sur un plat à four. Glissez le gâteau sur la grille. Versez le glaçage. Placez au frais 20 min.



16. Tempérez le chocolat blanc. Étalez-le au pinceau sur six bandes de papier rhodoïd. Laissez prendre le chocolat sur un marbre ou, à défaut, quelques minutes au frais.



17. Sortez l'entremets du réfrigérateur. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez en six rectangles égaux.



18. Placez le rhodoïd autour de trois des quatre faces puis retirez délicatement la feuille.



19. Sur chaque entremets, zestez du citron vert.



20. Pochez quatre points de ganache.



21. Décorez avec de petits morceaux de chou-fleur et des lamelles de noix de coco fraîche.



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LA TARTE
AUX FRAISES ET FOIN DE CRAU

Par Jean-François Foucher (Cherbourg / Deauville / Neuilly-sur-Seine)

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
6 TARTELETTES	**1 H 30**	**16 MIN**	**24 H + 2 H**

A/ LA GANACHE AU FOIN DE CRAU (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- **160 g** de crème (1)
- **100 g** de chocolat blanc
- **200 g** de crème (2) bien froide
- **40 g** de foin de Crau



1. Chauffez 100 g de la crème (1).



2. Déposez le foin lavé et séché, brûlez-le dessus avec un chalumeau.



3. Étouffez le feu en remuant. L'infusion ne dure qu'une vingtaine de secondes, le parfum est puissant. Chinoisez en pressant bien.



4. Repesez cette crème, compléter avec le reste de crème (1) pour revenir à 100 g (le foin absorbe de la crème). Réchauffez la crème, puis versez en trois fois sur le chocolat en mélangeant pour réaliser une ganache.



5. Ajoutez la crème (2) froide, mélangez bien, filmez au contact et réservez pendant 24 h au frais.

B/ LE SPÉCULOOS

INGRÉDIENTS

- **84 g** de beurre doux
- **84 g** de vergeoise
- **17 g** d'œuf
- **167 g** de farine
- **1,5 g** de sel
- **9 g** d'eau



6. Sablez le beurre pommade avec le sel et le sucre à la feuille. Ajoutez l'œuf progressivement.



7. Ajoutez la farine en plusieurs fois. Si la pâte vous semble trop sèche, ajoutez l'eau – elle n'est pas forcément nécessaire.



8. Étalez la pâte sur environ 2 mm d'épaisseur.



9. Réalisez une première cuisson de 8 min à 170 °C, puis détaillez des biscuits à chaud de 14 x 4 cm. Cuisez à nouveau pendant 8 min.

C/ LA MARMELADE DE FRAISES

INGRÉDIENTS

- **25 g** de sucre (1)
- **135 g** de fraises
- **15 g** de pulpe de framboises
- **1** gousse de vanille
- **2 cl** de vinaigre balsamique ou de framboises
- **3,2 g** d'agar-agar
- **4 g** de sucre (2)



10. Faites cuire le sucre (1) avec la vanille jusqu'à obtenir un caramel blond. Déglacez avec le vinaigre.



11. Versez les fraises et la pulpe de framboises.



12. Cuisez à feu moyen. Mixez dès que c'est compoté.



13. Versez le sucre (2) et l'agar-agar. Continuez la cuisson pendant 5 min à feu doux.

REMARQUE

Il n'est habituellement pas nécessaire de cuire longuement avec l'agar-agar, mais ici, le montage se fait avec congélation, et sans cette nouvelle cuisson, la congélation donnerait une texture désagréable à l'agar-agar.

D/ LE MONTAGE

INGRÉDIENTS

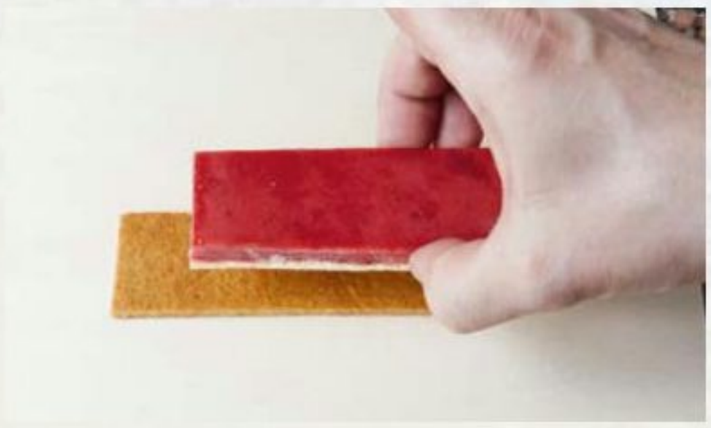
- **12** fraises
- **QS** de pousses de basilic, shiso vert, shiso pourpre, foin



14. Montez la ganache en gardant une texture souple. Étalez-la dans un cadre de 30 x 15 cm sur 3 mm d'épaisseur.



15. Faites prendre brièvement au congélateur. Coulez la marmelade sur la ganache montée prise. Le total doit faire 1 cm de haut.



16. Faites prendre à nouveau au congélateur pendant 1 h, puis détaillez des rectangles de la taille des biscuits. Posez sur le biscuit, cela va se souder naturellement en se réchauffant.



17. Pochez la ganache montée à la douille chemin de fer lisse.



18. Détaillez les fraises en quartiers et disposez environ 2 fraises entières par tarte. Terminez par les pousses d'herbes.



DOLCE VITA
Balades gourmandes

Au fil des ans, Philippe Toinard a demandé aux chefs de la région Nord-Ouest de partager avec nous leurs gourmandises régionales préférées.

NANTES

Les addictions nantaises de Nicolas Guiet (chef de L'U.ni)



La brioche aux fruits confits de Franck Dépériers (La Petite Boulangerie)



La tarte Tatin individuelle de Nicolas Bourget (époque La Raffinerie)
Retrouvez la recette p. 178



Le Cachoca de Sophie Garnier (La Passagère)
Retrouvez la recette p. 179



La compression pommes estragon et chocolat blanc de Ludovic Pouzelgues et Ruddy Maisonneuve (Lulu Rouget)
Retrouvez la recette p. 178

NORD-OUEST





La brioche d'Armor
de Julien Elluard
(boulangerie Elluard)

Les macarons
de Philippe Bouvier



La tarte au citron
bergamote
meringuée
de Romain Joly
(La Cantine
des Ateliers du Vent)

**Retrouvez
la recette p. 179**





RENNES

*Les addictions rennaises
de Christophe Gauchet
(époque L'Arsouille)*

L'éclair Week-End
à Rome de
Jean-Luc Coupel
(Maison Coupel)

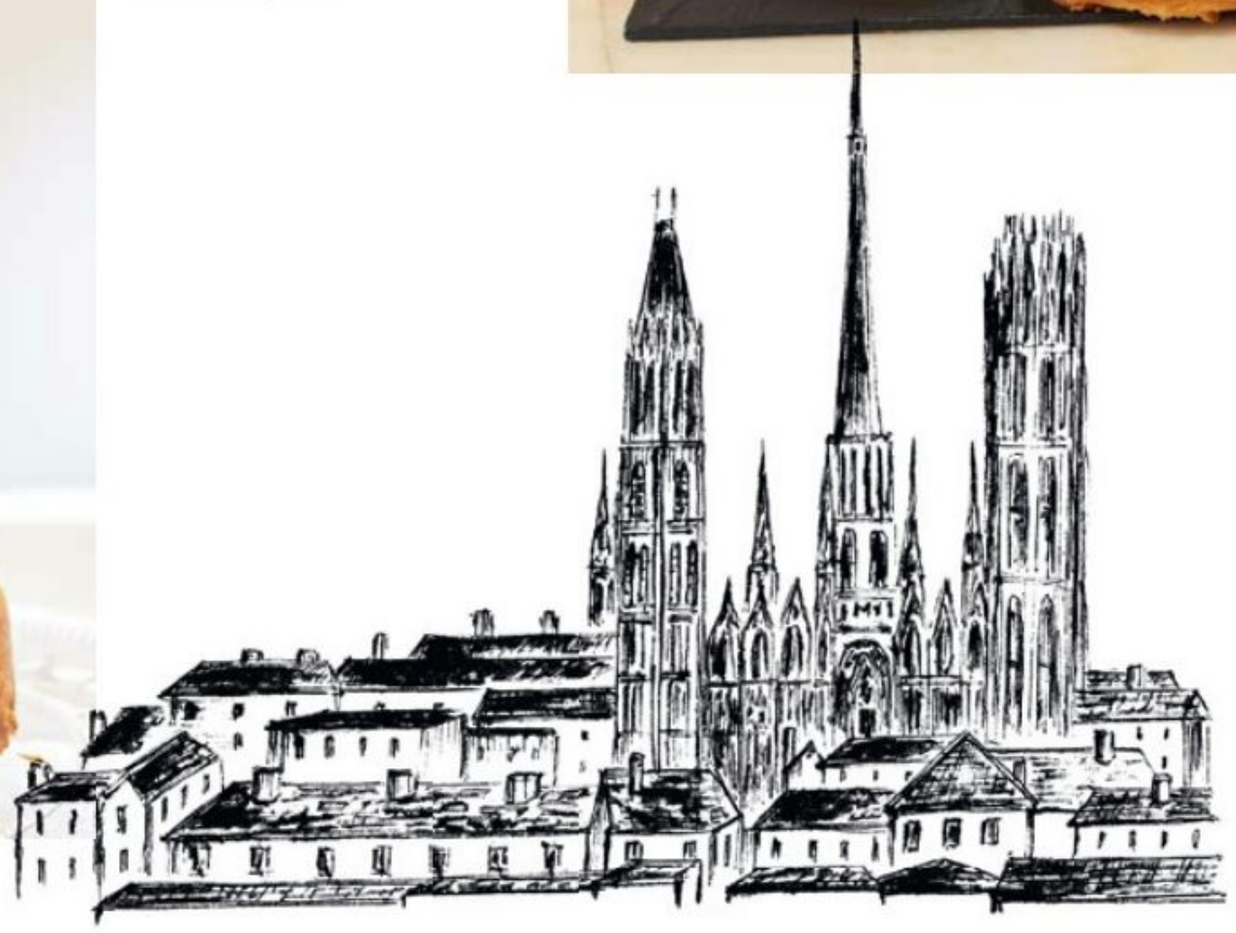
**Retrouvez
la recette p. 180**



La brioche
de Benoît Vatelier
(Maison Vatelier,
Quincampoix)



Les brioches de
Christophe Cressent
(Ma Boulangerie)



Le millefeuille
de Gilles
Tournadre
(Restaurant Gill)



Les addictions rouennaises de Rodolphe Pottier
(chef du Rodolphe)

ROUEN

CAEN

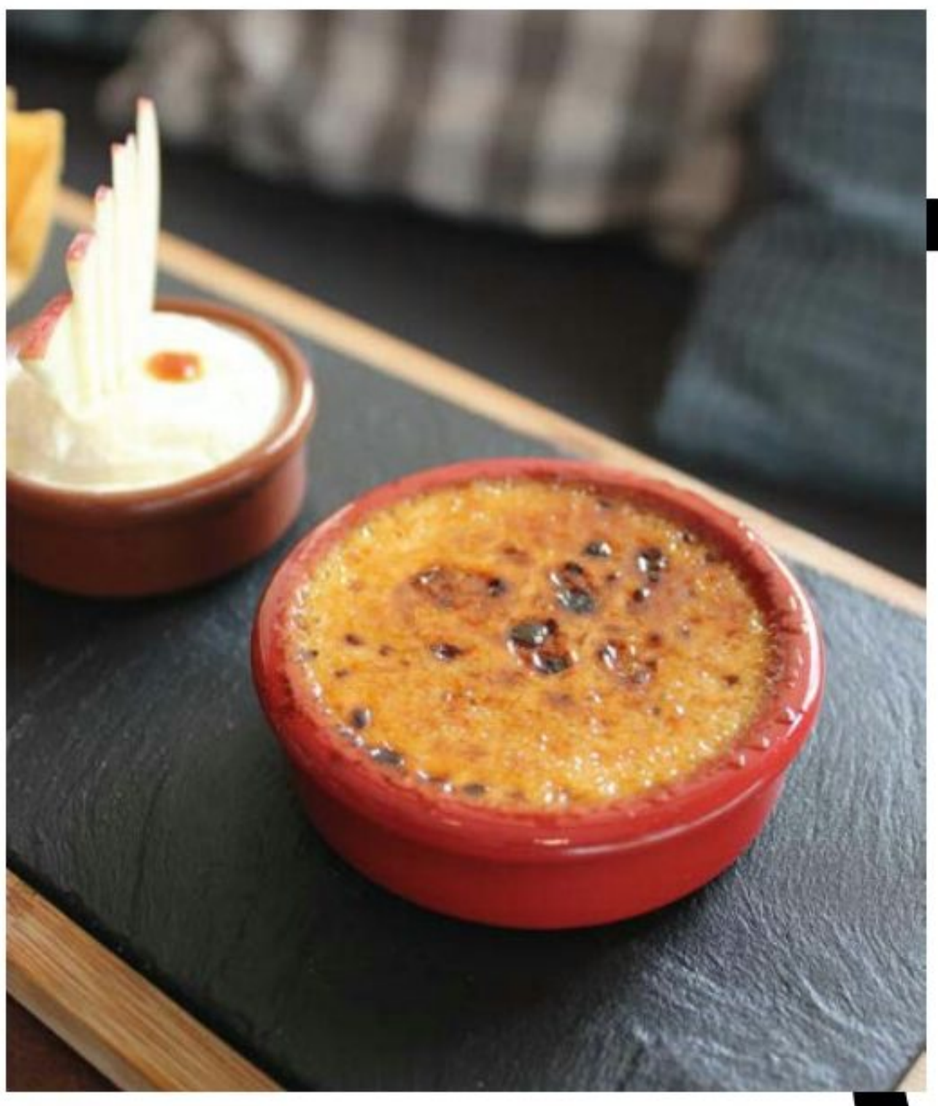
Les addictions caennaises de Stéphane Carbone (chef du restaurant éponyme)



Les madeleines Jeannette (Colombelles)



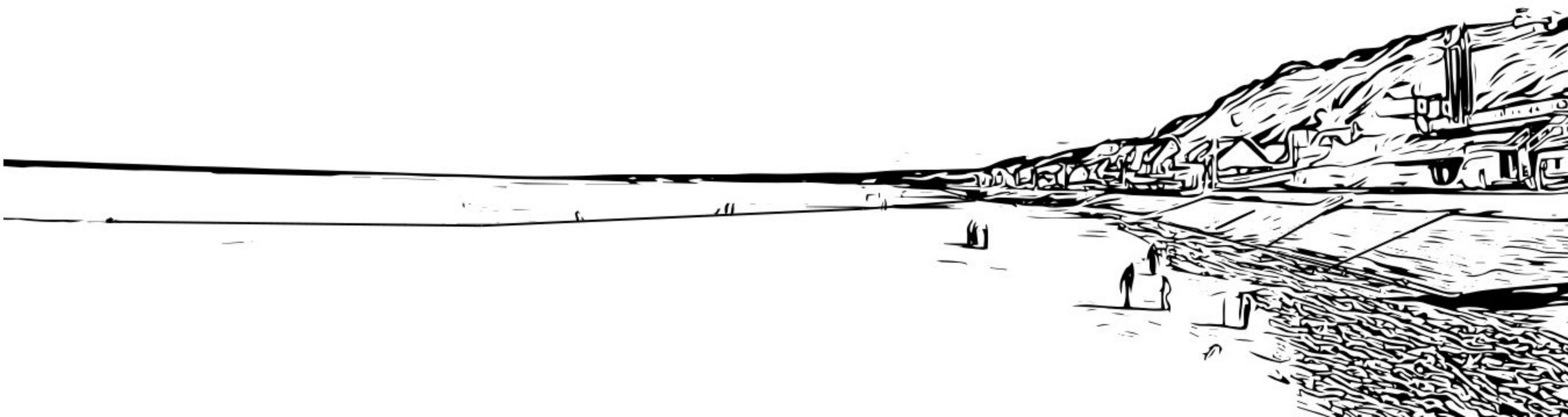
Les choux dulcey cacahuètes d'Anthony Le Rhun (C & Choux)
Retrouvez la recette p. 180



La crème brûlée de La Belle Équipe

Le Chocolat Thé de Frédéric Demenois (Auberge de l'Île Enchantée, Fleury-sur-Orne)
Retrouvez la recette p. 181







SUD-EST

SUD-EST

Entrez, entrez, chers gourmands, au pays de cocagne
de tous les vivants. Depuis les contreforts
de nos Alpes majestueuses jusqu'aux rives éblouissantes
de la Méditerranée s'étend peut-être le plus beau terroir
du monde. Alors nos pâtissiers s'en donnent à cœur joie,
sous les ors des palaces de la Côte d'Azur ou dans
les plus belles maisons de tradition essaimant le parcours
du Rhône, pour régaler tous les fous des arts sucrés.

LES CHEFS



Philippe Bernachon
(Lyon)



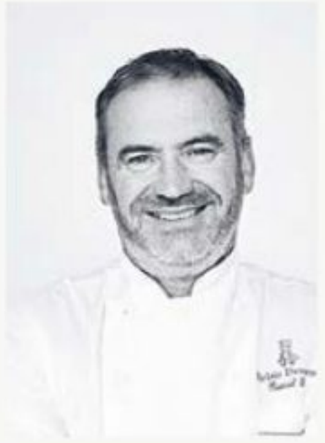
Lilian Bonnefoi
(Antibes)



Sébastien Bouillet
(Lyon)



Clément Higgins
(Marseille)



Pascal Lac
(Nice)



Florent Margaillan
(Cap-Ferrat)



Jérôme De Oliveira
(Cannes / Grasse)



Cédric Pernot
(Chambéry)



Philippe Rigollot
(Annecy)



Jérémie Runel
(Aubenas)



Richard Sève
(Lyon)

© DR

TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Florent Margaillan (Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 181

©DR



SAINT-HONORÉ MARRON MANDARINE

Par Jérôme De Oliveira
(Pâtisserie Intuitions, Cannes / Grasse)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 182

© FRED DURANTET



FORÊT-NOIRE

Par Philippe Rigollot (Annecy)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 182

© PASCAL ANZIANI



GROS CAILLOU

Par Sébastien Bouillet (Lyon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 183

© JM SORDELLO

LE SAINT-BARTH

Par Lilian Bonnefoi (Antibes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 184

© DR



MALAKA

Par Jean-Paul Bardet (époque Le Sofilia, Vichy)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 184

SUD-EST



LE PALET D'OR

Par la Maison Bernachon (Lyon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 185

© VALERY GUEDES


© VALERY GUEDES
LE PRÉSIDENT
Par la Maison Bernachon (Lyon)
RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 185

SUD-EST



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

ÉTAT DE CHOC

Par Sébastien Bouillet (Lyon)

POUR : **6 PARTS** · PRÉPARATION : **2 H** · CUISSON : **40 MIN + 6H**

POUR LE CROUSTILLANT GIANDUJA

- **100 g** de gianduja
- **50 g** de sucre pétillant
- **80 g** de spéculoos
- **50 g** de praliné noisette

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT

- **25 g** de pâte d'amandes 50 %
- **30 g** de beurre laitier
- **10 g** de cacao poudre
- **45 g** de jaunes d'œufs
- **15 g** de couverture de chocolat noir
- **35 g** de blancs d'œufs
- **15 g** de sucre cristal

POUR LE COULIS MÛROISE

- **95 g** de purée de framboises
- **55 g** de purée de cassis
- **25 g** de sucre en poudre
- **5 g** de gélatine poudre 200 Bloom
- **25 g** d'eau

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- **50 g** de sucre en poudre
- **30 g** d'eau
- **40 g** de jaunes d'œufs
- **10 g** de thé à la mûre
- **120 g** de chocolat noir 66 %
- **44 g** de purée de framboises
- **22 g** de purée de mûres
- **4 g** de gélatine poudre 200 Bloom
- **20 g** d'eau
- **185 g** de crème

POUR LE NAPPAGE

- **400 g** de nappage absolu Valrhona
- **200 g** de purée de cassis

A/ LE CROUSTILLANT GIANDUJA



1. Faites fondre le gianduja puis incorporez tous les autres ingrédients et mélangez. Coulez dans un cercle de 16 cm de diamètre. Faites bloquer au réfrigérateur.
Astuce : vous pouvez mettre un autre biscuit sec à la place du spéculoos.

B/ LE BISCUIT CHOCOLAT



2. Mélangez la pâte d'amandes et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène. Ajoutez les jaunes petit à petit, puis le cacao poudre et le chocolat noir fondu chaud.



3. Faites monter les blancs avec le sucre, texture mousseuse. Mélangez délicatement les deux masses ensemble.



4. Pochez le biscuit à l'aide d'une poche à douille et d'une douille n° 10 dans un cercle de diamètre 16 cm. Mettez-le à cuire dans un four à 180 °C pendant 15 min environ. Laissez refroidir.

C/ LE COULIS MÛROISE



5. Mélangez la gélatine et l'eau minimum 20 min avant de l'utiliser. Chauffez à 50 °C les purées avec le sucre puis ajoutez la gélatine. Mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit bien fondue.



6. Coulez le coulis sur le biscuit chocolat dans le cercle de 16 cm de diamètre. Réservez au congélateur.
Astuce : vous pouvez remplacer la purée de framboises par de la purée de mûres.

D/ LA MOUSSE CHOCOLAT



7. Faites chauffer l'eau avec le sucre à 60 °C et faites-y infuser le thé pendant 5 min.



8. Chinoisez et ajoutez les jaunes. Faites chauffer à 80 °C. Faites monter jusqu'à obtention d'une texture ruban (comme une génoise).



9. Faites fondre le chocolat vers 50 °C. Chauffez les purées de fruits à 60 °C et ajoutez la gélatine préalablement hydratée dans l'eau, laissez fondre. Versez ce dernier mélange sur le chocolat fondu afin de réaliser une ganache.



10. Puis ajoutez ¼ de la crème montée et mélangez. Incorporez la crème restante, montée également, et la pâte à bombe. Mélangez délicatement à l'aide d'une Maryse.

E/ LE NAPPAGE



11. Chauffez la purée à 40 °C et ajoutez-la petit à petit sur le nappage en mélangeant délicatement sans incorporer de bulles d'air. Utilisez le glaçage à 25 °C environ.

F/ MONTAGE



12. Prenez un cercle de 18 cm de diamètre pour réaliser l'entremets. Posez le cercle sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et un ruban PVC contre l'intérieur du cercle. Mettez de la mousse dans le cercle jusqu'à la moitié de la hauteur.



13. Déposez le noyau (le biscuit chocolat) sur la mousse.



14. Lissez avec un peu de mousse chocolat puis déposez le croustillant. Mettez au congélateur pendant 3 h. Vérifiez que l'entremets est bien congelé avant de le démouler.

G/ LE DÉCOR



15. Démoulez l'entremets – n'oubliez pas de retirer le ruban PVC. Posez-le sur une grille et mettez une plaque en dessous pour que le surplus de nappage tombe dedans lors du glaçage. Versez le nappage sur l'entremets



16. Enlevez l'excédent à l'aide d'une spatule. Récupérez l'entremets et déposez-le sur un plat de présentation. Laissez décongeler au réfrigérateur la veille pour le lendemain ou laissez-le 3 h à température ambiante si vous êtes dans l'urgence.

CAKE MYRTILLE

Par Cédric Pernot (Au Fidèle Berger, Chambéry)

POUR : **2 CAKES DE 6 PARTS**

PRÉPARATION : **25 MIN**

CUISSON : **40 MIN**

POUR LA PÂTE À CAKE

230 g de sucre
156 g de farine T55
3 g de levure
20 g de poudre d'amandes
180 g d'œufs
80 g de crème à 35 % de MG
118 g de beurre doux
20 g d'huile de pépins de raisin

POUR LE CONFIT DE MYRTILLES

150 g de pulpe de myrtilles (ou 180 g de myrtilles fraîches mixées puis chinoisées)
15 g de sucre
9 g de pectine NH

LA PÂTE À CAKE

✣ Tempérez les œufs à environ 20 °C.
✣ Mélangez au fouet (au batteur ou à la main) le sucre, la farine, la levure et la poudre d'amandes. Ajoutez les œufs et mélangez bien (il n'est pas nécessaire de monter la pâte à cake).
✣ Chauffez la crème à 50 °C et versez sur le mélange précédent.
✣ Faites fondre le beurre à 40-42 °C et mélangez avec les autres ingrédients (le respect des températures est primordial pour obtenir une belle bosse sur le cake).
✣ Beurrez légèrement le fond des moules à cake, pas les bords. Coulez 360 g de pâte à cake par moule.
✣ Trempez une corne dans l'huile de pépins de raisin et passez-la dans le sens de la longueur, sur le dessus du cake, de façon à marquer la fente de celui-ci.
✣ Préchauffez le four, chaleur tournante, à 230 °C. Faites cuire à 180 °C pendant 40 min (pour être sûr de la cuisson, plantez la lame d'un couteau au cœur du cake ; elle devra ressortir sèche, sans pâte collée).

LE CONFIT DE MYRTILLES

✣ Chauffez la pulpe de myrtilles à 40 °C. Mélangez ensemble le sucre et la pectine NH, puis versez doucement, en remuant à l'aide d'un fouet. Portez à ébullition et maintenez pendant 1 min.
✣ Laissez refroidir au réfrigérateur.

LE MONTAGE

✣ Ramollissez le confit en le remuant avec un fouet puis pochez dans les cakes encore tièdes à l'aide d'une douille seringue, en perforant en 6 endroits. Pochez ainsi 60 g de confit par cake.



© DR



LA TARTE ABRICOT AMANDE

Par Jérôme De Oliveira
(Pâtisserie Intuitions, Cannes / Grasse)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 186

© COOK AND SHOOT

SUD-EST



PHOTOGRAPHIES **THOMAS DHELLEMMES**

LA PISTE NOIRE

Par Jérémie Runel (La Fabrique Givrée, Aubenas)

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :	REPOS :
25 ENTREMETS	**2 H**	**12 MIN**	**12 H**

POUR LES AMANDES CARAMÉLISÉES

- **200 g** d'amandes en bâtons
- **70 g** de sucre cristal
- **25 g** d'eau
- **1 g** de vanille en poudre de Tahiti
- **2 g** de fleur de sel

POUR LA SAUCE AU CARAMEL

- **115 g** de sucre
- **35 g** d'eau
- **115 g** de sirop de glucose
- **175 g** de crème fraîche
- **90 g** de lait concentré sucré

POUR LES TUILES AU GRUÉ DE CACAO

- **80 g** de beurre
- **35 g** de sirop de glucose
- **100 g** de sucre cristal
- **10 g** d'eau
- **120 g** de grué de cacao

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT MACAÉ PUR BRÉSIL DE BAHIA

- **100 g** de jaunes d'œufs
- **50 g** de sucre cristal
- **250 g** de lait entier
- **250 g** de crème fraîche (1)
- **460 g** de chocolat de couverture Macaé à 64 %
- **600 g** de crème fraîche (2)

POUR LA GLACE VANILLE BORA BORA ET FÈVES TONKA (LA VEILLE)

- **900 g** de lait entier
- **275 g** de crème fraîche
- **5 g** de gousse de vanille grand cru Bora Bora (Tahiti)
- **1 g** de fèves tonka
- **60 g** de lait en poudre
- **50 g** de miel
- **185 g** de sucre cristal
- **2 g** de farine de caroube

POUR LE FLOCAGE

- **150 g** de beurre de cacao
- **150 g** de chocolat noir de couverture

A/ LES AMANDES CARAMÉLISÉES



1. Dans un four 150 °C, faites torréfier les amandes en bâtons jusqu'à coloration.



2. Cuisez le sucre et l'eau à 115 °C. Mélangez les amandes avec le sirop.



3. Sablez, puis ajoutez la poudre de vanille et le sel. Terminez de sabler. Réservez à l'abri de l'humidité.

B/ LA SAUCE AU CARAMEL



4. Dans une casserole à fond épais, réalisez un caramel avec le sucre, l'eau et le glucose. Faites décuire avec la crème chaude.



5. Ajoutez le lait concentré seulement ensuite. Chinoisez et mixez. Réservez au réfrigérateur.

REMARQUE

L'ajout de glucose dans la préparation permet à l'ensemble de ne pas masser. Attention, si vous ajoutez la crème et le lait concentré en même temps, le mélange va cailler.

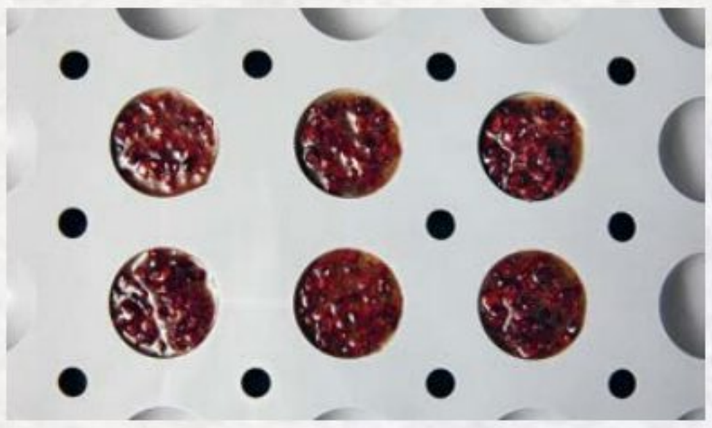
C/ LES TUILES AU GRUÉ DE CACAO



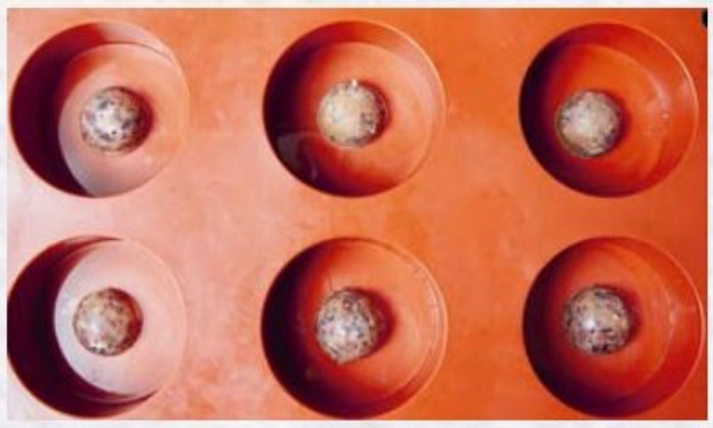
6. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez le glucose, le sucre et l'eau. À l'aide d'un fouet, faites cuire le tout à feu doux jusqu'à liaison.



7. Ajoutez le grué.



8. Dans un petit moule à demi-sphères Flexipan, dressez 9 g dans chaque alvéole. Congelez.



9. Transvasez dans des moules de 7 cm de diamètre.



10. Faites cuire à 190 °C 12 min environ. Démoulez quelques minutes après la cuisson. La tuile doit avoir pris, mais sans avoir refroidi, sinon elle se casse.

D/ LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR MACAÉ PUR BRÉSIL DE BAHIA



11. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs.



12. Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème (1). Versez une petite quantité sur les jaunes et fouettez.



13. Mélangez la totalité et faites cuire à 82 °C. Chinoisez afin de retirer les éventuels dépôts de coquilles d'œuf et utilisez immédiatement.



14. Dans une casserole, faites fondre le chocolat de couverture à 50 °C. Versez progressivement 400 g de crème anglaise sur le chocolat fondu. Prenez soin d'émulsionner le mélange et mixez.



15. Vérifiez la température (50 °C) et ajoutez la crème (2) montée mousseuse.



16. Dans un moule Flexipan de 7 cm de diamètre, coulez 55 g par alvéole. Réservez au congélateur.

E/ LA GLACE VANILLE BORA BORA ET FÈVES TONKA (LA VEILLE)



17. Dans une casserole, faites chauffer tous les ingrédients. Pasteurisez à 85 °C puis refroidissez rapidement.



18. Chinoisez.



19. Laissez maturer pendant 12 h au minimum.



20. Le lendemain, mettez à turbiner jusqu'à l'obtention d'une texture moelleuse.

F/ LE FLOCAGE ET LE MONTAGE



21. Sortez la mousse au chocolat du congélateur. Floquez-la au pistolet. Laissez décongeler 2 à 3 h dans une assiette.



22. Au moment de servir, versez la sauce au caramel sur la surface de la mousse au chocolat.



23. Ajoutez quelques amandes caramélisées.



24. Déposez une boule de glace à la vanille.



25. Enfin, couvrez avec la tuile au grué de cacao.

VACHERIN FRAMBOISE

Par Pascal Lac (Nice)

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :	REPOS :
8 PARTS	**2 H**	**1 H**	**24 H + 6 H**



© BERNARD POLIZZI

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE

- **500 g** de blancs d'œufs
- **500 g** de sucre semoule
- **500 g** de sucre glace

POUR LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)

- **1 litre** de lait
- **2** gousses de vanille
- **50 g** de poudre de lait
- **150 g** de crème
- **150 g** de jaunes d'œufs
- **60 g** de sucre inverti
- **200 g** de sucre

POUR LE SORBET À LA FRAMBOISE

- **700 g** de pulpe de framboises ou de framboises
- **340 g** d'eau
- **3 g** de stabilisateur
- **85 g** de glucose
- **130 g** de sucre

POUR LA FINITION

- **QS** de meringue
- **QS** de chantilly maison

LA MERINGUE FRANÇAISE

✣ Montez les blancs et le sucre semoule puis incorporez délicatement le sucre glace.
✣ Pochez à la douille lisse un fond de la forme de votre cercle (rond ou carré). Pochez le reste pour le décor, à la douille à saint-honoré.
✣ Faites cuire à 100 °C pendant 1 h.

LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer à 30 °C le lait, la crème, la moitié du sucre, le sucre inverti, la poudre de lait et les gousses de vanille fendues.
Dans un autre récipient, mélangez les jaunes et le sucre restant, fouettez pour faire blanchir.
Incorporez le lait tiédi aux jaunes fouettés et faites cuire à 83 °C. Mixez et chinoisez.
✣ Faites refroidir rapidement à 4 °C et stockez pendant 24 h au froid pour turbiner le lendemain.
✣ Pochez sur la meringue sur 6 cm de haut jusqu'à mi-hauteur. Mettez au congélateur.

LE SORBET À LA FRAMBOISE

✣ Faites chauffer l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur, puis versez sur la pulpe ou les framboises. Mixez.
✣ Laissez reposer 6 h. Turbinez. Pochez sur la glace vanille. Réservez au congélateur.

LA FINITION

✣ Sortez 20 min avant la dégustation, décorez avec de la meringue et une chantilly maison.



©DR

LITTLE FINGER ABRICOT/NOISETTE

Par Clément Higgins (Bricoleurs de Douceurs, Marseille)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 186



©PHILIPPE JALIN

TAMARO

Par Richard Sève (Lyon)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 187



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LA COURONNE DES ROIS

Par Lilian Bonnefoi (Antibes)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
4 BRIOCHES DE 10 PARTS	**2 H 40**	**1 NUIT**	**45 MIN**

POUR LES FRUITS CONFITS (LA VEILLE)

- **100 g** de poires confites entières
- **50 g** de gros raisins
- **80 g** d'abricots confits
- **80 g** de figues confites
- **50 g** de sucre
- **100 g** d'eau
- **20 g** de fleur d'oranger
- **450 g** de fruits confits en cubes pour la brioche
- **QS** de fruits secs (amandes et noisettes)
- **QS** de sucre en grains

POUR LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)

- **1 kg** de farine de gruau
- **30 g** de levure fraîche de boulanger ou **15 g** de levure boulangère déshydratée
- **120 g** de sucre
- **15 g** de sel
- **550 g** d'œufs entiers
- **65 g** d'eau
- **600 g** de beurre
- **30 g** de fleur d'oranger
- **QS** de nappage blond

POUR LA FINITION

- **QS** de sucre en grains

A/ LES FRUITS CONFITS (LA VEILLE)



1. Mettez à bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger, puis les fruits confits coupés en deux ainsi que ceux coupés en cubes. Laissez refroidir à couvert jusqu'au lendemain.



2. Égouttez. Réservez les cubes pour la brioche, les fruits coupés pour la décoration.

B/ LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)



3. Dans la cuve, mettez la farine, le sucre, le sel, la levure en veillant à bien séparer le sel, le sucre et la levure.



4. Mettez à tourner en vitesse 1 (en utilisant un crochet) en incorporant la moitié des œufs dès le départ, puis le reste petit à petit.



5. Quand la pâte se décolle du bord de la cuve, ajoutez l'eau petit à petit.



6. Attendez le décollement pour incorporer le beurre tempéré puis pétrissez en vitesse 3 jusqu'au décollement de la pâte (attention de ne pas dépasser 24 °C, température de la pâte en fin de pétrissage).



7. En fin de pétrissage, ajoutez le mélange de fruits en cubes et la fleur d'oranger.



8. Stockez en bac, rabattez une fois puis laissez au réfrigérateur toute la nuit.

C/ LA CUISSON ET LA FINITION



9. Pesez des pâtons de pâte de 700 g.



10. Faites un trou central avec le coude (pour ne pas déchirer la pâte), puis laissez détendre la pâte pendant 10 min.



11. Agrandissez le cercle en deux fois en réalisant un trou au centre. Faites lever en étuve environ 1 h 30 à 28 °C.



12. Enfournez à 180 °C puis, une fois la brioche au four, baissez à 160 °C pendant 40 à 45 min dans un four ventilé.



13. Après refroidissement, nappez avec un nappage blond chaud.



14. Mettez autour de la brioche du sucre en grains, sur le dessus le mélange de fruits confits et quelques fruits secs.

MACA'LYON

Par Sébastien Bouillet (Lyon)

POUR : **60**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **36 H**

MACARONS

POUR LES MACARONS (LA VEILLE)

- **1 kg** de tant pour tant blanc tamisé (soit 500 g de sucre glace et 500 g de poudre d'amande)
- **360 g** de blancs d'œufs : 210 g (7 blancs) + 150 g (5 blancs)
- **450 g** de sucre
- **100 g** d'eau

POUR LE CRÉMEUX AU CARAMEL (L'AVANT-VEILLE)

- **125 g** de sucre
- **65 g** de glucose
- **225 g** de crème
- **75 g** de beurre
- **2 g** de fleur de sel
- **4,5 g** de gélatine en poudre
- **25 g** d'eau

POUR L'ENROBAGE

- **500 g** de chocolat à 70 %
- Éclats ou poussière d'or

LES MACARONS (LA VEILLE)

✣ Mélangez le tant pour tant avec 210 g de blancs d'œufs pour obtenir une pâte d'amandes.
✣ Faites cuire le sucre avec l'eau à 118 °C, puis versez ce mélange sur les 150 g de blancs d'œufs restants que vous aurez fait mousser au préalable.
✣ Laissez tiédir la meringue. Incorporez-y petit à petit la première masse et macaronnez l'appareil (à l'aide d'une corne ou d'une Maryse) afin d'obtenir une préparation lisse et brillante et un mélange « au ruban ».
✣ Laissez reposer 20 à 30 min pour éviter que vos coques se craquellent à la cuisson.
✣ Mettez l'appareil dans une poche à douille et réalisez vos coques.
✣ Faites-les cuire au four à 165 °C (th. 5-6) pendant 12 min environ.

LE CRÉMEUX CARAMEL (L'AVANT-VEILLE)

✣ Faites cuire le sucre avec le glucose jusqu'à obtention d'un caramel. Faites-le décuire en versant la crème. Incorporez le beurre et le sel, puis mixez le tout. Ajoutez ensuite la gélatine gonflée dans l'eau.
✣ Réservez pendant 12 heures au réfrigérateur.

LA FINITION ET LA PRÉSENTATION

✣ Fourrez deux coques de macarons avec le crémeux au caramel.
✣ Laissez-les maturer au réfrigérateur ou au frais pendant une journée.
✣ Le lendemain, faites fondre les 500 g de chocolat noir puis remettez les macarons à température avant de les enrober dans le chocolat. Parsemez-les ensuite d'éclats d'or.





PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LA TARTE TROPÉZIENNE

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
6 PARTS	1 H 30	25 MIN	2 H 30

A/ LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

185 g	de farine
20 g	de sucre
4 g	de sel
7 g	de levure fraîche
10 g	de poudre de lait
125 g	d'œufs
150 g	de beurre
QS	de sucre en grains



1. Mettez la farine, le sucre, le sel, la levure et la poudre de lait dans la cuve du batteur muni du crochet et faites tourner l'appareil. Cassez les œufs dans un cul-de-poule et battez-les légèrement au fouet ou à la fourchette. Ajoutez les 2/3 des œufs bien froids et pétrissez pendant 2 min à petite vitesse. Dès que la pâte se décolle de la cuve, ajoutez les œufs restants, puis pétrissez à nouveau à vitesse moyenne. Laissez tourner la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle une troisième fois. Incorporez alors le beurre petit à petit tout en pétrissant. Une fois le beurre incorporé en totalité, laissez pétrir pendant 7 min à vitesse moyenne. La pâte doit se décoller.



2. Versez la pâte dans un récipient préalablement fariné et laissez-la reposer à température ambiante pendant 1 h.



3. Posez la boule de pâte sur votre plan de travail fariné et travaillez-la avec les mains afin d'en chasser l'air. Il ne faut pas hésiter à l'étirer entre vos mains et à bien l'aplatir sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle ait repris une forme plate. Après l'avoir enveloppée dans du film alimentaire, mettez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



4. Étalez la pâte sur 2,5 cm d'épaisseur et détaillez un disque de 20 cm de diamètre. Mettez à pousser pendant 1 h 30.



5. Recouvrez de sucre en grains et enfournez la brioche à 170 °C pour 25 min.

B/ LE SIROP À LA FLEUR D'ORANGER

INGRÉDIENTS

215 g	d'eau
85 g	de sucre
4 g	de fleur d'oranger



6. Faites bouillir l'eau et le sucre puis laissez refroidir. À froid, ajoutez la fleur d'oranger et réservez.

C/ LA CRÈME PÂTISSIÈRE

INGRÉDIENTS

340 g de lait
6 g de gousses de vanille
60 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre
30 g de poudre à crème
35 g de beurre



7. Faites bouillir le lait et ajoutez les gousses de vanille pour réaliser l'infusion. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Retirez les gousses de vanille du lait et versez une partie sur le mélange précédent. Mélangez bien le tout et versez dans la casserole.



8. Faites bouillir la préparation pendant 3 min, puis retirez du feu et incorporez le beurre en mélangeant jusqu'à complète dissolution. Débarrassez et laissez refroidir.

D/ LA CRÈME VANILLE

INGRÉDIENTS

500 g de crème pâtissière
100 g de crème Chantilly
5 g de fleur d'oranger



9. Dans un cul-de-poule, détendez la crème pâtissière avant d'ajouter la crème Chantilly. Puis incorporez la fleur d'oranger et réservez au frais jusqu'au montage de la tropézienne.

E/ LE MONTAGE



10. Saupoudrez de sucre glace et découpez la brioche en deux épaisseurs égales.



11. Imbibez généreusement les deux parties avec le sirop à la fleur d'oranger.



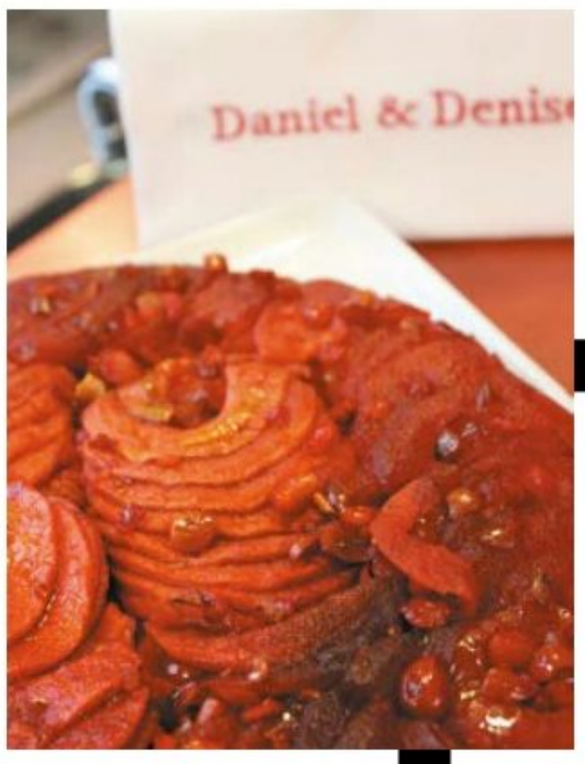
12. À l'aide d'une poche, dressez sur la surface du dessous de belles boules de crème vanille. Déposez délicatement le dessus de la brioche imbibée. Réservez au frais.

DOLCE VITA
Balades gourmandes

Au fil des ans, Philippe Toinard a demandé aux chefs de la région Sud-Est de partager avec nous leurs gourmandises régionales préférées.

LYON

Les addictions lyonnaises de Davy Tissot (chef du Saisons - Institut Paul-Bocuse)



La tarte Tatin à la praline de Saint-Genix de Joseph Viola (Daniel & Denise)
Retrouvez la recette p. 188

Les bâtons de dynamite « S'éclate » de Sébastien Bouillet
Retrouvez la recette p. 188





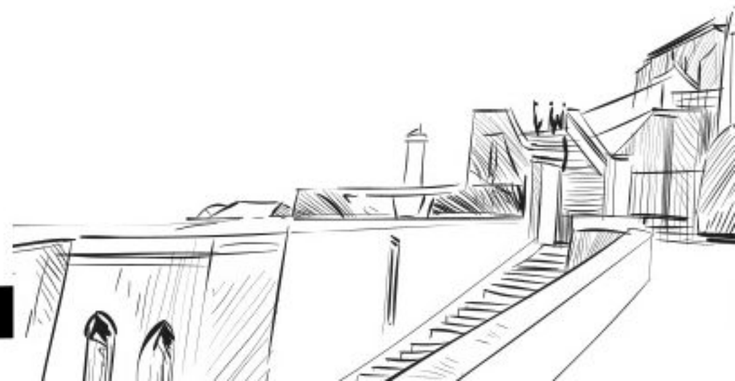
L'île flottante aux deux citrons, crème à la Passion de Tabata Mey (époque Restaurant Marguerite)
Retrouvez la recette p. 188



La tarte au chocolat de Jean-Paul Pignol (Pâtisserie Pignol)
Retrouvez la recette p. 188



Les pommes au four et confiture de myrtilles de Davy Tissot (époque Villa Florentine)
Retrouvez la recette p. 189



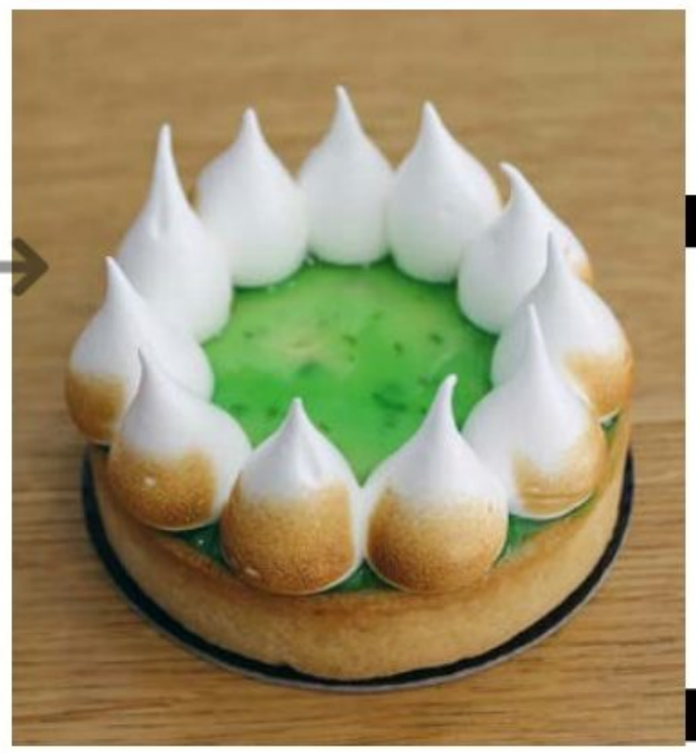


La tarte choco-tonka
de Pascal Hayotte
(Le Fournil Notre-Dame)
Retrouvez la recette p. 189

Le Fraîcheur coco framboises de Camille
Payan (époque Le Palais de la Major)
Retrouvez la recette p. 189



La tarte Mojito
der Clément Higgins
(Bricoleurs
de Douceurs)
Retrouvez la recette p. 190



MARSEILLE

Les addictions marseillaises de Ludovic Turac (chef de Une Table, au Sud)



Le pain de Gênes,
fraises et basilic
de Ludovic Turac
(Une Table, au Sud)
Retrouvez la recette p. 190





La sphère framboises avocat de Mathieu Marchand (La Môme)
Retrouvez la recette p. 191



La crème brûlée d'Arnaud Tabarec (époque Le Roof)
Retrouvez la recette p. 191

La religieuse au caramel au beurre salé de Jérôme De Oliveira



Les addictions cannoises d'Arnaud Tabarec (chef du SeaSens)

CANNES

GOLFE DE ST-TROPEZ

Les addictions tropéziennes de Geoffrey Poësson (chef de La Badiane)

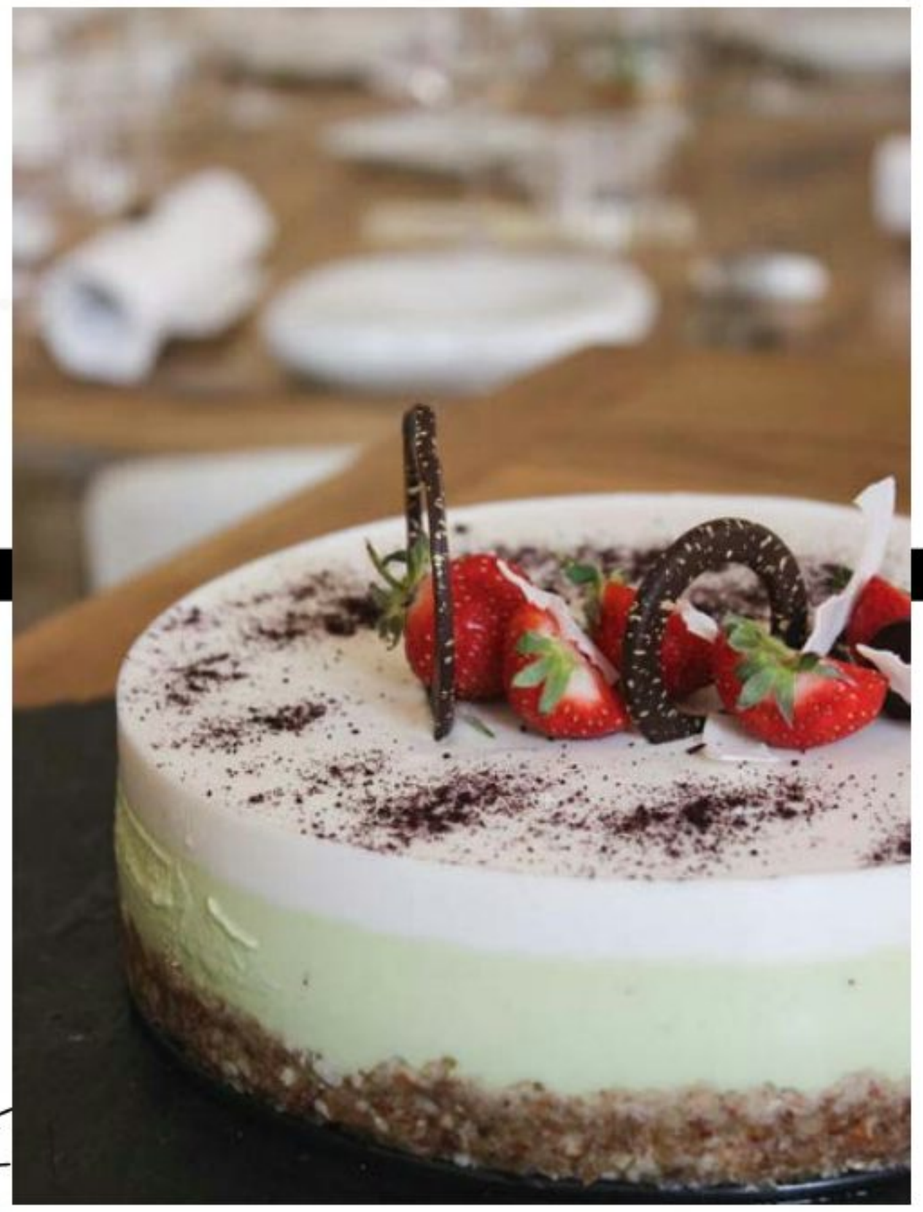


La Symphonie personnelle du chocolat grand cru de Guillaume Godin (La Vague d'Or, st Tropez)
Retrouvez la recette p. 192



Le saint-honoré de David Guilloteau (L'Un des Sens, Cogolin)
Retrouvez la recette p. 192

Le cheesecake avocat et coco de Béatrice Cauvin (Peanut's Café, Sainte-Maxime)
Retrouvez la recette p. 193





SUD-OUEST

SUD-OUEST

Soleil, mer et montagne de notre beau Sud-Ouest riment aussi avec la plus grande des gourmandises ! Depuis l'Occitanie jusqu'au Pays basque en passant par les Landes, les Pyrénées et, bien sûr, la splendide région de Bordeaux, les amateurs se régalent de spécialités régionales mais aussi des créations de jeunes pâtissiers passionnés. Gardiens des recettes traditionnelles ou talents créatifs, ils font courir les gourmands aux quatre coins de cette région bénie des dieux.

LES CHEFS



Olivier Bajard
(Perpignan)



Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)



Michel Belin
(Albi)



Diego Cervantes
(Le Bouscat)



Stéphane Corolleur
(Bommes)



Yannick Delpech
(Toulouse)



Pablo Gicquel



François Granger
(Bergerac / Périgueux)



Patrice Ibarboure
(Bidart)



Antony Prunet
(Pyla-sur-Mer)



Lionel Raux
(Bayonne)



©PATRICK GERARD

LE PARTAGE

Par Olivier Bajard (Perpignan)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 193

© ZORAN



CALABRE

Par Nicolas Babin (Ernest Le Glacier, La Rochelle / Niort)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 194

© STÉPHANE COROLLEUR



CITRON CAVIAR

Par Stéphane Corolleur
(restaurant Lalique, château Lafaurie-Peyraguey, Bommes)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 194

© DIEGO CERVANTES



COURONNE CHOCOLAT ET HONEYBUSH

Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 195

© DR



VERMILLON

Par François Granger
(Pâtisserie François, Bergerac / Périgueux)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 196

© OLIVIER MARIE

FINE BARRETTE CHOCOLAT NYANGBO, CITRON VERT, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

Par Patrice Ibarboure
(Les Frères Ibarboure, Bidart)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 196

© FABRICE FEVAL – BILILIK AGENCY



L'EXOTIQUE

Par Bassim Jubran (Gentina, Toulouse)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 197

© CHRISTINE AMAT



TARTE À L'ANANAS RÔTI

Par Philippe Andrieu
(époque Les Douceurs de Louise, Bordeaux)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 198



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

BANOFFEE

Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
6 PARTS	**2 H**	**1 NUIT**	**2 H 30**

A/ LE DULCE DE LECHE (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS
(IL Y AURA DES RESTES)

- **2 litres** de lait entier
- **1 kg** de sucre semoule
- **½ c. à c.** de bicarbonate de soude
- **2** fèves tonka
- **5** gousses de cardamome verte
- **1/8 c. à c.** de cannelle moulue
- **100 g** de beurre



1. Après avoir placé une petite assiette au réfrigérateur (elle permettra de tester la cuisson un peu plus tard), versez dans un faitout le lait, le sucre, la tonka râpée, la cardamome concassée et la cannelle.



2. Portez à ébullition sur feu vif tout en frottant de temps en temps le fond au fouet. À ébullition, ajoutez le bicarbonate (qui va aider à colorer) puis baissez le feu. Quand le lait arrête de mousser, continuez la cuisson à feu moyen en fouettant de temps en temps, la coloration va arriver progressivement.



3. Plus le dulce réduit et épaissit, plus il faut fouetter fréquemment. La cuisson dure environ 2 h, à la fin fouettez constamment. Versez 1 cuillerée dans l'assiette froide, le dulce doit être épais et nappant. Retirez du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux, passez au chinois dans un récipient et laissez 1 nuit au frais.

REMARQUE

Le dulce de leche nécessite un certain temps de cuisson pour obtenir une belle couleur. Si l'on réalisait la recette avec de plus petites quantités, le lait réduirait trop vite, avant d'avoir pu colorer, tout en étant trop sucré. Le reste se conserve au réfrigérateur !

B/ LA PÂTE AU CACAO (LA VEILLE)

INGRÉDIENTS

- **105 g** de beurre
- **82 g** de sucre
- **25 g** d'œuf entier
- **2 g** de sel
- **175 g** de farine T55
- **22 g** de poudre de cacao
- **1** noisette de beurre



4. Dans le bol du batteur avec la feuille, mettez le beurre bien froid et le sucre, puis mélangez. Ajoutez l'œuf et travaillez à nouveau pendant 2 min.



5. Décollez le mélange de la cuve, puis ajoutez le sel, la farine et la poudre de cacao. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et bien lisse.



6. Donnez une forme de disque aplati au pâton pour faciliter le refroidissement. Filmez et réservez 1 nuit au frais. Abaissez la pâte sur 2,5 ou 3 mm pour avoir un disque de 26 cm.



7. Posez l'abaisse de pâte sur le cercle (graissé avec une noisette de beurre) et foncez en veillant bien à appliquer la pâte dans l'angle entre le cercle et le support.



8. Ébarbez l'excédent au couteau, puis passez l'ongle entre le cercle et la pâte afin de décoller légèrement le haut et éviter qu'elle colle après la cuisson.

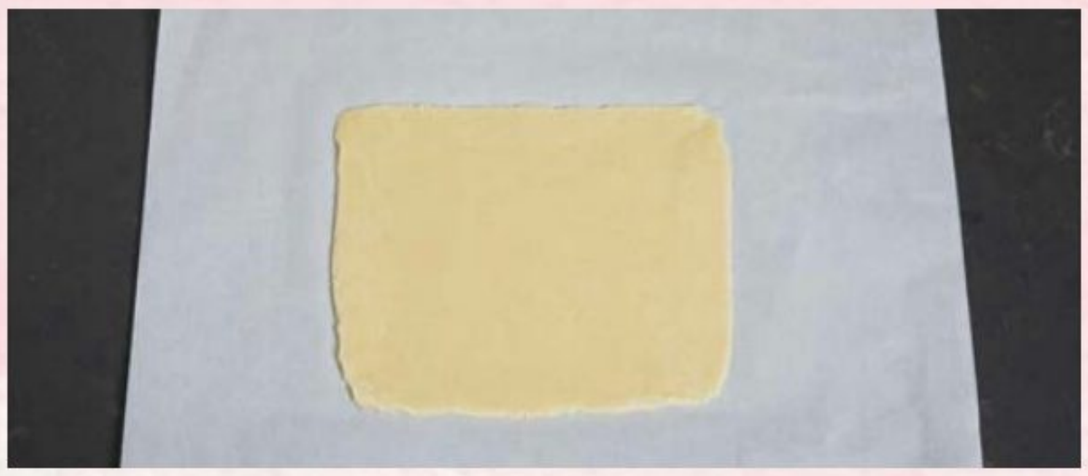


9. Laissez reposer 1 h à température ambiante, puis enfournez au four ventilé préchauffé à 155 °C pour 18 min, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laissez refroidir puis décerclez.

C/ LE CRUMBLE

INGRÉDIENTS

- **23 g** de farine T55
- **20 g** de sucre
- **18 g** de beurre



10. Mélangez tous les ingrédients à la main, puis étalez très finement et faites cuire 20 à 25 min à 165 °C. Laissez refroidir.

D/ LES AMANDES TORRÉFIÉES

INGRÉDIENTS

- **100 g** d'amandes concassées



11. Placez les amandes sur un tapis en silicone. Enfournez à 165 °C pendant 30 min en remuant toutes les 10 min pour avoir une belle couleur homogène.

E/ LE CHOCOLAT CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- **40 g** de chocolat au lait à 35 %
- **50 g** de crumble
- **1** pincée de sel



12. Écrasez finement le crumble au rouleau.



13. Versez le biscuit dans le chocolat préalablement fondu et mélangez à la Maryse. Étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 3 mm environ. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

F/ LES NOISETTES CARAMÉLISÉES

INGRÉDIENTS

- **100 g** de noisettes entières émondées
- **35 g** de sucre
- **10 g** d'eau
- **6 g** de beurre



14. Torréfiez les noisettes entières comme les amandes. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 117 °C. Retirez du feu, versez les noisettes refroidies et enrobez-les. Mélangez jusqu'à ce que le sucre prenne un aspect sablé et que toutes les noisettes se séparent les unes des autres.



15. Remettez sur le feu à puissance moyenne et remuez constamment jusqu'à obtenir une belle coloration. Hors du feu, ajoutez le beurre et remuez.



16. Versez les noisettes sur une feuille de silicone et, à l'aide de 2 couteaux ou palettes, séparez-les une à une avant le refroidissement.

G/ LA CHANTILLY

INGRÉDIENTS

- **250 g** de crème liquide à 35 %
- **12 g** de sucre glace



17. Montez la crème bien froide et le sucre glace à l'aide du batteur. La crème doit former un bec d'oiseau. Garnissez une poche à douille et coupez la pointe en biais, sur une longueur d'environ 1,5 cm.

H/ LE MONTAGE

INGRÉDIENTS

- **2** grosses bananes



18. Dans le fond de tarte, pochez environ 200 g de dulce de leche, lissez si nécessaire.



19. Placez quelques morceaux de chocolat croustillant et parsemez d'amandes concassées. Coupez les bananes finement. Remplissez le fond de tarte. Le niveau des bananes doit rester juste en dessous du niveau des bords du fond de tarte et le centre doit être un peu bombé.



20. Pochez la chantilly en commençant par la rangée extérieure. La deuxième rangée s'appuiera sur la première et ainsi de suite jusqu'à la rangée centrale.



21. Terminez en déposant les noisettes caramélisées.



© MARIE ETCHEGOYEN

ROUGE FRAISE

Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 198



© MARIE ETCHEGOYEN

PARIS-BREST MAXI-PRALINÉ

Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 199



© MARIE ETCHEGOYEN

MA TARTE AU CITRON

Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 200

GÂTEAU BASQUE

Par Thierry Bamas
(Bayonne / Anglet / Biarritz)

POUR :	PRÉPARATION :	REPOS :	CUISSON :
4 GÂTEAUX BASQUES	**1 H**	**24 H**	**50 MIN**



© MARIE ETCHEGOYEN

POUR LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

- **400 g** de beurre
- **500 g** de sucre roux
- **100 g** d'œufs
- **20 g** de jaune d'œuf
- **650 g** de farine
- **10 g** de levure chimique
- **8 g** de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- **500 g** de lait
- **120 g** de sucre
- **80 g** de jaunes d'œufs
- **60 g** de Maïzena®

POUR LA CRÈME D'AMANDES

- **400 g** de crème pâtissière
- **250 g** de poudre d'amandes
- **220 g** de sucre semoule
- **3 g** de sel
- **140 g** d'œufs
- **15 g** de rhum
- **200 g** de beurre fondu

POUR LE MONTAGE

- **1** jaune d'œuf pour la dorure

LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

✣ Mélangez le beurre tempéré avec le sucre roux et le sel. Ajoutez les œufs et le jaune d'œuf.
✣ Finissez en incorporant délicatement la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
✣ Stockez 24 h au froid.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

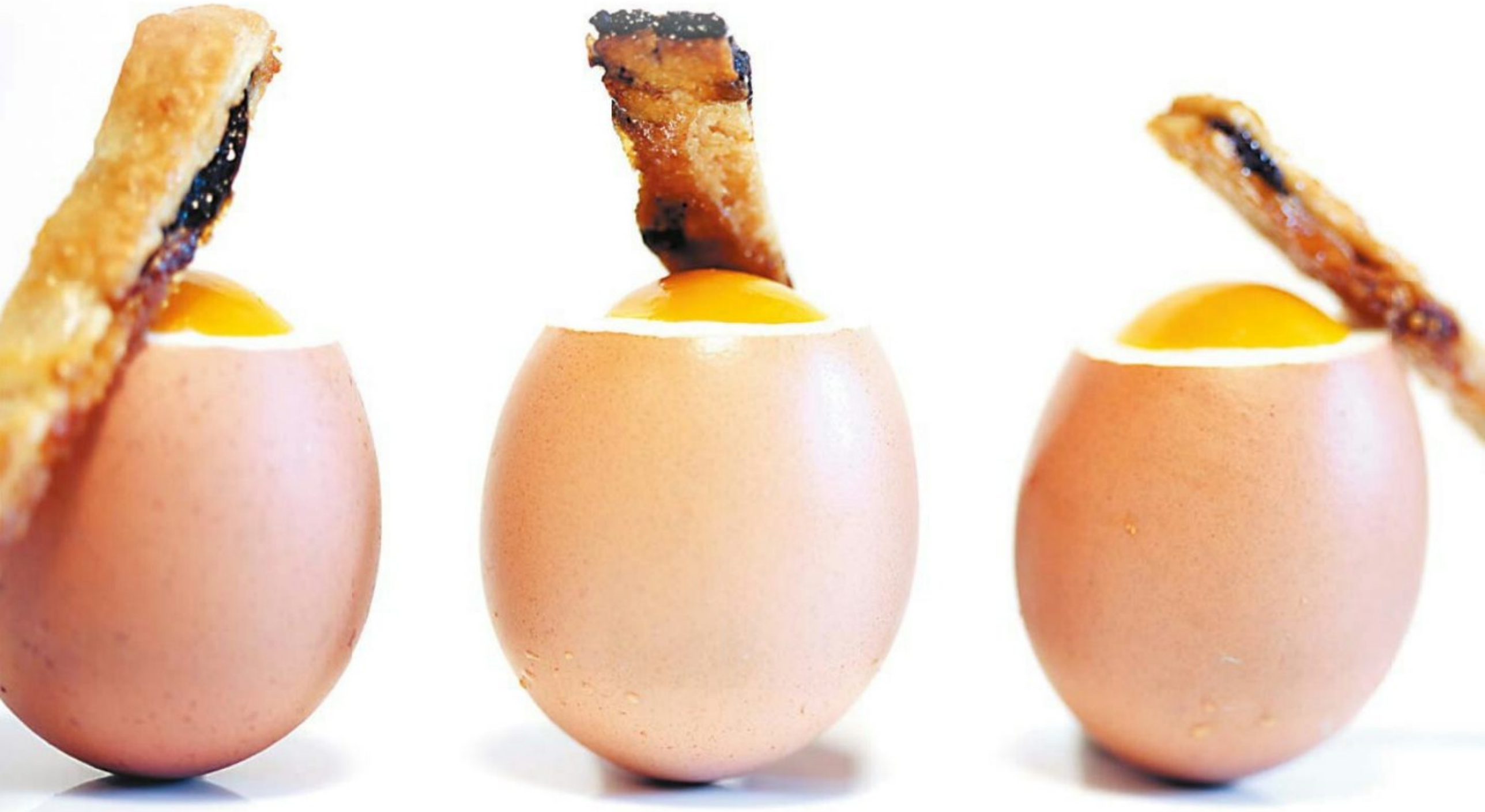
✣ Mélangez la Maïzena® avec le sucre et les jaunes d'œufs.
✣ Faites bouillir le lait et versez sur le mélange précédent. Remettez le tout dans la casserole et faites recuire au bouillon.

LA CRÈME D'AMANDES

✣ Mélangez la crème pâtissière, la poudre d'amandes, le sucre et le sel.
✣ Ajoutez les œufs préalablement mixés ainsi que le rhum. Finissez par le beurre bouillant.

LE MONTAGE

✣ Abaissez la pâte sur 4 mm et déposez dans un moule de 20 cm de diamètre et 2,5 cm de haut. Retirez l'excédent de pâte et ajoutez 250 g de crème. Refermez le gâteau avec un disque de pâte de la même épaisseur.
✣ Dorez au jaune d'œuf et rayez à la fourchette.
✣ Faites cuire 50 min à 160 °C.



BOÎTE D'ŒUFS À LA MANGUE ET DULCEY, MOUILLETTES AUX FRUITS SECS

Par Yannick Delpech (Pâtisserie Sandyan, Toulouse)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 200

© THE FOOD EYES



PHOTOGRAPHIES **ATELIER MAI 98**

LE GÂTEAU BASQUE

Par Pablo Gicquel (époque Le Crillon, Paris)

POUR :	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
3 GÂTEAUX DE 2 PARTS	**1 H**	**2 H**	**30 MIN**

A/ LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE

INGRÉDIENTS

- **430 g** de beurre doux
- **450 g** de sucre semoule
- **10 g** de zestes de citron jaune
- **2 g** de sel
- **650 g** de farine
- **10 g** de levure chimique
- **225 g** de jaunes d'œufs



1. Au robot muni de la feuille, mélangez le beurre, le sucre, les zestes et le sel.



2. Ajoutez la farine et la levure tamisées, mélangez de nouveau, la pâte va sabler.



3. Ajoutez les jaunes et mélangez à nouveau Étalez sur 4 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de cuisson par exemple, de manière à ne pas avoir à rajouter de farine. Le chef utilise deux règles comme appuis pour étaler le plus régulièrement possible. Réservez au frais 30 min à couvert.

> **REMARQUE**
>
> Il est important de travailler la pâte le moins possible, arrêtez le robot dès que le mélange est homogène, pour ne pas donner de corps.

B/ LA CRÈME PÂTISSIÈRE

INGRÉDIENTS

- **500 g** de lait entier
- **120 g** de sucre
- **80 g** de jaunes d'œufs
- **55 g** de poudre à crème
- **1** gousse de vanille
- **30 g** de rhum brun







4. Portez le lait et la vanille à ébullition. Blanchissez parallèlement les jaunes et le sucre.

5. Ajoutez la poudre à crème.



6. Versez un tiers du lait sur les œufs. Remuez bien et remettez le tout dans la casserole. Portez à ébullition.

7. Enlevez la gousse de vanille, étalez sur une plaque (plus l'épaisseur est fine, plus vite cela refroidira), filmez au contact et faites refroidir au réfrigérateur au moins 30 min.
À froid, lissez la crème au fouet et ajoutez le rhum, puis réservez en poche.

C/ LE MONTAGE ET LA CUISSON

INGRÉDIENTS

- **50 g** de beurre
- **50 g** de sucre cassonade
- **40 g** de jaunes d'œufs



8. Détaillez deux cercles de pâte par moule, un de 14 cm et un de 12 cm.



9. Chemisez un moule de 12 cm de diamètre de beurre. Chemisez-le ensuite de sucre cassonade, enlevez l'excès.



10. Foncez le moule avec votre cercle de pâte le plus grand, ébarbez si nécessaire.



11. Ajoutez 130 g de crème pâtissière.



12. Fermez avec l'autre disque de pâte, plus petit. Appuyez avec un rouleau à pâtisserie pour sceller les deux pâtes et ébarbez.



13. Dorez au jaune d'œuf pur, deux fois. Laissez-le 1 h au frais entre chaque dorure.



14. Rayez la pâte avec le dos de la lame d'un couteau. Vous pouvez vous aider d'un ustensile arrondi (comme un cul-de-poule) pour débuter.



15. Faites cuire à 160 °C pendant 30 min.

D/ LE DÉCOR







16. À l'Hôtel de Crillon, Pablo Gicquel trempe un sceau représentant le logo des lieux dans du chocolat (qu'il n'est même pas nécessaire de tempérer). Chez vous, c'est le moment de vous lâcher ! Cercle de chocolat coloré, tampon déniché dans les jouets des enfants (à nettoyer ardemment…), ou pourquoi pas une collerette de chantilly ? Promis, on ne dira rien !

LE TOULOUSAIN

Recette et stylisme Marlène Dispoto

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 45**
CUISSON : **20 MIN**

POUR LA PÂTE DE FRUITS CASSIS

- **1 kg** de purée de cassis
- **222 g** de sucre semoule
- **14 g** de pectine
- **QS** de sucre semoule

POUR LA COMPOTÉE DE CASSIS-VIOLETTE

- **231 g** de purée de cassis
- **68 g** de sucre
- **2 g** de gélifiant
- **1 g** d'arôme violette

POUR LE GLAÇAGE CITRON

- **600 g** de sucre glace
- **150 g** de jus de citron jaune

POUR LE TOULOUSAIN

- **4** jaunes d'œufs
- **91 g** de sucre
- **46 g** de crème épaisse
- **70 g** de farine T55
- **2 g** de levure chimique
- **27 g** de beurre fondu
- **30 g** de cassis

POUR LE DRESSAGE

- **QS** de feuille d'oxalis
- **QS** de cubes de pâte de fruits cassis



© VALERY GUEDES

LA PÂTE DE FRUITS CASSIS

✣ Portez la purée de cassis à ébullition. Incorporez le sucre mélangé avec la pectine. Faites cuire jusqu'à 105 °C puis débarrassez sur une plaque.

✣ Détaillez des petits cubes de pâte de fruits de 0,5 mm de côté et roulez-les dans un peu de sucre semoule.

LA COMPOTÉE DE CASSIS-VIOLETTE

✣ Portez la purée de cassis avec les 2/3 du sucre à ébullition. Hors du feu, ajoutez le gélifiant et le sucre restant tout en fouettant. Reportez le mélange à ébullition pendant 1 à 2 min.

✣ Une fois la compote refroidie, ajoutez l'arôme violette.

LE GLAÇAGE CITRON

✣ Tamisez le sucre glace puis ajoutez le jus de citron tout en fouettant le mélange énergiquement.

LE TOULOUSAIN

✣ Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la crème épaisse puis ajoutez petit à petit la farine et la levure chimique tamisées. Une fois le mélange homogène, incorporez le beurre fondu.

✣ Pochez dans un moule à savarin la 1re moitié de l'appareil puis parsemez de cassis. Ajoutez ensuite la 2e moitié du mélange. Faites cuire 25 à 30 min à 150 °C. Une fois cuit et refroidi, garnissez, à l'aide d'une poche et d'une douille fine, de compotée de cassis-violette à intervalles de 2 cm. Glacez le gâteau avec le glaçage citron puis mettez au four de nouveau quelques minutes afin que le glaçage cristallise. Votre gâteau doit être brillant.

LE DRESSAGE ET LA FINITION

✣ Disposez sur le gâteau les petits cubes de pâte de fruits cassis et quelques feuilles d'oxalis.



© DR

LE FRAMBOISIER

Par Olivier Bajard (Perpignan)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 201

TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE

Par Antony Prunet (hôtel Ha(a)ïtza, Pyla-sur-Mer)

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :
8 À 10 PARTS	**1 H 30**	**12 MIN**

POUR LE SABLÉ À LA FLEUR DE SEL

400 g de beurre
5 g de fleur de sel
134 g de sucre glace
367 g de farine T55
73 g de fécule
20 g de jaunes d'œufs cuits
1 gousse de vanille

POUR LE COULIS DE FRAMBOISES

100 g de framboises fraîches
10 g d'eau
10 g de sucre
1 goutte de jus de citron

POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT

264 g de crème
264 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
34 g de sucre
325 g de chocolat Samana Chocolaterie de l'Opéra
19 g de sucre inverti

POUR LE CERCLE AU CHOCOLAT

200 g de chocolat

POUR LA FINITION

QS de framboises fraîches



© ANTONY PRUNET

LE SABLÉ À LA FLEUR DE SEL

✣ Tamisez la farine, le sucre glace, les jaunes d'œufs émiettés et la fécule.
✣ Mélangez le beurre avec la fleur de sel et les grains de la gousse de vanille. Ajoutez les poudres, sans trop mélanger le tout.
✣ Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 4 mm au laminoir puis réservez au frais.
✣ Détaillez des disques de la taille souhaitée. Faites cuire au four à 170 °C pendant 12 min.

LE COULIS DE FRAMBOISES

✣ Faites bouillir les framboises avec le sucre et l'eau. Lorsque l'ensemble a réduit légèrement, ajoutez le jus de citron. Passez au chinois pour enlever les pépins des framboises. Coulez dans des demi-sphères.

LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT

✣ Faites bouillir le lait et la crème.
✣ Pendant ce temps, blanchissez les jaunes avec les sucres. Cuisez à la nappe (dans une casserole en remuant avec une spatule) à 82 °C.
✣ Ajoutez l'appareil sur le chocolat fondu. Mixez et réservez au réfrigérateur.

LE CERCLE AU CHOCOLAT

✣ Découpez un Rhodoïd d'une dimension un peu inférieure à celle de la circonférence du sablé. Étalez du chocolat dessus. Taillez des bandes de 1,5 cm de large et enroulez-les autour d'un cercle.
✣ Réservez au réfrigérateur. Ôtez le Rhodoïd en passant un cure-dent.

LE MONTAGE

✣ Récupérez le sablé cuit. Disposez le cercle de chocolat bien au centre.
✣ À l'aide d'une poche à douille, déposez du crémeux au fond. Ajoutez la demi-sphère de coulis.
✣ Recouvrez le tout de crémeux. Disposez les framboises autour puis remplissez-les de coulis.



MILLEFEUILLE PÊCHE HIBISCUS

Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 201

© LE GUEN AUDREY

TARTE POMME PAILLE

Par Lionel Raux (L.Raux, Bayonne)

POUR :	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
8 PARTS	**1 H**	**2 H 30**	**55 MIN**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- **125 g** de farine
- **45 g** de sucre glace
- **75 g** de beurre doux
- **15 g** de poudre d'amandes
- **2 g** de sel
- **1** œuf

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- **50 g** de beurre
- **50 g** de poudre d'amandes
- **50 g** de sucre
- **1** petit œuf
- **30 g** de crème épaisse
- **1** petite c. à c. de Maïzena®

POUR LA TOMBÉE DE POMMES ET POIRES

- **2** pommes
- **2** poires
- **1** gros morceau de beurre
- **80 g** de sucre
- **1** gousse de vanille
- **1** verre de calvados
- **40 g** de noisettes
- **40 g** de noix
- **50 g** de raisins blonds
- **150 g** d'eau

POUR LA PAILLE DE POMMES

- **2** pommes

POUR LE MONTAGE

- **QS** de sucre glace
- **QS** de cerneaux de noix et de noisettes



© STUDIO DES FLEURS

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Mélangez le beurre mou, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.
✣ Ajoutez l'œuf, puis la farine et amalgamez.
✣ Filmez et conservez au moins 2 h au réfrigérateur.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Mélangez le beurre pommade, la poudre d'amandes, le sucre, la Maïzena®. Terminez par l'œuf, puis la crème épaisse.

LA TOMBÉE DE POMMES ET POIRES

✣ Pelez les fruits et coupez-les en gros cubes.
✣ Dans une poêle, déposez le beurre. Quand il est fondu, ajoutez les fruits et le sucre avec la gousse de vanille fendue. Quand les fruits sont tendres, versez le calvados puis faites flamber.
✣ Dans un bol, mélangez les raisins secs et l'eau. Couvrez d'un papier film, passez au micro-ondes pendant 1 min à 600 W. Laissez gonfler quelques minutes.
✣ À froid, ajoutez les fruits secs concassés à la tombée, puis les raisins blonds.

LA PAILLE DE POMMES

✣ Avec une mandoline, coupez les pommes non épluchées en bâtonnets.

LE MONTAGE

✣ Étalez la pâte sucrée sur 3 mm. Foncez votre cercle à tarte, puis réservez 30 min au frais.
✣ Garnissez avec la crème d'amande puis la tombée de fruits. Déposez les pailles de pommes. Saupoudrez généreusement de sucre glace et faites cuire 45 min à 160 °C.
✣ À froid, ajoutez quelques noisettes et cerneaux de noix.

© DANIEL VIJOROVIC

PASSION FRAMBOISE

Par Michel Belin (Albi)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 202

TARTELETTE
CERISE & MENTHE

Par Nicolas Buche (époque Perlette, Toulouse)

POUR :	PRÉPARATION :	CUISSON :	REPOS :
10	**1 H 30**	**40 MIN**	**1 NUIT + 1 H**
TARTELETTES			

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- **70 g** de beurre doux
- **65 g** de sucre glace
- **70 g** de jaunes d'œufs
- **25 g** d'œufs
- **5 g** de sucre inverti (facultatif)
- **170 g** de farine T55

POUR LA MARMELADE DE CERISES

- **250 g** de cerises dénoyautées
- **50 g** d'eau
- **35** de sucre (1)
- **2 g** de pectine NH
- **5 g** de sucre (2)

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- **80 g** de beurre doux
- **80 g** de sucre glace
- **75 g** d'œufs
- **100 g** d'amandes en poudre
- **10 g** de poudre à flan
- **2 g** de rhum brun

POUR LA CHANTILLY MENTHE (LA VEILLE)

- **500 g** de crème fleurette
- **30 g** de sucre glace
- **30 g** de menthe effeuillée

POUR LE MONTAGE

- **1 kg** de cerises

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Réalisez un beurre pommade, ajoutez le sucre glace, puis les jaunes et les œufs entiers (tempérés).
✣ Terminez par le sucre inverti. Une fois le mélange homogène, ajoutez la farine.
✣ Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et foncez des cercles à tartelettes de 8 cm de diamètre.

LA MARMELADE DE CERISES

✣ Coupez les cerises en deux. Faites-les cuire à l'eau avec le sucre (1) à feu doux pendant 15 min environ. Ajoutez le mélange pectine et sucre (2), puis donnez une ébullition. Débarrassez et réservez au frais.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Réalisez un beurre pommade, puis ajoutez le sucre. Incorporez les œufs, puis la poudre à flan et la poudre d'amandes petit à petit. Terminez par le rhum.
✣ Garnissez les fonds de tartelette d'un fond de marmelade, puis de crème d'amande. Faites cuire à 175 °C pendant environ 25 min.

LA CHANTILLY MENTHE (LA VEILLE)

✣ Portez la crème et le sucre glace à ébullition. Mettez les feuilles de menthe à infuser 1 h hors du feu.
✣ Chinoisez. Réservez au frais 1 nuit puis montez en chantilly.

LE MONTAGE

✣ Dénoyautez les cerises en les coupant en deux (tout en en gardant dix entières).
✣ Pochez un dôme de chantilly au centre de la tartelette. Dressez des demi-cerises tout autour.
✣ Enlevez délicatement le noyau des cerises entières par en dessous. Garnissez-les de marmelade de cerise. Déposez sur le dôme de chantilly.



© PERLETTE



© DR

SAINT-HONORÉ FRAMBOISE ET PASSION

Par Antony Prunet (hôtel Ha(a)ïtza, Pyla-sur-Mer)

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 203

DOLCE VITA
Balades gourmandes

Au fil des ans, Philippe Toinard a demandé aux chefs de la région Sud-Ouest de partager avec nous leurs gourmandises régionales préférées.

TOULOUSE

Les addictions toulousaines de Georges Camuzet (chef de L'Air de famille)



Le cheesecake mystère de Yohann Travostino (époque Le Solilesse)
Retrouvez la recette p. 204



Les financiers huile d'olive et citron de Sylvain Joffre (En Pleine Nature, Quint-Fonsegrives)
Retrouvez la recette p. 203

Le Pink Marmelade d'Anne-Sophie Martin (Le Petit Magre)
Retrouvez la recette p. 204





Le clafoutis de Georges Camuzet (L'Air de Famille)
Retrouvez la recette p. 204





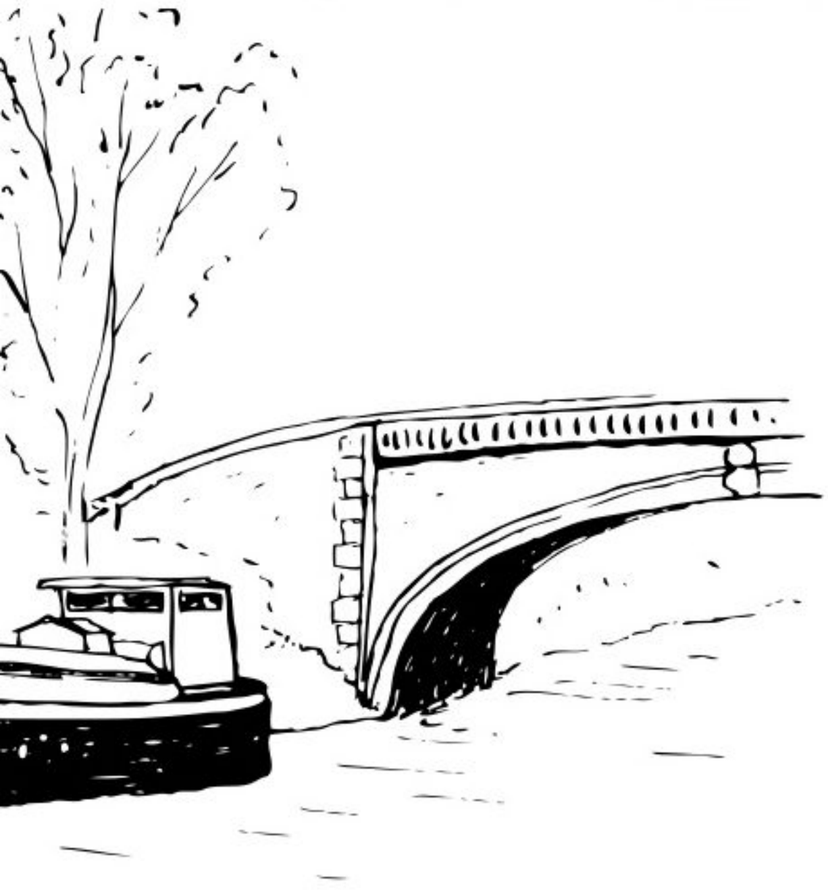
La compotée de rhubarbe, fraises et navets d'Aziz Mokthari (Les P'tits Fayots)
Retrouvez la recette p. 205



Les figues rôties en papillote,
crème glacée vanille de Nicolas Magie
(époque Le Saint-James, Bouliac)
Retrouvez la recette p. 205

Le crémeux glacé au fromage frais, crumble noisettes
et poires rôties au vieux balsamique de Jean-Luc Beaufils
(époque L'Air de Famille, Bordeaux)
Retrouvez la recette p. 205





La tartelette poire, diplomate praliné,
craquant chococaramel et sorbet
mirabelle d'Aurélien Crosato (époque
Soléna, Bordeaux)
Retrouvez la recette p. 206

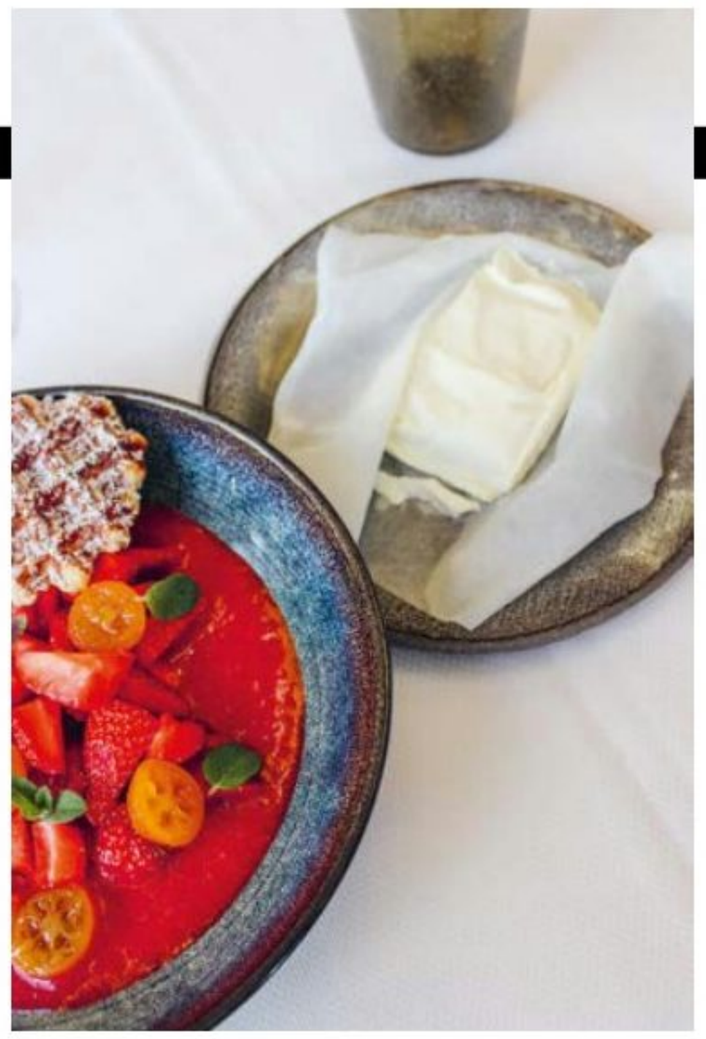


BORDEAUX

Les addictions bordelaises
de Nicolas Magie
(chef du Saint-James, jusqu'en 2019)



La ganache
au chocolat, huile
d'olive et fleur
de sel d'Aurélia Mari
(Via del Vi)
Retrouvez la recette p. 206



La soupe de fraises
aux kumquats confits
de Christophe Comes
(La Galinette)
Retrouvez la recette p. 206

Le pain perdu
du Divil de Stéphane
Balluet (Le Divil)
Retrouvez la recette p. 206



Les addictions perpignanaises
de Christophe Comes
(chef de La Galinette)

PERPIGNAN



LA CÔTE BASQUE

Les addictions basques de François Lemarié (chef du Chéri Bibi)



Le citron voyageur comme une tarte, guimauve aux zestes de Cédric Béchade (L'Auberge Basque, Saint-Pée-sur-Nivelle)
Retrouvez la recette p. 207



Le fondant au chocolat de François et Fanny Lemarié (Chéri Bibi, Biarritz)
Retrouvez la recette p. 208

La tarte au citron déstructurée de Maeva Lezaud (époque Alaïa, Ciboure)
Retrouvez la recette p. 208





NORD-EST

SARAH ABITAN,
Gat'Ô, 55 avenue des Vosges,
67000 Strasbourg

QUENTIN BAILLY,
65 rue des Arts, 59800 Lille

BOULANGERIE BRIER,
112 rue Esquermoise, 59800 Lille

PASCAL CAFFET
ET MATHIEU BLANDIN,
Maison Caffet, 2 rue de la Monnaie,
10000 Troyes ; marché de Troyes,
rue Claude-Huez, 10000 Troyes ;
ZI des Ecrevolles, marché de gros,
10150 Pont-Sainte-Marie

MAISON DALLET,
47 cours Jean-Baptiste-Langlet,
51100 Reims ; 26 rue du Général-Leclerc, 51200 Épernay

ÉRIC DELERUE,
époque Le Cerisier, 14 avenue
du Peuple-Belge, 59000 Lille

CHRISTOPHE FELDER,
les pÂtissiers, 29 rue du Maréchal-Foch, 67190 Mutzig ; galerie
marchande Cora, 67120 Dorlisheim

PATRICK FRÉCHIN,
Transparence, 28 rue Stanislas,
54000 Nancy

FRANCK FRESSON,
37 rue Jean-Jaurès, 54800 Jarny

BENOÎT FUCHS,
époque Le Gavroche, 4 rue Klein,
67000 Strasbourg

FABRICE GILLOTTE,
21 rue du Bourg, 21000 Dijon ;
33 rue Carnot, 21200 Beaune ;
34 rue des Granges, 25000 Besançon

ÉRIC GIRARDIN,
La Maison des Têtes, 19 rue des Têtes
68000 Colmar

PÂTISSERIE GRANDMENGIN,
2 allée Marcel-L'Herbier,
51430 Tinqueux

PIERRE HERMÉ,
pierreherme.com

PIERRE HUBERT,
10 rue du Docteur-Stein, 21000 Dijon ;
31 rue des Godrans, 21000 Dijon

FLORENT LADEYN,
Auberge du Vert Mont, 1318 rue
du Mont Noir, 59299 Boeschepe ;
Bloempot, 22 rue des Bouchers,
59800 Lille

ARNAUD LALLEMENT,
L'Assiette Champenoise,
40 avenue Paul -Vaillant-Couturier,
51430 Tinqueux

MAISON LENÔTRE,
lenotre.com

CAMILLE LESECQ,
les pÂtissiers, 29 rue du Maréchal-Foch, 67190 Mutzig ; galerie
marchande Cora, 67120 Dorlisheim

STÉPHANE MARCHAL,
Stef, 3 rue Monseigneur-Trouillet,
54000 Nancy

MAISON MÉERT,
25-27 rue Esquermoise,
59000 Lille

BENOÎT MÉROT,
Restaurant Attis, 3 place Boisseau,
51140 Chenay

THIERRY MULHAUPT,
18 rue du Vieux-Marché-aux-Poissons,
67000 Strasbourg ; 5 rue du Temple-Neuf, 67000 Strasbourg ; 6 place
de l'École, 68000 Colmar

NICOLAS MULTON,
Villa René Lalique, 18 rue Bellevue,
67290 Wingen-sur-Moder

FRANÇOISE MUTEL,
La Maison dans le Parc,
3 rue Sainte-Catherine,
54000 Nancy

CHRISTOPHE SCHERPEREEL,
époque Le Court Debout,
24 rue du Court-Debout, 59800 Lille

JEAN-MARIE STEINMETZ,
Café Stein, 29 rue du Vieux-Marché-aux-Poissons, 67000 Strasbourg

ÉRIC THIERCELIN,
Lucullus, 15 rue Jacques-Peirotes,
67000 Strasbourg

STÉPHANE VANDERMEERSCH,
278 avenue Daumesnil, 75012 Paris

FRÉDÉRIC VILLA,
pâtisserie Aux Plaisirs d'Antan,
35 rue Stanislas, 54000 Nancy

MARIE WUCHER,
Le Parc, Obernai, 169 route d'Ottrott,
67210 Obernai

BOULANGERIE ZUNIC,
80 rue de Vesle, 51100 Reims

NORD-OUEST

LA BELLE ÉQUIPE,
203 rue Saint-Jean, 14000 Caen

PHILIPPE BOUVIER,
place Toussaints – 3, rue Toullier,
35000 Rennes ; place Hoche,
35000 Rennes ; 5 rue de la Vieille-Boucherie, 35400 Saint-Malo

STÉPHANE CARBONE,
Stéphane Carbone Restaurant,
14 rue de Courtonne, 14000 Caen

ALAIN CHARTIER,
25 place des Lices, 56000 Vannes ;
4 place des Lices, 56000 Vannes ;
ZI de Saint-Léonard, 56450 Theix-Noyalo ; 7, rue du Général-de-Gaulle,
56370 Sarzeau ; 2 avenue Miln,
56340 Carnac ; 1 quai des Cabestans,
56640 Arzon

JEAN-LUC COUPEL,
Maison Coupel, 21 rue Saint-Hélier,
35000 Rennes

STÉPHANE DANNE,
Westminster Hôtel, avenue du Verger,
62520 Le Touquet-Paris-Plage

DAME CAKES,
70 rue Saint-Romain, 76000 Rouen

FRÉDÉRIC DEMENOIS,
Auberge de l'Île Enchantée, 1 rue de
Saint-André, 14123 Fleury-sur-Orne

FRANCK DÉPÉRIERS,
La Petite Boulangerie, 1 place
Saint-Félix, 44000 Nantes

JULIEN ELLUARD,
Boulangerie Elluard, 10 rue Saint-Hélier, 35000 Rennes

JEAN-FRANÇOIS FOUCHER,
12, rue au Fourdray, 50100 Cherbourg-en-Cotentin ; 13, rue Désiré-Le-Hoc,
14800 Deauville ; 10, rue Madeleine-Michelis, 92200 Neuilly-sur-Seine

SOPHIE GARNIER,
La Passagère, passage Pommeraye,
44000 Nantes

MAËLIG GEORGELIN,
Au Petit Prince, 4 place de la
République, 56410 Étel ; 10 place
Le Sciellour, 56150 Baud ; 46 place
de la République, 56400 Auray ;
75 avenue des Druides,
56340 Carnac-Plage

VINCENT GUERLAIS,
11 rue Franklin, 44000 Nantes ;
marché de Talensac, 44000 Nantes ;
4 rue de Lorraine - ZA Erdre Active,
44240 La Chapelle-sur-Erdre ;
4 place Saint-Pierre, 44470 Carquefou

NICOLAS GUIET,
L'U.ni, 36 rue Fouré, 44000 Nantes

BISCUITERIE JEANNETTE,
23 avenue du Pays-de-Caen,
14460 Colombelles

ROMAIN JOLY,
La Cantine des Ateliers du Vent,
59 rue Alexandre-Duval,
35000 Rennes

NICOLAS LÉGER,
59 place du Grand-Marché,
37000 Tours

JÉRÉMIE LE CALVEZ,
Auberge La Pomme d'Api,
5 rue Saint-Yves,
29250 Saint-Pol-de-Léon

PÂTISSERIE LE DANIEL,
19, rue Jules-Simon 35000 Rennes ;
13, rue de la Monnaie 35000 Rennes

ANTHONY LE RHUN,
C & Choux, 2 rue Léon-Lecornu,
14000 Caen

RODOLPHE POTTIER,
Restaurant Rodolphe, 35 rue Percière,
76000 Rouen

LUDOVIC POUZELGUES
ET RUDDY MAISONNEUVE,
Lulu Rouget, Zéro Newton, 4 place
Albert-Camus, 44200 Nantes

CHRISTOPHE ROUSSEL,
6 allée des Camélias, 44500 La Baule-Escoublac ; 19 avenue du Général-de-Gaulle, 44500 La Baule-Escoublac ;
26 rue Saint-Michel, 44350 Guérande ;
162 avenue du Général-de-Gaulle,
44380 Pornichet

GILLES TOURNADRE,
Restaurant Gill, 8-9 quai de la Bourse,
76000 Rouen

AURÉLIEN TROTTIER,
Artisan Passionné, 59 rue Saint-Laud
49100 Angers ; 150 rue Nationale,
49300 Cholet

BENOÎT VATELIER,
Maison Vatelier, 27 place de la Mairie,
76230 Quincampoix

SUD-EST

MAISON BERNACHON,
42 cours Franklin-Roosevelt,
69006 Lyon ; 127 rue de Sèvres
75006 Paris

LILIAN BONNEFOI,
7 avenue Robert-Soleau,
06600 Antibes

SÉBASTIEN BOUILLET,
15 place de la Croix-Rousse,
69004 Lyon ; Halles Paul-Bocuse,
102 cours Lafayette, 69003 Lyon ;
6 bis avenue du Général-Leclerc,
69160 Tassin-la-Demi-Lune

BÉATRICE CAUVIN,
Peanut's Café, 30 avenue Charles-de-Gaulle, 83120 Sainte-Maxime

JÉRÔME DE OLIVEIRA,
Pâtisserie Intuitions, 35 rue Hoche,
06400 Cannes ; 22 rue Bivouac-Napoléon, 06400 Cannes ;
91 avenue Louison-Bobet, ZA des Bois de Grasse, 06130 Grasse

GUILLAUME GODIN,
La Vague d'Or, plage de Bouillabaisse, 83990 Saint-Tropez

DAVID GUILLOTEAU,
L'Un des Sens, 9 rue Carnot,
83310 Cogolin

PASCAL HAYOTTE,
Le Fournil Notre-Dame,
38 boulevard Notre-Dame,
13006 Marseille

CLÉMENT HIGGINS,
Bricoleurs de Douceurs,
202 chemin du Vallon de l'Oriol,
13007 Marseille ; 35 boulevard Philippon, 13004 Marseille

PASCAL LAC,
18 rue Barla, 06300 Nice ;
49 rue Gioffredo 06000 Nice ;
12 rue de la Préfecture,
06300 Nice ; 113 route de Laghet,
06340 La Trinité

MATHIEU MARCHAND,
La Môme, 6 rue Florian,
06400 Cannes

FLORENT MARGAILLAN,
Grand-Hôtel du Cap-Ferrat,
A Four Seasons Hotel,
71 boulevard du Général-de-Gaulle,
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat

TABATA MEY,
époque Restaurant Marguerite,
57 avenue des Frères-Lumière,
69008 Lyon

CÉDRIC PERNOT,
Au Fidèle Berger, 15 rue de Boigne,
73000 Chambéry

JEAN-PAUL PIGNOL,
Pâtisserie Pignol, 17 rue Émile-Zola,
69002 Lyon

PHILIPPE RIGOLLOT,
1 place Georges-Volland,
74000 Annecy

JÉRÉMIE RUNEL,
La Fabrique Givrée, 3 place de l'Hôtel-de-Ville, 07200 Aubenas

RICHARD SÈVE,
62 avenue Lanessan,
69410 Champagne-au-Mont-d'Or ;
29 quai Saint-Antoine, 69002 Lyon ;
Musco, 324 allée des Frênes, Parc du Puy d'Or, 69760 Lyon-Limonest

ARNAUD TABAREC,
époque Le Roof, 22 rue Bivouac-Napoléon, 06400 Cannes

DAVY TISSOT,
époque Villa Florentine,
25 montée Saint-Barthélémy,
69005 Lyon

LUDOVIC TURAC,
Une Table, au Sud, 2 quai du Port,
13002 Marseille

JOSEPH VIOLA,
Daniel & Denise, 156 rue de Créqui, 69003 Lyon ;
36 rue Tramassac, 69005 Lyon ;
8 rue Cuire, 69004 Lyon

SUD-OUEST

NICOLAS BABIN,
Ernest Le Glacier, 16 rue du Port,
17000 La Rochelle ; 48 cours des Dames, 17000 La Rochelle ;
1 esplanade du Jardin-de-la-Brèche,
79000 Niort

OLIVIER BAJARD,
355, rue docteur Parcé, Agrosud,
66000 Perpignan ; galerie Marchande Porte Espagne 66000 Perpignan ;
place de la république,
66000 Perpignan ; 16, rue de la République, 66190 Collioure

STÉPHANE BALLUET,
Le Divil, 9 rue Fabriques-d'en Nabot,
66000 Perpignan

THIERRY BAMAS,
rue Charles Kraemer, 64600 Anglet ;
81 rue d'Espagne, 64100 Bayonne ;
10 place Clemenceau, 64200 Biarritz

JEAN-LUC BEAUFILS,
époque L'Air de Famille, 15 rue Albert-Pitres, 33000 Bordeaux

CÉDRIC BÉCHADE,
L'Auberge Basque, 745 Vieille Route de Saint-Pée, D307,
64310 Saint-Pée-sur-Nivelle

MICHEL BELIN,
4 rue du Docteur-Camboulives,
81000 Albi ; 8 place Lapérouse,
81000 Albi ; 233 avenue Gambetta, 81000 Albi

NICOLAS BUCHE,
époque Perlette, 2 place de la Bourse 31000 Toulouse

GEORGES CAMUZET,
L'Air de Famille, 6 rue Jules-Chalande, 31000 Toulouse

DIEGO CERVANTES,
Mi Cielo, 13 boulevard Pierre-Ier,
33110 Le Bouscat

CHRISTOPHE COMES,
La Galinette, 23 rue Jean-Payra,
66000 Perpignan

STÉPHANE COROLLEUR,
restaurant Lalique, château Lafaurie-Peyraguey, lieu-dit Peyraguey, 33210 Bommes

AURÉLIEN CROSATO,
époque Soléna, 5 rue Chauffour,
33000 Bordeaux

YANNICK DELPECH,
Pâtisserie Sandyan, 54 bis rue d'Alsace-Lorraine, 31000 Toulouse

PABLO GICQUEL,
époque Le Crillon, 10 place de la Concorde, 75008 Paris

FRANÇOIS GRANGER,
Pâtisserie François, 5 rue Sainte-Catherine, 24100 Bergerac ;
141 rue Valette, 24100 Bergerac ;
19 rue de la République,
24000 Périgueux

PATRICE IBARBOURE,
Les Frères Ibarboure, chemin Ttalienea, 64210 Bidart

SYLVAIN JOFFRE,
En Pleine Nature, 6 place de la Mairie, 31130 Quint-Fonsegrives

BASSIM JUBRAN,
Gentina, 20 rue Maury,
31000 Toulouse

FRANÇOIS
ET FANNY LEMARIÉ,
Chéri Bibi, 50 rue d'Espagne,
64200 Biarritz

MAEVA LEZAUD,
époque Alaïa, 2 allée André-Hiriart, 64500 Ciboure

NICOLAS MAGIE,
époque Le Saint-James, 3 place Camille-Hostein, 33270 Bouliac

AURÉLIA MARI,
Via del Vi, 43 bis avenue du Maréchal-Leclerc,
66000 Perpignan

ANNE-SOPHIE MARTIN,
Le Petit Magre, 4 rue Baronie,
31000 Toulouse

AZIZ MOKTHARI,
Les P'tits Fayots, 8 rue de l'Esquile,
31000 Toulouse

ANTONY PRUNET,
hôtel Ha(a)ïtza, 1 avenue Louis-Gaume, 33115 Pyla-sur-Mer

LIONEL RAUX, L.Raux,
7 rue Bernadou, 64100 Bayonne

Hors-série n° 10 • Août-septembre-octobre 2020
www.foudepatisserie.fr
redaction@foudepatisserie.fr
Rejoignez-nous sur :
Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

Directrice de la publication et de la rédaction :
Muriel Tallandier
Rédactrice en cheffe : Julie Mathieu
Rédactrice en cheffe adjointe : Claire Pichon
Coordination de rédaction : Eugénie Pont
Secrétaire de rédaction : Céline de Quéral
Conception, direction artistique et réalisation :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)
Photogravure : studio Pykha (studio@pykha.com)

Photographes du magazine :
Atelier Mai 98, Laurent Fau, Valery Guedes,
Franck Kauff, Olivier Marie, David Nakache, E. Perrin,
Anne-Emmanuelle Thion, Philippe Vaures.

Crédits photo : Shutterstock.

Régie publicitaire : Médiaobs
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)
Directeur de publicité : Cyril Bostvironnois (89 25)
Directeur studio : Cédric Aubry (89 05)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com

Abonnement : Abonn'escient
56 rue du Rocher, 75008 Paris
foudepatisserie@abonnescient.fr
Tél. : 01 44 70 03 89

Distribution :
MLP

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2269-7012
N° commission paritaire : 0921K94036

Imprimé par Roularta Printing
Meiboomlaan 33
8800 Roeselare
Belgique.

© 2020 PRESSMAKER

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de *Fou de Pâtisserie* donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

NORD-EST



TARTE MARRON MYRTILLE

Par la Maison Lenôtre (Paris)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 15**
CUISSON : **1 H 50 À 2 H 10**

POUR LA PÂTE SABLÉE AUX AMANDES
90 g de beurre
30 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
125 g de farine
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
160 g de lait
¼ de gousse de vanille
45 g de sucre cristal
2 jaunes d'œufs
1 c. à c. bombée de farine
1 c. à c. bombée de Maïzena®

POUR LA CRÈME D'AMANDE
50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
1 c. à c. de Maïzena®
1 jaune d'œuf
1 c. à c. de rhum brun
75 g de crème pâtissière

POUR LA MOUSSE LÉGÈRE VANILLE
2 feuilles de gélatine (pour pâtisserie)
150 g de crème pâtissière
120 g de crème fleurette

POUR LA MOUSSE MARRON
150 g de crème fleurette
1 feuille de gélatine
35 g de crème de marrons
70 g de pâte de marrons
10 g de whisky

POUR LES POINTES DE MERINGUE
2 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
60 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron jaune

POUR LE MONTAGE DE LA TARTE
100 g de crème de marrons ou de confiture de myrtilles
100 g de myrtilles fraîches
QS de sucre glace

LA PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

✣ Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre détaillé en morceaux et le sucre glace, puis la poudre d'amandes, le sel, la farine, puis le jaune d'œuf. Mélangez sans corser. Faites refroidir. Étalez finement la pâte sur 3 mm d'épaisseur, puis foncez un cercle ou 1 moule à tarte (22 cm).

LA CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

✣ Faites frémir le lait avec la gousse fendue et la moitié du sucre. Fouettez les jaunes avec le reste de sucre, la farine et la Maïzena®. Versez le lait sur les jaunes, puis faites cuire 1 min après épaississement. Débarrassez au froid rapidement.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre avec le sucre glace, puis ajoutez la poudre d'amandes et la Maïzena®. Mélangez bien, puis incorporez le jaune, le rhum et la crème pâtissière lissée. Garnissez le fond de tarte et cuisez 35 à 40 min à 170 °C. Laissez refroidir.

LA MOUSSE LÉGÈRE VANILLE

✣ Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau froide puis pressez-les ; faites-les fondre en quelques secondes au four à micro-ondes et ajoutez-les à la crème pâtissière. Fouettez bien pour lisser le tout. Incorporez délicatement la crème montée.

LA MOUSSE MARRON

✣ Montez la crème en chantilly puis gardez-la au froid. Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide puis pressez-la. Faites fondre en quelques secondes au four à micro-ondes. Dans un cul-de-poule, lissez la pâte et la crème de marrons avec le whisky froid, puis ajoutez la gélatine fondue. Mélangez bien et incorporez la crème Chantilly délicatement.

LES POINTES DE MERINGUE

✣ Faites chauffer le four à 100 °C (th. 3-4). Montez les blancs en neige très ferme avec le jus de citron et en versant petit à petit le sucre semoule. Incorporez le sucre glace à l'aide d'une Maryse. Sur une feuille de cuisson, dressez à la poche à douille de 1 cm de diamètre des pointes de meringue. Faites cuire 1 h 15 à 1 h 30. Gardez au sec.

LE MONTAGE DE LA TARTE

✣ Étalez la crème de marrons ou la confiture de myrtilles sur le fond de tarte cuit. Répartissez les myrtilles sur toute la surface. Pochez la mousse légère vanille en formant un léger dôme. Faites prendre au froid.
✣ Recouvrez le dôme avec la mousse marron en pochant avec une douille « à nid ».
✣ Faites prendre au froid.
✣ Au moment de servir, décorez de myrtilles, de pointes de meringue et saupoudrez légèrement le tout de sucre glace. Servez frais.



TARTE JARDIN DES FLEURS

Par Thierry Mulhaupt (recette extraite du livre « Tartes folles » éditions La Nuée Bleue)

POUR : **1 TARTE DE 6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **12 H**
CUISSON : **30 À 35 MIN**

350 g de sablé breton
70 g de gelée de roses
200 g de fruits rouges au choix
QS de pétales de fleurs comestibles

POUR LE SABLÉ BRETON
45 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
5 g de sucre vanillé
125 g de farine faible
8 g de levure chimique
1 g de fleur de sel
85 g de beurre

POUR LA CRÈME MASCARPONE MOJITO
6 g de feuilles de menthe fraîche
20 g de sucre semoule
Le zeste de 1 citron vert
100 ml de crème liquide
110 g de mascarpone
20 g de jus de citron vert
25 ml de rhum blanc

LE SABLÉ BRETON

✣ Montez les jaunes avec les sucres. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique et le sel. Incorporez le beurre pommade. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène, mais ne la travaillez pas trop. Le résultat obtenu sera assez mou. Laissez reposer la pâte 12 h au réfrigérateur.
✣ Étalez le sablé breton sur 6 mm environ. Détaillez avec un cercle de 22 cm de diamètre. Posez le sablé dans ce cercle (2 cm de haut) préalablement beurré.
✣ Préchauffez le four à 150 °C et faites cuire pendant 30 à 35 min. Retirez le cercle et laissez refroidir sur grille.

LA CRÈME MASCARPONE MOJITO

✣ Hachez finement la menthe avec le sucre afin d'obtenir une pâte. Ajoutez le zeste et montez le tout

avec la crème et le mascarpone. Versez le jus de citron et le rhum. La consistance doit être assez ferme.

LA FINITION

✣ Après refroidissement du fond, garnissez le dessus de la tarte avec la gelée de roses. À l'aide d'une poche et d'une douille à saint-honoré, pochez la crème en forme de fleur sur le dessus de la tarte. Garnissez de fruits rouges et de fleurs.



PAIN D'ÉPICE À L'ANCIENNE

Par Christophe Felder et Camille Lesecq (recette extraite du livre « Gâteaux », éditions de La Martinière)

POUR : **8 À 10 PARTS**
PRÉPARATION : **25 MIN**
INFUSION : **10 MIN**
CUISSON : **1 H**

POUR LA PÂTE À PAIN D'ÉPICE

13,5 cl de lait entier
9 g de badiane (anis étoilé)
360 g de miel d'acacia
40 g de farine T45
225 g de farine de seigle
45 g de fécule de pomme de terre
15 g de levure chimique
25 g de cassonade
9 g de cannelle en poudre
5 g de quatre-épices
180 g de marmelade d'oranges amères
180 g de marmelade de citrons
3 œufs
120 g de beurre mou + 30 g pour le moule
7 g de sel fin

POUR LA GARNITURE

50 g de confiture d'abricots
2 c. à s. de marmelade d'oranges amères

LE PAIN D'ÉPICE

✣ Préchauffez le four à 180 °C.
✣ Versez le lait dans une petite casserole, portez-le à ébullition puis ajoutez la badiane et laissez infuser 10 min environ.
✣ Faites chauffer légèrement le miel dans une casserole ou au four à micro-ondes.
✣ Dans un grand récipient, versez les deux farines, la fécule, la levure chimique, la cassonade, la cannelle et le quatre-épices. Tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois, ajoutez le miel chauffé ainsi que les marmelades. Incorporez ensuite les œufs, le beurre ramolli et, enfin, le sel, sans cesser de remuer. À l'aide d'une passoire, filtrez le lait infusé directement sur le mélange. Lorsque la pâte est bien homogène, réservez-la.
✣ Beurrez et farinez le moule, puis garnissez-le avec la pâte précédemment obtenue. Mettez au four et laissez cuire 1 h à 1 h 05 environ. Au bout de 30 min, baissez le four à 160 °C. Une fois que le pain d'épice est cuit, laissez-le refroidir quelques instants avant de le démouler sur une grille.

LA GARNITURE

✣ Lorsque le pain d'épice est presque froid, faites fondre la confiture d'abricots et ajoutez-y la marmelade d'oranges. Faites chauffer sur feu doux et, lorsque le mélange est bien fondu, nappez-en légèrement le dessus du pain d'épice à l'aide du pinceau. Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer de tranches d'oranges confites et de bâtons de cannelle.



LA PRINCESSE AUX PETITS POIS

Par Stéphane Marchal (Stef, Nancy)

POUR : **4 ENTREMETS DE 8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **2 NUITS**

POUR LE BISCUIT AMANDE

280 g de poudre d'amandes
125 g de farine T55
280 g de sucre glace
340 g de blancs d'œufs (1)
65 g de crème fluide
560 g de blancs d'œufs (2)
310 g de sucre semoule
QS de cacao en poudre

POUR LE SIROP VANILLE

500 g d'eau
250 g de sucre
1 gousse de vanille fendue

POUR LA CRÈME ANGLAISE (L'AVANT-VEILLE)

380 g de crème fluide
75 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
6 g de gélatine
30 g d'eau
400 g de mascarpone
400 g de crème fouettée

POUR LA MOUSSE MANJARI

220 g de lait entier
220 g de crème fluide
110 g de jaunes d'œufs
55 g de sucre semoule
600 g de chocolat noir Manjari
800 g de crème fouettée

POUR LE GLAÇAGE BLANC

180 g de crème fluide
120 g de nappage absolu cristal
2,5 g de gélatine poudre
12 g d'eau
300 g de chocolat blanc Opalys

POUR LES POIS ROUGES

QS de nappage absolu
QS de colorant rouge

POUR LE MONTAGE (LA VEILLE)

500 g de framboises fraîches
32 coques de chocolat garnies de coulis de framboises

LE BISCUIT AMANDE

✣ Montez au fouet la poudre d'amandes avec la farine,le sucre glace, les blancs d'œufs (1) et la crème.
✣ Séparément, montez au bec d'oiseau, les blancs d'œufs (2) en y incorporant petit à petit le sucre semoule.
✣ Mélangez délicatement les 2 préparations. Étalez sur une feuille de papier sulfurisé à 1,5 cm d'épaisseur. Saupoudrez de cacao en poudre et enfournez pour 12 min à 170 °C.

LE SIROP VANILLE

✣ Portez à ébullition l'eau avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Réservez au frais.

LA CRÈME ANGLAISE (L'AVANT-VEILLE)

✣ Faites chauffer la crème et versez sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Cuisez à 82 °C.
✣ Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée dans l'eau. Réservez au froid.
✣ Le lendemain, ajoutez la crème mascarpone et la crème fouettée à la crème anglaise et faites monter l'ensemble jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

LA MOUSSE MANJARI

✣ Faites chauffer le lait et la crème. Versez sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre. Cuisez à 82 °C. Versez aussitôt sur le chocolat concassé en passant au chinois étamine. Mélangez délicatement jusqu'à obtention d'un appareil élastique (homogène). Incorporez ensuite la crème fouettée onctueuse.

LE GLAÇAGE BLANC

✣ Faites chauffer la crème et le nappage. Versez sur la gélatine diluée et le chocolat blanc. Lissez l'ensemble.

LES POIS ROUGES

✣ Mélangez le nappage absolu et le colorant rouge.

LE MONTAGE ET LA FINITION (LA VEILLE)

✣ Dans un cercle de 5 cm de hauteur et de 22 cm de diamètre, déposez un disque de biscuit amande préalablement imbibé de sirop vanille. Cerclez l'entremets

d'une bande biscuit de 2,5 cm de hauteur.
✣ Garnissez à mi-hauteur de crème anglaise mascarpone.
✣ Parsemez 125 g de framboises fraîches et disposez 8 coques de chocolat garnies de coulis de framboises (une pour chaque part de gâteau à la découpe).
✣ Recouvrez d'un second disque de biscuit imbibé.
✣ Garnissez de mousse Manjari.
✣ Réservez au frais une nuit.
✣ Le lendemain, nappez une couche fine de glaçage blanc et réalisez des pois avec le nappage rouge à l'aide d'un entonnoir à piston.



TARTELETTES AGRUMES AMANATSU

Par Franck Fresson (Jarny)

POUR : **20 TARTELETTES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 À 35 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE
335 g de sucre glace
335 g de tant pour tant amande soit 50 % de sucre glace et 50 % de poudre d'amandes
20 g de sucre vanillé
1 335 g de farine
800 g de beurre
5 œufs

POUR LE NAPPAGE À L'AMANATSU (LA VEILLE)
1 litre de jus d'amanatsu
1 070 g de sucre semoule
24 g de pectine NH

POUR LA CRÈME D'AMANDE AU YUZU
500 g de tant pour tant amande
25 g de poudre à crème
35 g de yuzu en poudre
150 g de beurre
3 œufs
265 g de crème pâtissière

POUR LE MONTAGE
QS de suprêmes d'agrumes

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Mélangez le sucre glace avec le tant pour tant, le sucre vanillé et 335 g de farine.
✣ Incorporez le beurre froid en petits morceaux, puis les œufs.
✣ Ajoutez la farine restante sans trop mélanger. Étalez sur une plaque et laissez reposer au froid.

LE NAPPAGE À L'AMANATSU (LA VEILLE)

✣ Portez le jus d'amanatsu à ébullition avec les trois quarts du sucre. Ajoutez la pectine mélangée avec le sucre restant. Faites bouillir le tout pendant 2 min environ.
✣ Réservez au froid pendant 12 heures.

LA CRÈME D'AMANDE AU YUZU

✣ Mélangez le tant pour tant avec la poudre à crème et le yuzu en poudre.
✣ Ajoutez le beurre froid puis les œufs un à un.
✣ Incorporez la crème pâtissière sans monter l'appareil.
✣ Réservez au froid.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Abaissez de la pâte sucrée et foncez des moules.
✣ Faites cuire à blanc dans un four ventilé à 150 °C (th. 5) pendant 20 à 25 min.
✣ Garnissez les fonds de tartelette avec la crème d'amande au yuzu à l'aide d'une poche à douille n° 9.
✣ Finissez de cuire dans un four à 150 °C pendant 5 min environ.
✣ Démoulez les tartelettes. Dressez dessus des suprêmes d'agrumes puis desséchez-les dans un four à 150 °C pendant 5 min environ.
✣ Laissez refroidir puis nappez avec le nappage à l'amanatsu.
✣ Décorez éventuellement avec une orange confite desséchée au four.



TRÉSOR DE PERSE

Par Pierre Hubert (Dijon)

POUR : **3 ENTREMETS DE 16 CM DE DIAMÈTRE**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **22 MIN**

POUR LE STREUSEL CITRON
81 g de beurre
81 g de sucre cassonade
60 g de farine
81 g de poudre d'amandes
8 g de zestes de citron bio

POUR LE BISCUIT CITRON
84 g d'œufs
116 g de sucre
25 g de crème fleurette à 35 % de MG
34 g de zestes de citron bio
34 g de beurre
25 g d'huile d'olive
70 g de farine
22 g de fécule
2 g de levure chimique

POUR LE CRÉMEUX CITRON
115 g de jus de citron bio
130 g d'œufs
6 g d'amidon
70 g de sucre
135 g de beurre
12 g de zestes de citron bio

POUR LA MOUSSE CITRON
170 g de jus de citron bio
74 g de lait
4 g de poudre de lait
92 g de sucre
6 g de gélatine 210 Bloom
42 g d'eau minérale
8 g de zestes de citron bio
226 g de crème fleurette à 35 % de MG

POUR L'ÉMULSION CITRON NOIR
154 g de jus de citron bio
230 g de sirop à 30° B
2 g de poudre de citron noir
6 g de gélatine 210 Bloom
42 g d'eau minérale

POUR LA FINITION
3 rubans de chocolat blanc ou au lait
QS d'écorces de citron confit

LE STREUSEL CITRON

✣ Au robot coupe, mixez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène.
✣ Laissez refroidir et abaissez au rouleau à 3 mm.
✣ Détaillez à l'aide de 3 cercles de 14 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur.
✣ Enfournez à 150 °C à four ventilé pour 10 min en conservant les cercles pendant la cuisson.

LE BISCUIT CITRON

✣ Au robot coupe, mixez les œufs, le sucre puis la crème, les zestes, le beurre fondu et l'huile d'olive.
✣ Ajoutez la farine, la fécule et la levure.
✣ Pesez 130 g de cet appareil et déposez sur chaque streusel précuit toujours en veillant à conserver les cercles.
✣ Enfournez pour 12 min à 175 °C.

LE CRÉMEUX CITRON

✣ Faites bouillir le jus de citron, ajoutez les œufs, l'amidon et le sucre préalablement mélangés. Faites bouillir le tout et ajoutez le beurre et les zestes à chaud. Mixez et coulez 150 g sur le biscuit citron, en gardant les cercles.
✣ Surgelez, démoulez et conservez au froid négatif.

LA MOUSSE CITRON

✣ Faites bouillir le jus de citron, le lait, la poudre de lait et le sucre. Ajoutez la gélatine préalablement gonflée à l'eau. Mixez, refroidissez à 28 °C, ajoutez les zestes puis la crème montée à l'aide d'une Maryse.

L'ÉMULSION CITRON NOIR

✣ Faites bouillir le jus de citron, le sirop et la poudre de citron noir. Ajoutez la gélatine préalablement gonflée à l'eau et refroidissez à 3 °C. Faites ensuite monter à froid comme des blancs en neige.



FRAMBOISE CHOCOLAT

Par Nicolas Multon (Villa René Lalique, Wingen-sur-Moder)

POUR : **2 CAKES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **40 MIN**
REPOS : **2 H**

POUR L'IMBIBAGE

50 g de liqueur de framboises
30 g de sucre
70 g d'eau
7 g de jus de citron

POUR LE CAKE À LA FRAMBOISE

5 œufs
1 gousse de vanille
150 g de crème de Bresse
155 g de framboises écrasées
20 g d'eau-de-vie de framboises
275 g de sucre
300 g de farine
6 g de levure chimique
35 g de beurre
70 g de beurre liquide
QS de sucre cassonade

POUR LE CONFIT DE FRAMBOISES

10 g de pectine jaune
15 g de pectine NH (gélifiant à prise lente)
320 g de sucre
360 g de purée de framboises
280 g de framboises écrasées
170 g d'eau
4 g d'acide citrique
15 g d'eau-de-vie de framboises

POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT ORELYS

100 g de crème liquide
85 g de lait
330 g de chocolat blanc Orelys Valrhona
2 g de gélatine
300 g de crème froide

L'IMBIBAGE

✣ Mélangez tous les ingrédients et réservez.

LE CAKE À LA FRAMBOISE

✣ Montez les œufs, la vanille et le sucre au batteur.
✣ Mélangez la crème fraîche et les framboises et incorporez aux œufs montés. Ajoutez l'eau-de-vie puis la farine et la levure chimique délicatement.
✣ Faites fondre dans un autre récipient le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes, afin d'obtenir un beurre liquide à ajouter au mélange.
✣ Préchauffez le four à 190 °C. Enduisez les parois et le fond du moule de beurre fondu et de sucre cassonade avant de verser le mélange.
✣ Mettez au four à 190 °C pendant 15 min, puis descendez la température à 160 °C. Avec une sonde de cuisson, vérifiez la température qui doit se situer à 94 °C au cœur du gâteau (si vous n'avez pas de sonde, la pointe du couteau fera l'affaire, si la lame ressort sans résidu, c'est cuit).
✣ Imbibez légèrement le gâteau à sa sortie du four, puis démoulez.

LE CONFIT DE FRAMBOISES

✣ Mélangez la pectine jaune, la pectine NH et le sucre.
✣ Versez sur la purée de framboises et sur les framboises écrasées.
✣ Ajoutez l'eau, l'acide citrique et l'eau-de-vie de framboises. Mettez le tout dans une casserole et cuisez jusqu'à 103 °C.
✣ À la fin de la cuisson, versez dans un moule en silicone ou réservez pour mettre dans une poche.

LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT ORELYS

✣ Faites bouillir le lait et la crème ensemble. Ajoutez la gélatine réhydratée. Versez tout doucement sur le chocolat Orelys, dans un récipient de type saladier. Incorporez la crème froide.
✣ Lissez le tout au mixeur plongeant et réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE

✣ Garnissez le centre du cake avec le crémeux au chocolat Orelys.
✣ En seconde couche, déposez le confit de framboises.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Dans des cercles de 16 cm de diamètre, centrez le streusel, le biscuit citron et le crémeux citron.
✣ Coulez 200 g de mousse citron puis 140 g d'émulsion au citron noir.
✣ Surgelez puis démoulez sur carton et décorez d'un ruban en chocolat et d'écorces de citron confit. Dégustez frais.



BANOFFEE CHOCOLAT

Par Marie Wucher (Le Parc, Obernai)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **2 H**
CUISSON : **25 MIN**

POUR LE FINANCIER BANANE

130 g de beurre
20 g de trimoline
240 g de sucre glace
90 g de poudre d'amandes
260 g de blancs d'œufs
90 g de farine
200 g de bananes bien mûres

POUR LE CARAMEL MOU

80 g de crème
½ gousse de vanille
80 g de sucre
80 g de beurre

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT

250 g de lait
250 g de crème
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
230 g de chocolat noir 70 %

POUR LA PLAQUE DE CRUNCH

100 g de riz soufflé
20 g de sirop à 30 °B
300 g de chocolat lacté

POUR LE MONTAGE

2 bananes
1 citron jaune

LE FINANCIER BANANE

✣ Réalisez un beurre noisette en chauffant le beurre dans une casserole jusqu'à obtention d'une couleur noisette. Chinoisez et ajoutez la trimoline. Réservez.
✣ Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporez les blancs d'œufs puis le beurre noisette. Ajoutez enfin la farine tamisée. Mélangez puis ajoutez les bananes réduites en purée.
✣ Versez dans un moule de 20 cm de diamètre beurré et fariné et enfournez pour 15 min à 170 °C.

LE CARAMEL MOU

✣ Faites bouillir la crème avec la vanille grattée. Couvrez et réservez.
✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre et déglacez avec la crème chinoisée. Donnez un bouillon. Hors du feu, ajoutez le beurre petit à petit et stockez au frais pendant 1 h.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT

✣ Faites chauffer le lait et la crème. Versez sur les jaunes mélangés avec le sucre. Faites cuire dans une casserole à 80 °C tout en mélangeant.
✣ Versez sur le chocolat et émulsionnez avec un mixeur plongeant.
✣ Réservez 1 h au frais en poche avec une douille saint-honoré.

LA PLAQUE DE CRUNCH

✣ Enrobez le riz soufflé dans le sirop à 30 °B. Toastez au four à 160 °C pendant 10 min. Laissez refroidir.
✣ Tablez le chocolat au lait et incorporez le riz soufflé caramélisé.
✣ Étalez entre 2 feuilles sulfurisées sur environ 5 mm d'épaisseur.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Étalez le caramel mou sur le dessus du financier banane. Pochez des vagues de crémeux au chocolat. Coupez les bananes en rondelles et arrosez-les de jus de citron. Disposez-les entre les vagues de crémeux au chocolat et décorez de brisures de plaques de crunch.



TARTE À L'ORANGE

Par Thierry Mulhaupt
(recette extraite du livre « Tartes folles » éditions La Nuée Bleue)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **25 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE) (IL Y AURA DES RESTES)
500 g de farine
300 g de beurre
60 g de poudre d'amandes blanche
180 g de sucre glace
5 g de sel
100 g d'œufs

POUR LA CRÈME D'AMANDE
90 g de beurre
90 g de sucre semoule
90 g de poudre d'amandes blanches
55 g d'œufs
10 g de Maïzena®

POUR LE GLAÇAGE À L'ORANGE
100 ml de jus d'orange
100 g de sucre semoule
1 g de pectine

POUR LE MONTAGE
4 oranges
20 g de sucre glace
30 g d'écorces d'oranges confites

LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

✣ Sablez la farine avec le beurre tempéré. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés.
✣ Faites dissoudre le sel dans les œufs et ajoutez au mélange précédent.
✣ Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène, sans trop la travailler. Laissez reposer au réfrigérateur 12 h.
✣ Foncez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. Entaillez la pâte avec un petit couteau, en formant des croisillons pour que le fond de tarte ne tombe pas à la cuisson.
✣ Préchauffez le four à 170 °C et précuisez pendant 10 min.
✣ Gardez le four allumé.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Faites mousser le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amandes.
✣ Ajoutez les œufs et la Maïzena® en mélangeant sans faire mousser.
✣ Garnissez le fond de tarte précuit avec la crème d'amande et terminez la cuisson pendant 15 min. La pâte doit être bien cuite et la crème d'amande moelleuse.

LE GLAÇAGE À L'ORANGE

✣ Mélangez le sucre et la pectine, ajoutez au jus d'orange en pluie et en mélangeant au fouet. Portez à ébullition dans une casserole.
✣ Le glaçage s'utilise chaud.

LE MONTAGE

✣ Pelez les oranges à vif et prélevez les quartiers. Rangez-les soigneusement en forme de rosace sur la tarte. Nappez avec le glaçage à 65 °C à l'aide d'un pinceau.
✣ Saupoudrez les bords de la tarte d'un peu de sucre glace et disposez quelques juliennes d'orange confite.
✣ La tarte peut se déguster tempérée.



MONT-BLANC À MA FAÇON

Par Pierre Hermé (Paris)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **PLUS DE 1 H**
REPOS : **3 H 30**
CUISSON : **9 H 20**

LA COMPOSITION
Compote d'églantines
Marron en vermicelles
Meringue française
Pâte sablée
Crème d'amandes
Crème Chantilly

POUR LA COMPOTE D'ÉGLANTINES
125 g de purée d'églantines en boîte
30 g de sucre semoule
2 g de pectine NH

POUR LES MARRONS EN VERMICELLES
125 g de pâte de marrons
275 g de purée de marrons
125 g de crème de marrons
12 g de cognac

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE
50 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
50 g de sucre semoule

POUR LA PÂTE SABLÉE
75 g de beurre
15 g de poudre d'amandes blanches
50 g de sucre glace
½ g de vanille en poudre
½ œuf (30 g)
½ g de fleur de sel de Guérande
125 g de farine pâtissière

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
100 g de lait frais entier
15 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf (20 g)
5 g de poudre à crème (Ancel)
5 g de farine pâtissière
10 g de beurre

POUR LA CRÈME D'AMANDE
100 g de beurre
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes blanches
1 œuf (60 g)
10 g de poudre à crème (Ancel)
120 g de crème pâtissière
10 g de rhum brun agricole (Clément)

POUR LA CRÈME CHANTILLY
250 g de crème liquide
25 g de sucre glace

LA COMPOTE D'ÉGLANTINES

✣ Dans une casserole, faites chauffer la purée d'églantine à 40 °C et incorporez le mélange pectine-sucre. Portez à ébullition, versez dans un saladier et faites refroidir au réfrigérateur.

LES MARRONS EN VERMICELLES

✣ Dans le bol d'un robot muni de la feuille ou dans une terrine, mélangez dans l'ordre la liste des ingrédients et stockez au réfrigérateur.

LA MERINGUE FRANÇAISE

✣ Dans le bol d'un robot muni du fouet, versez les blancs d'œufs et 1/3 de la première pesée de sucre. Fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, qu'ils deviennent très fermes, très lisses et très brillants. Incorporez-y les 2/3 de sucre restants et décrochez la cuve.
✣ Incorporez aux blancs la deuxième pesée de sucre, en pluie, en les soulevant avec une spatule et en les travaillant le moins possible.
✣ À l'aide d'une poche jetable munie d'une douille lisse n° 9, formez un disque de meringue en spirale de 17 cm de diamètre. Il est inutile de faire sécher la meringue avant de la faire cuire : c'est à la température de 120 °C (th. 4) qu'elle cuit le mieux, en caramélisant légèrement, pendant 1 heure, puis à 80 °C (th. 2-3) toute une nuit ou 8 heures au moins. Pendant la cuisson, maintenez la porte du four entrouverte avec une cuillère en bois pour laisser échapper la vapeur et éviter qu'en gonflant trop, la meringue ne retombe aussitôt. Elle se conserve bien dans une boîte hermétique.

LA PÂTE SABLÉE

✣ Dans le bol d'un robot muni de la feuille ou dans une terrine, malaxez le beurre pour le rendre homogène, puis incorporez les ingrédients un à un. Réservez au réfrigérateur sous film plastique pendant 1 heure. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 mm. Découpez un disque de 23 cm de diamètre. Mettez-le au réfrigérateur pendant 30 min. Beurrez un cercle de 17 cm

de diamètre et 2 cm de hauteur, foncez-le et coupez le surplus de pâte. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème et mélangez avec le jaune d'œuf. Dans une casserole, faites chauffer le lait et le sucre semoule et versez sur le premier mélange. Remettez l'ensemble dans la casserole, portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire pendant 5 min en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet, puis faites refroidir à environ 50 °C. Ajoutez le beurre, mélangez et faites refroidir complètement au réfrigérateur avant utilisation.

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Dans le bol d'un robot muni de la feuille ou dans une terrine, malaxez le beurre sans le faire foisonner, puis ajoutez tous les ingrédients un à un en continuant de mélanger à petite vitesse. Utilisez aussitôt ou réservez au réfrigérateur.

✣ **NB :** le beurre ainsi que l'ensemble de la préparation ne doivent pas être foisonnés, sinon, lors de la cuisson, la crème d'amande gonflera et retombera aussitôt de façon irrégulière.

LA CRÈME CHANTILLY

✣ Dans le bol d'un robot muni du fouet, montez l'ensemble à vitesse moyenne. Utilisez aussitôt.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Garnissez le fond de tarte à mi-hauteur de crème d'amande et faites cuire dans un four à air pulsé à 170 °C pendant 20 min environ. Laissez refroidir pendant 2 heures environ. Garnissez le fond de tarte de compote d'églantines, posez le disque de meringue et garnissez d'une grosse rosace de crème Chantilly. À l'aide d'une poche jetable munie d'une douille trouée, recouvrez le tout de marrons en vermicelles. Saupoudrez très légèrement de sucre glace et décorez de rosaces de crème Chantilly. Dégustez aussitôt.



TARTE FRAMBOISE ET ROSE

Par Thierry Mulhaupt (recette extraite du livre « Tartes folles » éditions La Nuée Bleue))

POUR : **1 TARTE DE 6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **12 H**
CUISSON : **35 MIN**

POUR LE SABLÉ BRETON (LA VEILLE)
45 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre semoule
5 g de sucre vanillé
125 g de farine faible
8 g de levure chimique
1 g de fleur de sel
85 g de beurre

POUR LA CRÈME À LA ROSE
100 ml de crème liquide
100 g de mascarpone
20 g de sucre semoule
25 g d'eau de rose
10 pétales de rose non traitée

POUR LE MONTAGE
200 g de framboises
70 g de confiture de framboises
QS de pétales de rose non traitée
QS de miel

LE SABLÉ BRETON (LA VEILLE)

✣ Montez les jaunes avec les sucres. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique et le sel. Incorporez le beurre pommade. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène, mais ne la travaillez pas trop. Le résultat obtenu sera assez mou. Laissez reposer la pâte 12 h au réfrigérateur.

✣ Étalez le sablé breton sur 6 mm environ. Détaillez avec un cercle de 22 cm de diamètre. Posez le sablé dans ce cercle de 22 cm (hauteur 2 cm) préalablement beurré.

✣ Préchauffez le four à 150 °C et faites cuire pendant 30 à 35 min. Retirez le cercle et laissez refroidir sur grille.

LA CRÈME À LA ROSE

✣ À l'aide d'un fouet, montez la crème, le mascarpone et le sucre. Ajoutez l'eau de rose et les pétales ciselés, jusqu'à obtention d'une consistance très ferme. Réservez.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Après refroidissement du fond, garnissez le dessus de la tarte avec la confiture de framboises.

✣ À l'aide d'une poche à douille unie de 12 mm de diamètre, pochez la crème en forme de marguerite sur le dessus de la tarte. Garnissez de framboises et décorez de pétales de rose.

✣ Déposez quelques gouttes de miel sur les pétales afin de créer un effet « gouttes de rosée ».



BISCUIT FIN AUX AMANDES ET FRAISES

Par Éric Delerue (époque Le Cerisier, Lille)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **7 MIN**

POUR LE BISCUIT
75 g de blancs d'œufs
25 g de sucre
65 g de poudre d'amandes
62 g de sucre glace

POUR LA CRÈME
50 cl de crème entière
40 g de sucre
2 feuilles de gélatine
1 citron vert

POUR LA FINITION
1 barquette de fraises (ou de framboises)
Pousses de lemon cress
1 combava

LE BISCUIT

✣ Montez les blancs en neige et serrez avec le sucre. Incorporez délicatement la poudre d'amandes et le sucre glace. Étalez la préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez pour 7 min à 180 °C. À la sortie du four, retournez la feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail et décollez le biscuit. Découpez 4 biscuits de 4 cm sur 15 cm.

LA CRÈME

✣ Montez la crème en chantilly avec le sucre. Faites fondre les feuilles de gélatine au micro-ondes après les avoir ramollies dans de l'eau froide. Lorsque la crème est montée, ajoutez la gélatine fondue et râpez le citron vert dans la crème. Déposez la crème au frais 30 min.

LA FINITION

✣ À la poche à douille, pochez des points de crème sur le biscuit. Disposez joliment des fraises coupées en 2 ou d'autres fruits de saison. Râpez un peu de combava et décorez de quelques pousses de lemon cress.



TARTE CHOCO

Par Christophe Scherpereel (époque Le Court Debout, Lille)

POUR : **ENVIRON 4 TARTES**
PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **13 MIN**

POUR LA PÂTE
600 g de farine
240 g de sucre glace
10 jaunes d'œufs
250 g de beurre ramolli

POUR L'APPAREIL CHOCOLAT
8 dl de crème

8 dl de lait
1,2 kg de chocolat noir
4 œufs
4 jaunes d'œufs

LA PÂTE

✣ Dans un robot, versez la farine et le sucre et mélangez. Ajoutez ensuite les œufs et le beurre ramolli. Formez une boule de pâte et laissez reposer.

L'APPAREIL CHOCOLAT

✣ Faites chauffer la crème avec 4 dl de lait.
✣ Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux et versez dessus le mélange lait et crème. Dans un second saladier, mélangez les œufs, les jaunes et le lait restant. Transvasez ce mélange dans le saladier de chocolat et mélangez.
✣ Farinez votre plan de travail et abaissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle soit fine et régulière. Déposez dans un plat à tarte ou dans un cercle et enfournez à 170 °C pendant 9 min. À la sortie du four, versez la préparation chocolat sur le fond de tarte et enfournez pour 4 min à 100 °C.



MIEL ET COINGS CONFITS

Par Benoît Mérot
(restaurant Attis, Chenay)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **3 H 10**

POUR LA GAUFRETTE À LA FLEUR DE SEL

50 g de beurre pommade
50 g de sucre glace
50 g de blanc d'œuf
50 g de farine
QS de fleur de sel

POUR LES COINGS CONFITS

4 coings
50 g de miel
1 jus de citron
1 feuille de gélatine

POUR LE SORBET AU MIEL

200 g de fromage blanc
50 g de miel
50 g d'eau
10 g de jus de citron

POUR LA PÂTE DE CITRON

2 citrons
10 g de miel
10 g de vinaigre de cidre

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

QS de feuille d'or
QS de pétales de tagettes
QS de miel liquide

LA GAUFRETTE À LA FLEUR DE SEL

✣ Mélangez le beurre avec les autres ingrédients. Étalez sur un moule en silicone en nid d'abeille. Enfournez pour 8 min dans un four à 160 °C.
✣ Démoulez, taillez et déposez sur une gouttière. Parsemez de fleur de sel et remettez au four 3 min. Laissez refroidir.

LES COINGS CONFITS

✣ Épluchez, coupez en quatre et videz le cœur des coings. Déposez les morceaux de coings dans un sac de cuisson ou un sac de congélation avec le miel et le jus de citron. Cuisez au four vapeur à 90 °C pendant 3 h. Égouttez et récupérez le jus de cuisson.
✣ Moulez les coings en cylindre dans le moule de votre choix.
✣ Collez le jus de cuisson avec la gélatine (100 g de jus pour une feuille de gélatine). Faites prendre au réfrigérateur. Taillez des petits cubes.

LE SORBET AU MIEL

✣ Mélangez l'ensemble des ingrédients et turbinez jusqu'à l'obtention d'un sorbet. Réservez au congélateur.

LA PÂTE DE CITRON

✣ Blanchissez sept fois les citrons. Épépinez-les. Chauffez le miel et le vinaigre. Versez sur les citrons dans un petit saladier. Couvrez et laissez refroidir. Mixez pour obtenir une pâte.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Déposez la gaufrette sur une assiette puis le cylindre de coing. Ajoutez les petits cubes de pâte de coing et une quenelle de sorbet.
✣ Décorez à l'aide d'une poche à douille de pâte de citron. Déposez un peu de feuille d'or et de pétales de tagette. Arrosez le dessert de miel à votre convenance.



OPÉRA REVISITÉ

Par Patrick Fréchin
(Transparence, Nancy)

POUR : **10 OPÉRAS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **1 H**
INFUSION : **20 MIN**
MATURATION : **12 H**

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT CAFÉ (LA VEILLE)

250 g de chocolat Bahibé
150 g de lait
50 g de grains de café
7,5 g de glucose
285 g de crème liquide
2 feuilles de gélatine

POUR LA DACQUOISE AUX NOISETTES

140 g de blancs d'œufs
5 g de blanc d'œuf sec
50 g de sucre (1)
75 g de farine
85 g de poudre de noisettes
100 g de sucre semoule (2)
25 g de beurre fondu

POUR LE CRAQUANT CHOCOLAT

75 g de beurre
70 g de farine
20 g de cacao
80 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
75 g de miel

POUR LE STREUSEL CAFÉ

50 g de poudre de noisettes
50 g de beurre
50 g de farine
50 g de cassonade
10 g de brisures de grains de café

POUR LE CARAMEL VANILLE

75 g de sucre
125 g de crème
3 gousses de vanille

POUR LE CITRON CÉDRAT CONFIT

125 g de cédrat « main de Bouddha »
250 g de sucre
200 g d'eau
1 petit morceau de gingembre
2 tiges de menthe

POUR LE DÉCOR

QS de noisettes coupées en 2
QS de perles craquantes Valrhona

LE CRÉMEUX CHOCOLAT CAFÉ (LA VEILLE)

✣ Infusez le café dans le lait chaud pendant 20 min, puis passez au chinois.
✣ Faites fondre le chocolat avec le glucose.
✣ Ajoutez la gélatine et réalisez la ganache sur le chocolat fondu.
✣ Démarrez l'émulsion à la Maryse, puis ajoutez la crème liquide et mixez pour parfaire l'émulsion.
✣ Filmez au contact et laissez maturer 12 h.

LA DACQUOISE AUX NOISETTES

✣ Montez les blancs d'œufs bien fermes avec le blanc d'œuf sec et serrez avec le sucre (1).
✣ Ajoutez ce mélange à toutes les poudres, puis incorporez le beurre fondu en fin de mélange.
✣ Étalez sur Silpat sur 4 mm et enfournez pour 19 min à 175 °C. À la sortie du four, taillez des bandes de 15 x 1,8 cm.

LE CRAQUANT CHOCOLAT

✣ Dans un cul-de-poule, faites fondre le beurre, puis mélangez avec le reste des ingrédients.
✣ Chablonnez sur Silpat et enfournez pour 3 min à 175 °C.

LE STREUSEL CAFÉ

✣ Sablez tous les ingrédients au batteur et détaillez des petits cubes sur Silpat.
✣ Enfournez pour 9 min à 160 °C.

LE CARAMEL VANILLE

✣ Réalisez un caramel ambré à sec, puis décuisez avec la crème et la vanille.

LE CITRON CÉDRAT CONFIT

✣ Coupez le cédrat en hauteur tout en suivant les doigts. Détaillez-les en fines lamelles et laissez confire lentement pendant 30 min avec le reste des ingrédients.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Positionnez le biscuit dacquoise sur assiette.
✣ À l'aide d'une poche à douille, réalisez 6 petites boules de crémeux chocolat café.
✣ Ajoutez une première tuile de craquant au chocolat.
✣ À l'aide d'une petite douille de 0,4, réalisez des torsades de crémeux chocolat café.
✣ Ajoutez une seconde tuile de craquant au chocolat puis décorez avec des noisettes coupées en 2, des petites perles craquantes Valrhona, le streusel café, le caramel vanille et les fines lamelles de cédrat confit.



PARIS-BREST

Par Bruno Ballureau
(époque Brasserie L'Institut, Nancy)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **22 MIN**

POUR LA PÂTE À CHOUX

3 œufs + 1 jaune
110 g de farine
70 g de beurre
20 cl d'eau
1 c. à c. de levure
1 pincée de sel

POUR LA CRÈME À GARNIR

100 g de crème liquide
2 feuilles de gélatine
180 g de pralin
30 cl de crème fleurette
100 g d'amandes ciselées
QS d'abricotine
QS de sucre glace

LA PÂTE À CHOUX

✣ Préchauffez votre four à 210 °C.
✣ Faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel dans une casserole. Versez-y la farine d'un coup et travaillez rapidement à la spatule pour dessécher la pâte. Quand celle-ci n'adhère plus à la casserole, ajoutez hors du feu les deux premiers œufs, un par un, en battant énergiquement. Battez le dernier œuf avec la levure et incorporez-le. Versez le mélange obtenu dans une poche et abaissez la pâte en forme de cercles de 12 cm de diamètre sur une plaque graissée. Enfournez pour 12 min, puis baissez à 180 °C pour finir la cuisson pendant 10 min. 2 min avant la fin de la cuisson, badigeonnez les cercles de jaune d'œuf battu. Laissez refroidir sur une grille.

LA CRÈME À GARNIR

✣ Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
✣ Faites chauffer la crème liquide et portez-la à ébullition.
✣ Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées. Mélangez au fouet et incorporez doucement le pralin tout en remuant l'appareil sur feu doux.
✣ Laissez refroidir sans excès pour éviter que la crème ne durcisse trop et incorporez la crème fleurette fouettée bien ferme à la spatule. Versez la crème dans une poche pâtissière à grosse douille cannelée. Réservez au frais.
✣ Torréfiez les amandes ciselées à sec pour leur donner une jolie couleur noisette.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Ouvrez les cercles de pâte en deux dans l'épaisseur.
✣ À l'aide d'une poche, garnissez le fond d'une généreuse couche de crème à garnir.
✣ Au pinceau, lustrez le chapeau avec un peu d'abricotine pour « coller » les amandes torréfiées.
✣ Posez-le chapeau délicatement sur la crème et saupoudrez de sucre glace.



MADELEINES OLIVE

Par Camille Lesecq
(époque Pâtisserie Oppé, Mutzig)

POUR : **12 À 15 MADELEINES**
PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **15 À 20 MIN**

2 œufs
120 g de sucre semoule
1 citron jaune zesté
50 g de beurre
25 g de lait
5 g de jus de citron
1 goutte de colorant vert
75 g d'huile d'olive vierge
125 g de farine
4 g de levure chimique

✣ Versez les œufs et le sucre dans un saladier. Fouettez énergiquement pendant 1 min puis ajoutez le zeste de citron.
✣ Faites fondre le beurre dans une casserole sur le feu et laissez-le refroidir.
✣ Versez-le dans le mélange précédent et fouettez vigoureusement. Ajoutez le lait, le jus de citron, le colorant et l'huile d'olive. Remuez bien puis incorporez délicatement la farine et la levure chimique préalablement tamisées. Lissez le mélange.
S'il subsiste quelques grumeaux de farine, mixez quelques secondes. Beurrez et farinez des moules à madeleines ou en forme de cabosse de cacao (ou tout autre moule ayant une forme originale). Faites cuire de 15 à 20 min à 170 °C-180 °C.
✣ Sortez les madeleines du four et laissez-les tempérer.



TARTE AU FROMAGE BLANC

Par Éric Thiercelin
(Lucullus, Strasbourg)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
REPOS : **3 H**
CUISSON : **35 MIN**

POUR LA PÂTE BRISÉE

300 g de farine
1 c. à s. de sucre
1 pincée de sel
125 g de beurre froid
1 jaune d'œuf

POUR L'APPAREIL AU FROMAGE BLANC

1 kg de fromage blanc battu
3 œufs
200 g de sucre
50 g de farine
30 g de beurre fondu
Sucre glace

✣ Faites égoutter le fromage blanc dans une passoire à travers un torchon.
✣ Pendant ce temps, préparez la pâte : déposez la farine tamisée sur le plan de travail. Formez un trou, versez le sucre, le sel et les parcelles de beurre froid. Brisez les ingrédients entre vos doigts jusqu'à obtention d'une consistance granuleuse. Ajoutez le jaune d'œuf et un peu d'eau. Amalgamez les différents éléments avec la paume de la main. Fraisez la pâte une fois en l'écrasant contre le plan de travail.
✣ Réalisez une boule de pâte, aplatissez-la et recouvrez-la d'un film alimentaire. Laissez-la reposer au réfrigérateur.

NORD-OUEST



TARTE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CHOCOLAT

Par Benoît Vatelier (Maison Vatelier, Quincampoix)

POUR : **2 TARTES DE 8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **30 À 35 MIN**
REPOS : **2 H**
CONGÉLATION : **2 H**

POUR LA PÂTE STRUSEL (IL Y AURA DES RESTES)

600 g de beurre doux
200 g de sucre cristal
3 g de sel
700 g de farine T55
10 g de poudre à lever
25 g de cacao en poudre

POUR LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

290 g de glucose
290 g de sucre semoule
1 litre de crème liquide
100 g de beurre demi-sel

POUR LE DÉCOR

QS de couverture noire

LA PÂTE STRUSEL

✣ Ramollissez le beurre puis mélangez avec le sucre. Ajoutez la farine et la poudre à lever tamisées, le sel et le cacao en poudre. Réservez au frais.
✣ Foncez un cercle à tarte avec la pâte strusel sur 2 mm d'épaisseur. Enfournez à 180 °C pour 30 à 35 min. Laissez refroidir.

LE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

✣ Faites fondre le glucose dans une casserole de 20 cm de diamètre environ. Ajoutez le sucre et cuisez à 170 °C (couleur caramel blond) puis versez doucement la crème liquide chaude sur le caramel. Laissez réduire à feu doux pendant 10 min. Ajoutez le beurre demi-sel et mixez.

LE MONTAGE

✣ Coulez le caramel chaud dans le fond de tarte cuit. Réservez au frais au moins 2 h.

LE DÉCOR

✣ Au préalable, disposez une plaque Inox au congélateur au minimum 2 h.
✣ Faites fondre de la couverture noire à 45 °C.
✣ À l'aide d'une plaquette, étalez une fine couche de chocolat sur la plaque puis décollez-la rapidement pour former une chiffonnade et venez la déposer sur la tarte.



BAHIA

Par Maëlig Georgelin (Au Petit Prince, Étel / Baud / Auray / Carnac)

POUR : **12 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
RÉFRIGÉRATION : **24 H**

POUR LE CROUSTILLANT AU CAFÉ

186 g de pâte sablée cuite
156 g de pâte feuilletée cuite
121 g de feuilletine
162 g de chocolat « Café Noir »

POUR LE CRÉMEUX AU BAILEYS®

25 g de lait
100 g de Baileys®
30 g de jaunes d'œufs
72 g de chocolat Jivara 40 %
30 g de chocolat Caraïbes 66 %
80 g de crème fouettée

POUR LA MOUSSE AU CAFÉ (L'AVANT-VEILLE)

40 g de café en grains
140 g de crème à 35 % de MG (1)
60 g de crème à 35 % de MG (2)
2,5 g de café soluble
6 g de glucose
6 g de sucre inverti
81 g de chocolat Jivara 40 %

POUR LA FINITION

QS de perles argentées
QS de flocons d'argent
QS de glaçage coloré café

LE CROUSTILLANT AU CAFÉ

✣ Mélangez les pâtes à la feuille. Ajoutez la feuilletine, puis le chocolat « Café Noir » fondu et étalez entre des règles de 5 mm.

LE CRÉMEUX AU BAILEYS®

✣ Réalisez une crème anglaise avec le lait, le Baileys® et les jaunes d'œufs. Émulsionnez sur les deux chocolats fondus.
✣ À 35 °C, ajoutez la crème fouettée et coulez 30 g par moule à financier.

LA MOUSSE AU CAFÉ (L'AVANT-VEILLE)

✣ Torréfiez les grains de café à 140 °C pendant 10 min. Infusez dans la crème froide (1) pendant 24 h.
✣ Faites chauffer la crème (2) avec le café soluble, le glucose et le sucre inverti. Réalisez une émulsion sur le Jivara fondu. Mixez pour parfaire l'émulsion et ajoutez la crème froide (1) chinoisée.
✣ Mixez. Réservez 24 heures au réfrigérateur. Montez et pochez.

LA MONTAGE ET LA FINITION

✣ Découpez des rectangles de mousse au café de 3 cm x 8 cm.
✣ Glacez au pistolet coloré café le crémeux au Baileys et la ganache montée.
✣ Dressez le crémeux sur le croustillant et déposez la mousse au café sur le dessus.
✣ Décorez avec des perles argentées et déposez quelques flocons d'argent.



MA BOULE DE FIGUES

Par Aurélien Trottier (Artisan Passionné, Angers / Cholet)

POUR : **15 PIÈCES**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **15 MIN**

POUR LA COMPOTE DE FIGUES
120 g de figues en morceaux
200 g de purée de figues
55 g de sucre
3 g de pectine NH

POUR LE CRÉMEUX VANILLE
75 g de lait
1 gousse de vanille fendue et grattée
75 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
2 feuilles de gélatine trempées et pressées
220 g de crème fouettée souple

POUR LE SPÉCULOOS
50 g de beurre
50 g de cassonade
15 g de sucre
5 g de cannelle en poudre
1 g de sel
2 œufs
100 g de farine
2 g de levure chimique

POUR LE PAIN D'ÉPICE
100 g de farine de seigle
50 g de farine
10 g de levure chimique
¼ de gousse de vanille fendue et grattée
5 g de cannelle
2 g de muscade
100 g d'œufs
30 g de sucre
75 g de lait
150 g de miel
8 g de zestes de citron
10 g de zestes d'orange

POUR LE MONTAGE
QS de couverture noire à 64 %
QS de figues fraîches
QS de glaçage violet

LA COMPOTE DE FIGUES

✣ Portez les figues en morceaux avec la purée de figues à frémissement. Ajoutez le mélange sucre et pectine.
✣ Faites bouillir le tout puis coulez environ 25 g d'appareil dans des Flexipan demi-sphériques de 7,5 cm de diamètre. Faites prendre au froid.

LE CRÉMEUX VANILLE

✣ Réalisez une crème anglaise cuite à 85 °C.
✣ Hors du feu, ajoutez la gélatine. Chinoisez et laissez refroidir.
✣ Incorporez la crème fouettée souple, puis coulez environ 30 g d'appareil dans les moules sur la compote de figues.
✣ Bloquez le tout au grand froid.

LE SPÉCULOOS

✣ Dans un batteur, sablez le beurre avec les sucres. Ajoutez les ingrédients restants et pétrissez pendant 5 min environ.
✣ Laissez refroidir puis abaissez à 3 mm et détaillez des étoiles.
✣ Enfournez à 180 °C pour 8 min environ.

LE PAIN D'ÉPICE

✣ Mélangez les farines avec la levure et les épices.
✣ Fouettez les œufs avec 20 g de sucre puis versez le lait et le miel. Ajoutez les zestes mixés avec le sucre restant puis incorporez la première masse.
✣ Dressez dans des moules à tartelettes en Flexipan de 6 cm de diamètre et enfournez pour 7 min environ à 165 °C.

LE MONTAGE

✣ Chemisez 2 moules demi-sphériques de 7 cm de diamètre avec de la couverture noire à 64 %.
✣ Faites fondre légèrement la base d'une demi-sphère pour la stabiliser sur la tartelette de pain d'épice. Garnissez-la avec de la compote de figues et du crémeux vanille. Ajoutez des morceaux de figues fraîches. Fermez avec la seconde demi-sphère en chocolat. Glacez la boule avec un glaçage violet et disposez une étoile de spéculoos sur le dessus.



POIRE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **15 MIN**

POUR LE CROUSTILLANT
250 g de praliné amandes
100 g de chocolat Dulcey
80 g de crêpes dentelle

POUR LA POIRE
160 g de poires fraîches
15 g de sucre
2 gousses de vanille

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT
60 g de lait
40 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
150 g de chocolat Macae 62 % Valrhona
250 g de crème liquide montée

POUR LE GLAÇAGE NOIR
65 g de crème
30 g de glucose
100 g de sucre
40 g d'eau
35 g de cacao en poudre
30 g de couverture 64 %
£de cacao
6 g de gélatine
30 g d'eau

POUR LE DÉCOR
Découpe chocolat en forme de poire

LE CROUSTILLANT

✣ Faites fondre le chocolat Dulcey, ajoutez le praliné puis les crêpes dentelle émiettées.
✣ Étalez dans un cadre sur 0,8 cm d'épaisseur.

LA POIRE

✣ Caramélisez le sucre puis ajoutez les poires préalablement épluchées et coupées en dés. Ajoutez la vanille et faites cuire en compotée en fonction de la maturité des fruits.
✣ Laissez refroidir et étalez sur le croustillant.

LA MOUSSE CHOCOLAT

✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis versez sur le lait chaud et faites cuire à 85 °C. Versez sur le chocolat haché, mélangez. Tiédissez à 40 °C puis ajoutez délicatement la crème montée.
✣ Coulez ensuite la préparation sur la compotée de poires.

LE GLAÇAGE NOIR

✣ Faites tremper la gélatine dans les 30 g d'eau.
✣ Faites chauffer la crème et le glucose. Ensuite, faites cuire le sirop à 110 °C. Décuisez avec la crème et le glucose. Ajoutez le cacao en poudre et portez à ébullition.
✣ Hors du feu, incorporez la couverture noire 64 %, puis la gélatine.

LA FINITION

✣ Passez l'entremets au congélateur puis glacez-le au glaçage noir.
✣ En option, ajoutez une découpe en chocolat en forme de poire.



PÊCHE BLANCHE ET POIVRE DE SELIM

Par Jérémie Le Calvez (Auberge La Pomme d'Api, Saint-Pol-de-Léon)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **7 À 8 MIN**

POUR LE SORBET PÊCHE BLANCHE
25 cl d'eau
100 g de sucre
25 g de glucose atomisé
2,5 g de stabilisateur
½ litre de purée de pêches

POUR LA NOUGATINE AU CARAMEL
150 g de sucre
3 g de pectine
10 g d'eau
125 g de beurre
50 g de glucose

POUR LE CRÉMEUX SELIM
480 g de lait
75 g de jaune d'œuf
150 g de sucre
40 g de farine
6 g de gélatine
300 g de beurre doux
3 pièces de poivre de Selim

POUR LE CRUMBLE
50 g de sucre
50 g de farine
50 g de poudre d'amandes
50 g de beurre
QS en poivre de Selim râpé

POUR LE SIPHON PÊCHE BLANCHE
60 g de sucre
300 g de crème
3 feuilles de gélatine or
½ litre de purée de pêches blanches

POUR LE DÉCOR
Tubes en chocolat blanc

LE SORBET PÊCHE BLANCHE
✣ Faites chauffer l'eau. Mélangez les poudres puis versez-les en pluie dans l'eau bien chaude. Amalgamez et versez la purée de pêches. Mixez et débarrassez en bol à Pacojet.

LA NOUGATINE AU CARAMEL
✣ Mélangez le sucre avec la pectine. Faites chauffer l'eau. Versez le beurre, le sucre et la pectine, puis le glucose. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Étalez le plus finement possible puis cuisez jusqu'à coloration. Détaillez des bandes de 5,5 x 14 cm de long. Enroulez dans un cercle. Détaillez des chapeaux et réservez.

LE CRÉMEUX SELIM
✣ Réalisez une crème pâtissière en faisant infuser le poivre râpé. Collez la crème à la gélatine puis ajoutez le beurre. Mixez et réservez.

LE CRUMBLE
✣ Mélangez tous les ingrédients au batteur et émiettez la pâte sur une feuille sulfurisée.
✣ Laissez prendre au froid puis enfournez à 180 °C jusqu'à coloration, soit 7 à 8 min.

LE SIPHON PÊCHE BLANCHE
✣ Faites chauffer la crème et le sucre puis incorporez les feuilles de gélatine préalablement réhydratées. Mixez puis versez la purée de pêches. Débarrassez dans un siphon et gazez deux fois. Réservez.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Déposez le cylindre de caramel au centre de l'assiette puis remplissez-le avec le crémeux Selim. Déposez du crumble, un peu de purée de pêches, et finissez par le contenu du siphon. Obturez avec un chapeau de nougatine au caramel. Sur ce chapeau, déposez un peu de crumble de façon à faire un socle pour maintenir la quenelle de glace. Entourez enfin le dessert, si vous le souhaitez, par un tube en chocolat blanc.



RUBIS
Par Nicolas Léger (Tours)

POUR : **1 ENTREMETS DE 20 CM DE DIAMÈTRE**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **16 MIN**

POUR LE SABLÉ BRETON PISTACHE
100 g de beurre
40 g de jaunes d'œufs
2 g de sel
95 g de sucre semoule
5 g de poudre d'amandes
130 g de farine
10 g de poudre à lever
30 g de pâte de pistaches 100 %
25 g de pistaches hachées

POUR LE CRÉMEUX MANGUE PASSION
60 g de pulpe de Passion
13,5 g de sucre semoule
45 g d'œufs
35 g de jaunes d'œufs
10 g de masse gélatinée (1 volume de gélatine pour 6 volumes d'eau)
60 g de pulpe de mangue
40 g de beurre

POUR LE COULIS PASSION
40 g de pulpe de Passion
6 g de sucre semoule
4 g de gelée dessert

POUR LA MOUSSE FRAMBOISE
79 g de pulpe de framboises
19 g de masse gélatinée (1 volume de gélatine pour 6 volumes d'eau)
7,5 g d'alcool de framboise
2,5 g de jus de citron
15 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
60 g de crème fouettée

POUR LE GLAÇAGE ROUGE POUR PISTOLET
55 g d'eau
15 g de sucre semoule
10 g de pectine NH nappage
15 g de glucose
160 g de nappage neutre
QS de colorant

LE SABLÉ BRETON PISTACHE
✣ Mélangez le beurre, le sucre semoule et le sel. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine, la poudre d'amandes et la poudre à lever préalablement tamisées.
✣ Terminez avec la pâte de pistaches puis les pistaches hachées et torréfiées.
✣ Abaissez sur 3 mm et cuisez dans un cercle d'un diamètre de 18 cm à 165 °C pendant 16 min.

LE CRÉMEUX MANGUE PASSION
✣ Faites chauffer la pulpe de Passion jusqu'à frémissement avec la moitié du sucre semoule.
✣ Pendant ce temps, mélangez le reste du sucre avec les œufs et les jaunes, puis détendez ce mélange avec un peu de pulpe de Passion chaude. Cuisez le tout à 85 °C. Ajoutez la masse gélatinée puis chinoisez sur la pulpe de mangue.
✣ Ajoutez le beurre entre 35 à 40 °C puis mixez.
✣ Coulez dans un cercle de 18 cm et mettez au grand froid.

LE COULIS PASSION
✣ Faites chauffer la pulpe de Passion. Ajoutez le sucre semoule et la gelée dessert préalablement mélangés.
✣ Coulez sur le crémeux mangue Passion une fois ce dernier congelé.

LA MOUSSE FRAMBOISE
✣ Faites chauffer la pulpe à 40 °C et ajoutez-y la masse gélatinée.
✣ Une fois fondue, incorporez l'alcool de framboise et le jus de citron puis refroidissez à 30 °C.
✣ Montez les blancs en neige avec le sucre semoule.
✣ Détendez la meringue avec un quart du premier mélange puis incorporez petit à petit le reste et terminez par la crème fouettée.

LE GLAÇAGE ROUGE
✣ Faites chauffer l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et la pectine NH préalablement mélangés, puis le glucose. Portez à ébullition puis ajoutez le nappage neutre et laissez fondre à feu doux. Ajoutez le colorant et mixez. Utilisez bouillant.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Coulez la mousse framboise dans un cercle de 20 cm de diamètre, puis déposez-y l'insert crémeux mangue Passion. Terminez par le sablé breton pistache et glacez l'ensemble de l'entremets.



TARTE MANDARINO

Par Emmanuel Hamon
(époque Pâtisserie Hamon, Brest)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 35**
CUISSON : **30 MIN**
RÉFRIGÉRATION **: 2 H**
CONGÉLATION : **8 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE

70 g de beurre
25 g de sucre glace
20 g de sucre cristal
125 g de farine
1 g de sel
20 g de poudre d'amandes
35 g d'œufs

POUR LA CRÈME D'AMANDE AUX AGRUMES

50 g de beurre
50 g de sucre
10 g de farine
45 g de poudre d'amandes
½ zeste d'orange
½ zeste de citron
50 g d'œufs entiers

POUR LE CRÉMEUX À LA CRÈME BRÛLÉE

18 g de cassonade
50 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre semoule
85 g de crème UHT
2 g de gélatine feuille
50 g de crème fouettée

POUR LA MOUSSE À LA MANDARINE

50 g de sucre semoule
15 g d'eau
50 g de blancs d'œufs
140 g de purée de mandarine
5 g de gélatine feuille
140 g de crème fouettée

POUR LE PRALINÉ FEUILLETINE

25 g de chocolat au lait
12 g de beurre
85 g de praliné
25 g de crêpes dentelle

POUR LE MONTAGE

50 g de beurre de cacao orange
50 g de chocolat blanc
QS de décors en chocolat orange et vert

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Mélangez le beurre, le sucre glace et le sucre cristal. Ajoutez ensuite la farine, le sel et la poudre d'amandes. Terminez en incorporant les œufs en 2 fois. Réservez au réfrigérateur pendant 1 h.
✣ Étalez sur 3 mm et foncez un cercle à tarte de 20 cm de diamètre. Faites cuire à blanc pendant 10 min à 155 °C.

LA CRÈME D'AMANDE AUX AGRUMES

✣ Au batteur, montez le beurre avec le sucre. Incorporez la farine, la poudre d'amandes puis les zestes d'agrumes. Versez les œufs petit à petit.
✣ Garnissez le fond de tarte cuit à blanc puis remettez à cuire à 165 °C pendant 20 min.

LE CRÉMEUX À LA CRÈME BRÛLÉE

✣ Caramélisez la cassonade à l'aide d'un chalumeau. Après complet refroidissement, mixez de façon à obtenir une poudre. Réservez.
✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
✣ Portez à ébullition la crème avec la poudre de cassonade caramélisée et versez sur les jaunes blanchis. Pochez l'ensemble à 85 °C, incorporez la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide. Réservez au réfrigérateur pendant 1 h.
✣ Quand le mélange est presque froid, incorporez la crème fouettée. Coulez en insert de diamètre 20 cm et placez au congélateur pendant 3 h.

LA MOUSSE À LA MANDARINE

✣ Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux. Fouettez les blancs en neige. Lorsque le sucre atteint 120 °C, versez-le en un mince filet sur les blancs et laissez monter jusqu'à refroidissement. Prélevez 1/3 de la purée de mandarine et chauffez. Incorporez la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Mélangez la purée de mandarine restante. Incorporez délicatement à la meringue italienne froide, puis en dernier à la crème montée. Réservez.

LE PRALINÉ FEUILLETINE

✣ Faites fondre le chocolat au lait et le beurre. Incorporez le praliné et ajoutez les crêpes dentelle.
✣ Réservez.

LE MONTAGE

✣ Dans un cercle de 20 cm de diamètre, dressez une première couche de mousse à la mandarine. Disposez l'insert de crémeux à la crème brûlée. Finissez en recouvrant avec le reste de mousse à la mandarine puis placez au congélateur pendant 5 h.
✣ Lorsque la mousse à la mandarine est prise, démoulez-la. Passez-la au pistolet pour donner un effet velours avec le beurre de cacao et chocolat blanc. Réservez.
✣ Étalez une couche de praliné feuilletine dans le fond de tarte aux agrumes, et par-dessus la crème d'amande aux agrumes de façon à tout recouvrir et obtenir une surface complètement plate.
✣ Placez ensuite la mousse à la mandarine sur le fond de tarte en prenant bien soin de la centrer.
✣ Décorez à l'aide de décors en chocolat orange et vert.



ZEN

Par Aurélien Trottier
(Artisan Passionné, Angers / Cholet)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
REPOS : **12 H**
CUISSON : **22 MIN**

POUR LE CRÉMEUX GIANDUJA-YUZU

50 g de crème
65 g de lait
20 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
115 g de gianduja lait
10 g de jus de yuzu frais

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR

65 g de crème
65 g de lait
15 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
115 g de chocolat Madirofolo 64 %
150 g de crème

POUR LA NOUGATINE NOISETTE

15 g de beurre
20 g de sucre glace
15 g de glucose
25 g d'éclats de noisettes

POUR LE BISCUIT SACHER

100 g de pâte d'amandes
50 g de jaunes d'œufs
60 g de sucre
35 g d'œufs
20 g de beurre
25 g de pâte de cacao
55 g de blancs d'œufs
25 g de farine
10 g de poudre de cacao

POUR LA FINITION

QS d'appareil chocolat noir/ beurre de cacao à pulvériser
QS de glaçage noir
Quelques noisettes poudrées d'or

LE CRÉMEUX GIANDUJA-YUZU (LA VEILLE)

✣ Réalisez une crème anglaise puis versez-la sur le gianduja haché.
✣ Incorporez le jus de yuzu frais.
✣ Mixez et coulez dans un insert de 16 cm de diamètre. Réfrigérez une nuit.

LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR

✣ Réalisez une crème anglaise puis versez-la sur le chocolat.
✣ Ajoutez la crème montée souple puis coulez dans un cercle d'une hauteur de 4,5 cm.

LA NOUGATINE NOISETTE (LA VEILLE)

✣ Tempérez le beurre.

✣ Ajoutez le sucre glace tamisé.
✣ Versez le glucose fondu et lissez.
✣ Incorporez les éclats de noisettes et dressez 75 g de cette préparation dans un insert Flexipan de 16 cm de diamètre.
✣ Cuisez dans un four à 170 °C pendant 10 min.
✣ Réservez une nuit.

LE BISCUIT SACHER

✣ Faites chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes.
✣ Ajoutez les jaunes d'œufs, 30 g de sucre et les œufs, puis montez au ruban.
✣ Parallèlement, faites fondre le beurre et la pâte de cacao à 40 °C.
✣ Montez les blancs en neige avec le sucre restant.
✣ Mélangez le beurre et la pâte de cacao fondus dans le mélange monté au ruban, puis ajoutez les blancs montés en neige.
✣ Finissez par le mélange cacao en poudre et farine et lissez dans un Flexipan avant de faire cuire 12 min à 170 °C.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Montez le gâteau dans un cercle de 18 cm de diamètre sur feuille structure spirale IBC.
✣ Commencez par la mousse au chocolat, puis le crémeux gianduja-yuzu, la nougatine noisette et enfin le biscuit sacher.
✣ Retournez le gâteau et ôtez la feuille structure.
✣ Pulvérisez un appareil de chocolat noir et beurre de cacao pour un effet velours.
✣ Remplissez enfin les spirales de glaçage noir et déposez quelques noisettes poudrées or.



BULLE DE SAVEUR GRIOTTE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

POUR : **8 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **15 MIN**

POUR LA COMPOTÉE DE GRIOTTES
80 g de griottes surgelées
80 g de purée de griottes
2,5 g de fécule
2,5 g d'eau
12 g de sucre

POUR LA MOUSSE LÉGÈRE MANJARI
120 g de lait
145 g de chocolat Manjari
2 g de gélatine
10 g d'eau
240 g de crème montée

POUR LE CRÉMEUX VANILLE
120 g de crème liquide
2 gousses de vanille
29 g de jaunes d'œufs
23 g de sucre
1 g de gélatine
5 g d'eau

POUR LE BROWNIE
63 g de beurre
75 g de cassonade
0,7 g de sel fin
70 g d'œufs
30 g de farine
3,5 g de cacao en poudre
35 g de chocolat 70 % Guanaja

POUR LE MONTAGE
Demi-sphères en chocolat noir

POUR LE MONTAGE
QS de glaçage de couleur
Carrés de brownies

LA COMPOTÉE DE GRIOTTES

✣ Faites chauffer les griottes avec la purée. Ajoutez le sucre puis la fécule préalablement mélangée avec l'eau. Laissez frémir 5 min et réservez.

LA MOUSSE LÉGÈRE MANJARI

✣ Mélangez la gélatine avec l'eau. Ajoutez-la au lait chaud. Versez l'ensemble doucement sur le chocolat haché puis mélangez et laissez tiédir à 40 °C. Incorporez ensuite délicatement la crème montée.

LE CRÉMEUX VANILLE

✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Faites chauffer la crème avec les gousses de vanille puis versez sur le premier mélange et faites cuire à 85 °C. Ajoutez la gélatine fondue dans l'eau.

LE BROWNIE

✣ Mélangez le beurre pommade avec la cassonade, le sel et le chocolat Guanaja fondu. Ajoutez ensuite les œufs, la farine et le cacao en poudre. Coulez en cadre sur 1 cm d'épaisseur puis faites cuire à 180 °C pendant 15 min.

LE MONTAGE

✣ Réalisez un moulage en chocolat noir de 2 demi-sphères de 7 cm de diamètre. Garnissez la première demi-sphère avec 20 g de compote de griottes puis 65 g de mousse chocolat. Garnissez la deuxième avec le crémeux vanille et quelques dés de brownie. Assemblez les demi-sphères. Posez cette « boule » sur un carré de brownie de 5 cm de diamètre.
✣ Glacez de la couleur de votre choix.



EXQUIS CHEESECAKE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

POUR : **3 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H 15**
CUISSON : **35 MIN**

POUR LA MOUSSE AU CITRON VERT
25 g de sucre cristal
10 cl d'eau
20 g de jaunes d'œufs
3 g de gélatine
15 cl d'eau
70 g de cream cheese Philadelphia®
5 g de sucre glace
QS de zestes de citron vert
140 cl de crème liquide à 35 % de MG
25 g de jus de citron vert

POUR L'INSERT CHEESECAKE
70 g de cream cheese Philadelphia®
20 g de sucre cristal
20 g d'œufs
35 cl de crème liquide à 35 % de MG
10 g de jus de citron vert
QS de zestes de citron vert

POUR LE CRUMBLE DU BISCUIT PRESSÉ
30 g de beurre
30 g de sucre cristal
30 g de farine
30 g d'amandes blanches en poudre

POUR LE BISCUIT PRESSÉ
30 g de beurre
10 g d'amandes effilées grillées

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC
100 g de chocolat blanc
20 ml d'huile de pépins de raisin
30 g de pistaches hachées

LA MOUSSE AU CITRON VERT

✣ Faites chauffer le sucre, l'eau et les jaunes d'œufs à 70 °C au bain-marie, puis montez le mélange au batteur jusqu'à complet refroidissement.
✣ Faites fondre la gélatine avec l'eau. Ajoutez les zestes, le jus de citron vert et le cream cheese Philadelphia®, puis mélangez-les avec le sucre glace. Montez la crème en chantilly puis ajoutez délicatement au précédent mélange.

L'INSERT CHEESECAKE

✣ Mélangez le sucre avec le cream

cheese Philadelphia®, ajoutez les œufs battus puis la crème liquide. Terminez avec les zestes et le jus de citron vert.
✣ Coulez la préparation dans un plat de 2 cm de haut tapissé d'une feuille de papier cuisson. Faites cuire 25 min à 95 °C. Après refroidissement, congelez l'ensemble.
✣ Démoulez et découpez les bâtonnets de 6 cm de long.

LE CRUMBLE DU BISCUIT PRESSÉ
✣ Mélangez le sucre, le beurre, la farine et les amandes blanches en poudre. Étalez grossièrement sur une plaque et faites cuire au four 8-10 min à 180 °C. Réservez.

LE BISCUIT PRESSÉ
✣ Mélangez à la spatule le crumble cuit émietté, le beurre fondu et les amandes effilées et grillées. Étalez dans un cadre de 0,5 cm d'épaisseur puis découpez des rectangles de 8 x 4 cm.

LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT BLANC
✣ Tempérez le chocolat blanc à 30 °C puis ajoutez l'huile et les pistaches.

LE MONTAGE
✣ Dans un tube de 3,5 cm de diamètre sur 7 cm de haut, pochez la mousse au citron vert puis insérez un bâtonnet d'insert cheesecake. Finissez avec de la mousse au citron vert et glissez un bâtonnet en bois. Congelez l'ensemble.
✣ Démoulez, puis trempez les bâtonnets encore congelés dans le glaçage au chocolat blanc et posez-les sur le biscuit pressé.



CUPCAKE FRAMBOISE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

POUR : **20 PIÈCES**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **25 MIN**

POUR LA CRÈME AU BEURRE FRAMBOISE
10 g d'eau
45 g de sucre cristal
20 g d'œufs
35 g de jaunes d'œufs
150 g de beurre
40 g de purée de framboises

POUR LA GARNITURE FRAMBOISE
85 g de framboises
70 g de sucre

POUR LA PÂTE À CAKE NATURE
220 g de farine
4 g de levure chimique
140 g de sucre cristal (1)
220 g d'œufs coquille
144 g de sucre cristal (2)
1,5 g de sel fin
120 g de crème liquide à 35 % de MG
65 g de beurre

LA CRÈME AU BEURRE FRAMBOISE
✣ Faites cuire le sucre et l'eau à 121 °C, versez sur les jaunes d'œufs et les œufs entiers puis montez le tout au batteur.
✣ Ajoutez le beurre pommade et la purée de framboises.

LA GARNITURE AUX FRAMBOISES
✣ Faites cuire ensemble le sucre et les framboises, comme une confiture.

LA PÂTE À CAKE NATURE
✣ Mélangez la farine, la levure et le sucre (1) d'un côté puis les œufs, le sucre (2), le sel et la crème liquide de l'autre.
✣ Mélangez ensuite les deux appareils ensemble et ajoutez le beurre fondu.
✣ Garnissez chaque moule de cupcake avec 37 g de préparation. Faites cuire 25 min à 160 °C.

LE MONTAGE
✣ Creusez chaque cupcake avec une cuillère et insérez la garniture framboise.
✣ Pochez la crème au beurre framboise sur le dessus et décorez.



MACARON VIOLETTE ET FRAMBOISE DE RONCE

Par Vincent Guerlais (Nantes)

POUR : **25 PIÈCES**
PRÉPARATION : **30 MIN + 3 H**
CUISSON : **12 MIN**
REPOS : **3 H**

POUR LA COQUE DE MACARON
240 g de poudre d'amandes
240 g de sucre glace amylacé
0,2 g de colorant violet
100 g de blancs d'œufs
215 g de sucre cristal
48 g d'eau
72 g de blancs d'œufs

POUR LA GANACHE VIOLETTE ET FRAMBOISE DE RONCE
46 g de purée de framboises de ronce
8 gouttes d'essence naturelle de violette
90 g de couverture blanche
16 g de beurre
11 g de glucose

LA COQUE DE MACARON
✣ Mélangez et tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace puis ajoutez le colorant violet et les 100 g de blancs d'œufs. Mélangez le tout.
✣ Faites cuire le sucre et l'eau à 118 °C. Versez sur les blancs d'œufs légèrement montés. Montez l'ensemble en meringue.
✣ Ajoutez la meringue sur le premier mélange et macaronez.
✣ Dressez les coques de macarons, laissez croûter 15 min, puis faites cuire 12 min à 140 °C.

LA GANACHE VIOLETTE ET FRAMBOISE DE RONCE
✣ Tiédissez la purée de framboises et le glucose puis versez petit à petit sur le chocolat blanc fondu afin de réaliser une ganache. Ajoutez le beurre en pommade puis l'essence de violette.
✣ Laissez au froid 3 h, puis garnissez les coques de macaron.



LE PIÉMONT

Par Alain Chartier (Theix / Vannes / Sarzeau / Carnac / Arzon)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **12 H**

POUR LE SORBET MANGUE-PASSION (LA VEILLE)
105 g d'eau
27,5 g de saccharose
56,25 g de glucose atomisé
18,75 g de sucre inverti
2,75 g de stabilisant combiné
1,8 g de jus de citron
175 g de purée de mangues
75 g de pulpe de Passion

POUR LA MOUSSE PRALINÉ DU PIÉMONT
19 g de crème montée
28 g de praliné du Piémont

37,5 g de sucre
6,2 g d'eau
36 g de jaunes d'œufs
81,2 g de crème montée

POUR LE CRUMBLE NOISETTES
37,5 g de beurre
37,5 g de sucre
36 g de farine
35 g de poudre de noisettes

POUR LE GLAÇAGE NEUTRE ORANGE
37,5 g de sirop à 60 %
75 g de sirop de glucose
QS de colorant orange
62,5 g d'Absolu Cristal

POUR LE MONTAGE
15 g de noisettes caramélisées

LE SORBET MANGUE PASSION (LA VEILLE)
✣ Faites chauffer l'eau. À 30 °C, ajoutez les sucres, moins une petite partie pour la suite.
✣ À 45 °C, incorporez le stabilisant et les sucres restants. Pasteurisez l'ensemble à 85 °C puis mixez et refroidissez à 4 °C. Laissez maturer au moins 12 h à 4 °C.
✣ Ajoutez les fruits et réglez au réfractomètre. Chinoisez, mixez, turbinez, moulez et stockez à -18 °C.

LA MOUSSE PRALINÉ DU PIÉMONT
✣ Faites chauffer la première partie de la crème montée puis versez petit à petit sur le praliné.
✣ Faites cuire le sucre avec l'eau à 118 °C. Versez sur les jaunes.
✣ Mélangez le praliné et l'appareil à bombe. Ajoutez enfin la seconde crème montée et moulez dans une demi-sphère de 8 cm de diamètre.

LE CRUMBLE NOISETTES
✣ Découpez le beurre très froid en petits dés. Sablez avec la farine. Ajoutez les poudres et réservez au froid. Passez au crible afin d'obtenir des miettes. Enfournez pour 30 min à 180 °C.

LE GLAÇAGE NEUTRE ORANGE
✣ Faites chauffer ensemble le sirop, le sirop de glucose, le colorant orange et le glaçage neutre (Absolu Cristal). Portez l'ensemble à ébullition. Laissez refroidir une journée. Glacez à température ambiante.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Chemisez un moule demi-sphère de 16 cm de diamètre de sorbet mangue-Passion. Incrustez au centre l'insert praliné et les noisettes caramélisées. Lissez la demi-sphère avec le reste de sorbet mangue Passion. Obturez avec le crumble de noisettes. Démoulez la ½ sphère dans de l'eau chaude ou au chalumeau et nappez l'entremets avec le glaçage.



TARTES TATIN INDIVIDUELLES

Par Nicolas Bourget (époque La Raffinerie, Nantes)

POUR : **8 TARTES INDIVIDUELLES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **20 MIN**

8 pommes type Patte de Loup
100 g de sucre
100 g de beurre demi-sel

POUR LA PÂTE
250 g de farine
100 g de sucre
125 g de beurre demi-sel
1 œuf

POUR LA DÉCORATION
QS de quartiers de clémentine
QS de caramel au beurre salé
QS de glace vanille

✣ Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en quartiers. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une couleur caramel. Piquez les pommes pour vérifier la cuisson.
✣ Préparez la pâte sablée en mélangeant le sucre, la farine et le beurre. Ajoutez l'œuf puis étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur.
✣ Dans des moules individuels de 6 cm de diamètre, déposez 4 quartiers de pomme caramélisés. Déposez un disque de pâte dessus et enfournez pour 20 min à 180 °C. Démoulez à chaud.
✣ Décorez de quelques quartiers de clémentines, d'un caramel au beurre salé et éventuellement d'une boule de glace vanille.



COMPRESSION POMMES ESTRAGON ET CHOCOLAT BLANC

Par Ludovic Pouzelgues et Ruddy Maisonneuve (Lulu Rouget, Nantes)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **4 H (DONT 2 H AU FROID)**

POUR LES POMMES
6 pommes Elstar
10 g de sucre cassonade
20 g de beurre demi-sel

POUR LE SIROP
1,2 litre d'eau
50 g de sucre
4 feuilles de gélatine
Le jus de 1 citron jaune

POUR LE MOUSSEUX ESTRAGON
20 g d'estragon effeuillé
6,5 cl de lait demi-écrémé
100 g de fromage blanc
50 g de crème montée
15 g de sucre semoule
2 feuilles de gélatine
20 g de blancs d'œufs
15 g de sucre semoule

POUR LE SABLÉ
60 g de beurre demi-sel
40 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
20 g de jaunes d'œufs
160 g de farine

POUR LE SIPHON GRANNY-SMITH
250 g de pulpe de pommes Granny-Smith
QS d'eau minérale
25 g de sucre semoule
2 feuilles de gélatine

POUR LE MONTAGE ET LES FINITIONS
QS de chocolat blanc
QS de bâtonnets de pommes Granny
QS d'estragon frit
QS de poudre d'estragon séchée
QS de caramel crémeux

LES POMMES
✣ Épluchez et évidez les pommes.
✣ Disposez-les dans un moule antiadhésif, saupoudrez-les de sucre cassonade puis dispersez le beurre.
✣ Enfournez à 180 °C pour 30 min, puis poursuivez la cuisson 20 min à 160 °C.

LE SIROP
✣ Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez la gélatine réhydratée et le jus de citron. Versez sur les pommes cuites et mélangez.
✣ Coulez sur une plaque sur 2 à 3 cm d'épaisseur. Lissez et mettez au froid pendant 2 h puis détaillez 4 disques de 8 cm de diamètre et 4 disques de 4 cm.

LE MOUSSEUX ESTRAGON
✣ Faites chauffer le lait avec 15 g de sucre semoule. Versez sur l'estragon effeuillé et mixez. Ajoutez la gélatine.
✣ Réalisez une meringue française.
✣ Passez le lait à l'estragon sur le fromage blanc. Ajoutez ensuite la crème montée délicatement puis la meringue.
✣ Coulez dans un cadre à entremets sur 1 cm d'épaisseur et laissez reposer 2 h.
✣ Détaillez 4 disques de 6 cm de diamètre et 4 disques de 3 cm de diamètre.



CACHOCA

Par Sophie Garnier (La Passagère, Nantes)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **12 MIN**
CONGÉLATION : **1 H**

POUR LE CARAMEL CACAHUÈTES
36 g de sucre
3 g de miel
60 g de crème
9 g de lait
1 g de gélatine
1 pincée de sel
20 g de pâte de cacahuètes

POUR LE BISCUIT
30 g de chocolat noir
27 g de beurre pommade
15 g de sucre de canne
18 g de jaune d'œuf
12 g de farine de riz
18 g de noix hachées
15 g de cranberries
6 g de noisettes
13 g de blancs d'œufs

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR
21 g de lait
4 g de gélatine
20 g d'eau
35 g de chocolat noir 55 %
45 g de crème montée

LE CARAMEL CACAHUÈTES

✣ Réalisez un caramel à sec avec le miel et le sucre.
✣ Décuisez avec la crème et le lait chaud.
✣ Incorporez la gélatine préalablement réhydratée.
✣ Ajoutez la pâte de cacahuètes et le sel puis mixez.

LE BISCUIT

✣ Faites fondre le chocolat puis incorporez le beurre.
✣ Mélangez le sucre de canne et le jaune d'œuf. Ajoutez la farine et les fruits.
✣ Montez les blancs en neige et incorporez-les au reste.
✣ Enfournez à 175 °C pour 12 min.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

✣ Faites bouillir le lait et incorporez la gélatine déjà hydratée.
✣ Faites une émulsion sur le chocolat fondu et incorporez à la crème montée.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Une fois le biscuit refroidi, déposez la mousse au chocolat dessus. Lissez et déposez au congélateur.
✣ Une fois l'ensemble pris, versez le caramel cacahuètes bien lissé sur le dessus.
✣ Découpez des rectangles et empilez les découpes pour obtenir des portions à plusieurs couches.

LE SABLÉ

✣ Torréfiez 100 g de farine au four à 230 °C en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'elle blondisse uniformément. Laissez refroidir puis passez au tamis.
✣ Travaillez le beurre en pommade puis blanchissez-le avec le sucre glace et les jaunes d'œufs.
✣ Ajoutez la poudre d'amandes ainsi que la farine torréfiée et le reste de farine.
✣ Abaissez en direct sur 2 mm d'épaisseur et détaillez des cercles de 8 cm de diamètre.
✣ Laissez reposer au froid et enfournez pour 12 min à 160 °C.

LE SIPHON GRANNY-SMITH

✣ Avec un blender chauffant, chauffez la pulpe des pommes à 70 °C. Mixez et passez-la au chinois étamine. Rallongez à l'eau minérale pour obtenir 250 g de masse nette.
✣ Ajoutez le sucre, chauffez à 60 °C puis ajoutez la gélatine réhydratée. Mettez en siphon.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Réalisez 4 disques de chocolat blanc mis au point de 7 cm, 4 de 5 cm et 4 de 4 cm.
✣ Sur une base de sablé, déposez le premier disque de pommes compressées puis recouvrez d'un disque de chocolat blanc puis d'un disque de mousseux à l'estragon.
✣ Renouvelez l'opération une seconde fois en diminuant les diamètres.
✣ Finissez par un disque de chocolat blanc.
✣ Déposez au centre de chaque assiette, surmontez d'un nuage de Granny-Smith.
✣ Décorez avec des bâtonnets de pomme Granny et de l'estragon frit.
✣ Saucez de chaque côté avec un coulis de pommes réalisé avec les parures et avec un caramel crémeux, puis poudrez avec de la poudre d'estragon séchée.



TARTE AU CITRON BERGAMOTE MERINGUÉE

Par Romain Joly (La Cantine des Ateliers du Vent, Rennes)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **50 MIN**
CUISSON : **1 H 25**
REPOS : **2 H**

POUR LA PÂTE SUCRÉE VANILLÉE
180 g de farine T65
1 œuf
35 g de poudre d'amandes
75 g de sucre blond
100 g de beurre Bordier à la vanille
1 pincée de sel

POUR LA CRÈME D'AMANDES
75 g de beurre pommade
75 g de sucre
75 g de poudre d'amandes
75 g d'œufs

POUR LA CRÈME BERGAMOTE
3 ou 4 bergamotes bio (130 ml de jus)
100 g de sucre blond
135 g d'œufs
150 g de beurre demi-sel
1 feuille de gélatine

POUR LA POUDRE DE BERGAMOTE
Les zestes des bergamotes

POUR LA MERINGUE
50 g de blancs d'œufs
50 g de sucre blond

LA PÂTE SUCRÉE VANILLÉE

✣ Mélangez le sucre avec le beurre pommade. Ajoutez les poudres puis l'œuf. Mélangez et réservez minimum 2 h au frais.
✣ Foncez sur un cercle et cuisez à blanc pendant 15 min à 170 °C.

LA CRÈME D'AMANDES

✣ Fouettez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes puis les œufs et mélangez. Versez la crème d'amandes sur le fond de tarte blanchi. Enfournez pour 10 min à 170 °C.

LA POUDRE DE BERGAMOTE

✣ Prélevez les zestes des bergamotes et disposez-les sur une plaque. Enfournez à 170 °C pour 1 h. Une fois secs, mixez les zestes et réservez.

LA CRÈME BERGAMOTE

✣ Dans une casserole, faites cuire le jus des bergamotes avec le sucre et les œufs en fouettant. Au moment de l'épaississement, intégrez hors du feu le beurre et la gélatine. Chinoisez et coulez sur la tarte puis mettez au frais.

LA MERINGUE

✣ Montez doucement les blancs avec la moitié du sucre. Quand le mélange devient mousseux, chalumez légèrement la cuve du batteur. Accélérez le rythme du batteur et ajoutez le reste du sucre. Quand la meringue est lisse

et brillante, mettez-la en poche et pochez sur l'appareil de la tarte.
✣ Colorez à l'aide d'un chalumeau et saupoudrez de poudre de bergamote.



ÉCLAIR WEEK-END À ROME

Par Jean-Luc Coupel (Maison Coupel, Rennes)

POUR : **6 ÉCLAIRS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **40 MIN**

POUR LA PÂTE À CHOUX
80 g d'eau
35 g de beurre extra-fin
8 g de lait en poudre
45 g de farine biscuitière
80 g d'œufs entiers
1,5 g de sel fin
2 g de sucre semoule

POUR LE CROUSTILLANT PÂTE À CHOUX
20 g de beurre extra-fin
25 g de sucre cassonade
25 g de farine biscuitière
QS de colorant

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ
280 g de lait entier
50 g de sucre semoule
45 g de jaunes d'œufs
30 g d'amidon de fleur de maïs
30 g de beurre extra-fin
9,9 g d'extrait de café
1 g de café soluble

POUR LA PÂTE DE PISTACHES PRALINÉ
65 g de praliné pistaches à 42 %
10 g de pâte de pistaches 100 %

POUR LE MONTAGE
QS de grains de café chocolat

LA PÂTE À CHOUX

✣ Portez l'eau, le sel, le sucre et le beurre à ébullition. Hors du feu, ajoutez la poudre de lait puis incorporez la farine. Desséchez légèrement. Mettez au batteur à la feuille et décollez, puis versez les œufs tempérés petit à petit. Dressez à l'aide d'une poche à douille F16 à petites dents.

LE CROUSTILLANT PÂTE À CHOUX

✣ Utilisez un beurre souple. Mélangez les ingrédients à la feuille. Ajoutez le colorant puis étalez entre deux feuilles guitare sur 2 mm. Bloquez au froid négatif pour faciliter la découpe.
✣ Déposez une découpe de croustillant pâte à choux à la taille de l'éclair, déposez sur les éclairs et enfournez pour 35 à 40 min à 180 °C puis réservez.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

✣ Faites bouillir le lait.
✣ Mélangez au fouet les jaunes d'œufs, le sucre, l'amidon de maïs, l'extrait de café et le café soluble. Versez le lait chaud sur le tout en fouettant. Portez à ébullition et laissez cuire 2 à 3 min. Refroidissez à 50 °C puis ajoutez le beurre et laissez refroidir rapidement à 4 °C.

LA PÂTE DE PISTACHES PRALINÉ

✣ Mélangez le praliné pistaches et la pâte de pistaches et réservez.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Percez chaque éclair de 4 trous. Garnissez à l'aide d'une poche de 60 g de crème pâtissière puis ajoutez, à l'aide d'une seconde poche, 15 g de pâte de pistaches praliné. Décorez avec quelques grains de café chocolat.



CHOUX DULCEY CACAHUÈTES

Par Anthony Le Rhun (C & Choux, Caen)

POUR : **20 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **40 MIN**
TORRÉFACTION : **20 MIN**
INFUSION : **30 MIN**

POUR LE CRAQUELIN
50 g de beurre
60 g de farine T45
60 g de cassonade

POUR LA PÂTE À CHOUX
125 g d'eau
125 g de lait entier
2 g de sel
2 g de sucre
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs entiers

POUR LE PRALINÉ CACAHUÈTES
100 g de cacahuètes
50 g de sucre

POUR LE CRÉMEUX DULCEY CACAHUÈTES
250 g de lait entier
¼ de fève tonka
½ gousse de vanille
15 g de sucre
50 g de jaunes d'œufs
1 feuille de gélatine
150 g de dulcey Valrhona
60 g de praliné cacahuètes

POUR LE FONDANT CACAHUÈTES
150 g de fondant
20 g de praliné cacahuètes
10 g de glucose

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez les ingrédients à la main ou au batteur jusqu'à ce que la pâte s'assouplisse.
✣ Étalez sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé et stockez au froid.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Chauffez l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre et portez à ébullition.
✣ Ajoutez la farine en une seule fois et, hors du feu, mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et se détache des parois de la casserole.
✣ Ajoutez les œufs un à un et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte souple et brillante.
✣ Dressez 20 choux recouverts de disques de craquelin de même diamètre, et enfournez pour 40 min à 160 °C à four ventilé.

LE PRALINÉ CACAHUÈTES

✣ Torréfiez les cacahuètes 20 min à 160 °C. Caramélisez le sucre et ajoutez les fruits secs grillés. Étalez sur un Silpat® et laissez refroidir. Réservez quelques éclats pour la décoration. Mixez le reste au robot coupe pour obtenir une pâte.

LE CRÉMEUX DULCEY CACAHUÈTES

✣ Chauffez le lait et faites-y infuser la vanille fendue et la tonka râpée pendant 30 min.
✣ Mélangez le sucre et les jaunes puis délayez avec le lait infusé. Cuisez à 84 °C et ajoutez la gélatine réhydratée.
✣ Versez sur le chocolat dulcey fondu et réalisez une émulsion. Ajoutez le praliné cacahuètes et mixez.
✣ Débarrassez, filmez au contact et refroidissez rapidement.

LE FONDANT CACAHUÈTES

✣ Mettez le fondant au point (35/37 °C) avec le glucose et le praliné cacahuètes au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez régulièrement.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Une fois le crémeux bien reposé, garnissez les choux à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse n° 8 ou 10.

✣ Glacez les choux à l'aide du fondant cacahuètes en les trempant la tête en bas.
✣ Parsemez le fondant des éclats de praliné cacahuètes.



LE CHOCOLAT THÉ

Par Frédéric Demenois (Auberge de l'Île Enchantée, Fleury-sur-Orne)

POUR ; **4 À 6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT
4 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
125 g de sucre semoule
100 g de farine
25 g de cacao poudre
50 g de beurre doux

POUR GANACHE
50 cl de crème fleurette
5 jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule
400 g de chocolat noir

POUR LE SIROP CACAO
100 g d'eau
50 g de sucre
20 g de cacao en poudre

POUR LA FINITION
QS de glace au thé
QS de tuiles en nid d'abeilles

LE BISCUIT CHOCOLAT

✣ Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
✣ Montez les blancs d'œufs en neige puis mélangez les deux masses avec la farine, le cacao et le beurre fondu.
✣ Moulez dans un cadre de 20 x 8 cm et enfournez à 180 °C pour 8 à 10 min.

LA GANACHE

✣ Cuisez à la nappe les jaunes avec le sucre, la crème et versez sur le chocolat en morceaux. Émulsionnez.

LE SIROP CACAO

✣ Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. À petite ébullition, incorporez le cacao. Hors du feu, fouettez et laissez reposer.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Imbibez le biscuit de sirop cacao puis coulez la ganache et lissez. Réservez au froid.
✣ Servez en déposant sur le gâteau une quenelle de sorbet au thé – de préférence, un sorbet maison réalisé à partir d'un sirop infusé au thé des Fakirs, du Palais des Thés.
✣ Dressez sur assiette et décorez avec une tuile en nid d'abeilles.

SUD-EST



TARTE TROPÉZIENNE PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Par Florent Margaillan (Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **22 MIN**
REPOS : **7 H**

POUR LA PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE
15 g de levure de boulanger
74 g d'eau
14 g de sel
54 g de sucre
27 g de vergeoise blonde
17 g d'eau de fleur d'oranger
27 g d'œuf
147 g de lait
87 g de beurre pommade
200 g de farine tradition T65
293 g de farine de gruau T45
296 g de beurre de tourage
QS de beurre (2)
QS de cassonade

POUR LA CRÈME DIPLOMATE À LA FLEUR D'ORANGER
320 g de lait
64 g de sucre
64 g de jaunes d'œufs
13 g de Maïzena®
23 g de poudre à crème
32 g de beurre
17 g d'eau de fleur d'oranger
2 feuilles de gélatine
400 g de crème montée

POUR LES PISTACHES SABLÉES
250 g de pistaches entières
100 g de sucre
20 g d'eau

POUR LE MONTAGE
100 g de praliné pistache
QS de nappage neutre
QS de poudre de pistaches

LA PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

✣ Au batteur avec le crochet, mélangez l'ensemble des ingrédients, à l'exception du beurre de tourage, du beurre (2) et de la cassonade. Pétrissez 9 min en 1re vitesse, 4 min en 2e.
✣ Formez un carré régulier d'environ 20 cm de côté. Filmez, laissez reposer 30 min à température ambiante puis 1 h au congélateur.
✣ Étalez pour avoir un rectangle de 20 x 40 cm.
✣ Étalez le beurre de tourage entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour former un carré de 20 cm de côté. Disposez-le au milieu de la pâte, rabattez les bords.
✣ Étalez une première fois, donnez un tour double, laissez au frais 20 min.
✣ Donnez un tour simple, réservez à nouveau au frais 20 min.
✣ Étalez sur 3 mm d'épaisseur, détaillez des bandes de 4 x 35 cm.
✣ Beurrez et sucrez (avec la cassonade) des moules de 10 cm de diamètre.
✣ Enroulez les bandes de pâte et placez-les dans les moules.
✣ Faites pousser à 25 °C pendant 3 h. Cuisez à 160 °C pendant 22 min environ.

LA CRÈME DIPLOMATE

✣ Faites chauffer le lait.
✣ Mélangez sucre, jaunes d'œufs, Maïzena® et poudre à crème. Versez une partie du lait bouilli, mélangez la totalité puis mettez le tout à cuire jusqu'à ébullition.
✣ Laissez redescendre en température et ajoutez le beurre.
✣ Laissez reposer au frais au moins 2 h.
✣ Pesez 500 g de cette crème. Lissez-la avec l'eau de fleur d'oranger. Faites chauffer une petite partie avec la gélatine et mélangez bien le tout.
✣ Incorporez la crème montée et réservez au frais.



SAINT-HONORÉ MARRON MANDARINE

Par Jérôme De Oliveira (Pâtisserie Intuitions, Cannes / Grasse)

POUR : **15 SAINT-HONORÉS INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **45 MIN**
TREMPAGE : **24 H**

POUR LA PÂTE LINZER

203 g de beurre extrafin
66 g de sucre glace
4 g de sel fin
1 jaune d'œuf
184 g de farine T55
37 g de fécule de pomme de terre

POUR LA PÂTE À CHOUX

178 g d'eau
2 g de sel fin
71 g de beurre extrafin
107 g de farine T55
142 g d'œufs frais

POUR LA MARMELADE MANDARINES (LA VEILLE)

276 g de mandarines
110 g de sucre semoule
74 g de jus de mandarine
4 g de pectine NH
37 g de sucre semoule

POUR LA CHANTILLY MARRONS

541 g de crème liquide 35 % UHT
197 g de crème de marrons
263 g de pâte de marrons

POUR LA MERINGUE SUISSE

133 g de blancs d'œufs
267 g de sucre semoule

POUR LE MONTAGE

Orangettes coupées en cubes
Brisures de marrons
Disques de chocolat teintés
Feuille or

LA PÂTE LINZER

✣ Faites cuire le jaune d'œuf au micro-ondes.
✣ Tamisez le sucre avec la farine, le sel, la fécule et le jaune d'œuf.
✣ Mélangez tous les ingrédients à la feuille sans corser puis étalez sur une feuille de papier sulfurisé sur 2,5 mm.
✣ Enfournez pour une dizaine de minutes à 160 °C.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Tamisez la farine.
✣ Faites bouillir l'eau avec le sel et le beurre.
✣ Ajoutez la farine puis desséchez la pâte sur le gaz.
✣ Refroidissez à la feuille au batteur et ajoutez les œufs tempérés un par un jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
✣ Dressez vos choux sur du papier cuisson.
✣ Enfournez pour 15 min à 200 °C, puis 20 min à 170 °C.

LA MARMELADE MANDARINES (LA VEILLE)

✣ Trempez les agrumes dans de l'eau froide. Égouttez, rincez et changez l'eau 3 fois toutes les 8 h, soit 24 h de trempage.
✣ Faites bouillir les agrumes dans de l'eau jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Laissez refroidir et coupez en rondelles.
✣ Mélangez les rondelles de fruits avec 110 g de sucre et le jus de mandarine. Compotez à feu doux.
✣ Lorsque la marmelade est cuite, ajoutez les 37 g de sucre et la pectine. Donnez un bouillon de 30 secondes supplémentaires.
✣ Laissez refroidir, mixez et passez le tout au tamis.

LA CHANTILLY MARRONS

✣ Mixez tous les ingrédients ensemble puis réservez à 4 °C.
✣ Montez une fois le mélange bien refroidi.

LA MERINGUE SUISSE

✣ Faites chauffer les blancs et le sucre au bain-marie à 50 °C puis montez jusqu'à obtention d'une belle meringue bien ferme.
✣ Pochez en bâtonnets et mettez au four à 70 °C. Laissez sécher pour garder cette belle couleur blanche et coupez ensuite des bâtonnets de 7 cm.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Taillez des disques de pâte linzer à l'emporte-pièce.
✣ Ajoutez au centre de chaque disque un peu de marmelade mandarines et parsemez de brisures de marrons. Ajoutez la chantilly marrons afin de pouvoir y insérer des chutes de bâtonnets de meringue suisse.
✣ Positionnez les 3 choux préalablement garnis de marmelade mandarines sur le pourtour et effectuez un travail de pochage.
✣ Décorez avec un bâtonnet de meringue et une petite pointe de feuille or.
✣ Décorez les petits choux avec des disques de chocolat couleur mandarine et des cubes d'orangettes.



FORÊT-NOIRE

Par Philippe Rigollot (Annecy)

POUR : **4 À 6 PARTS**
CUISSON : **32 MIN**
PRÉPARATION : **3 H**

POUR LE BISCUIT SANS FARINE

95 g de blancs d'œufs
115 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
20 g de cacao en poudre

POUR LA PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT RECONSTITUÉ

112 g de beurre
20 g de cœur de guanaja
40 g de sucre glace
1,5 g de sel fin
82 g de farine T55
7 g de fécule de pomme de terre
30 g de beurre de cacao
30 g de feuillantine

POUR LA MOUSSE MADAME CHOCOLAT BLANC

55 g de crème pâtissière vanille
2 g de gélatine
40 g de couverture Ivoire
130 g de crème fleurette à 35 % de MG

POUR LA MOUSSE CARAÏBE

1 g de gélatine
55 g de lait
65 g de couverture chocolat Caraïbe 66 %
110 g de crème fleurette à 35 % de MG

POUR LE MONTAGE

Chocolat noir
Griottines

LE BISCUIT SANS FARINE

✣ Montez les blancs au batteur avec le sucre. Quand ils sont

bien montés, ajoutez les jaunes d'œufs délicatement et finissez en incorporant le cacao en poudre tamisé. Coulez la préparation dans un cercle de 18 cm de diamètre. Faites cuire à 180 °C pendant 12 min environ. À la sortie du four, décerclez et laissez refroidir.

LA PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT RECONSTITUÉE

✣ Dans un cul-de-poule, disposez le beurre en pommade, puis ajoutez le cœur de guanaja après l'avoir fait fondre à 40 °C, le sucre et le sel. Incorporez ensuite la farine préalablement tamisée, la fécule et mélangez le tout. Abaissez la pâte sur 3 mm. Faites-la cuire à 155 °C pendant 20 min et laissez refroidir. Réservez 170 g, le reste vous servira pour le décor.

✣ Mixez le sablé grossièrement, faites fondre le beurre de cacao puis ajoutez-le ainsi que la feuillantine et mélangez le tout. Étalez la préparation à l'aide d'une cuillère en cercle de 18 cm de diamètre.

LA MOUSSE MADAME CHOCOLAT BLANC

✣ Faites chauffer la crème pâtissière à 40 °C, puis ajoutez la gélatine réhydratée. Incorporez la couverture Ivoire fondue à 40 °C et mélangez bien le tout. Faites refroidir la préparation à 35 °C. Ajoutez la crème montée délicatement. Coulez tout de suite.

LA MOUSSE CARAÏBE

✣ Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.

✣ Dans une casserole, faites bouillir le lait et ajoutez la gélatine. Versez environ 1/3 de ce liquide chaud sur le chocolat et mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajoutez le lait restant tout en conservant cette texture.

✣ Lorsque le mélange est à 40 °C, incorporez la crème fleurette montée mousseuse. Coulez tout de suite. Réservez 50 g de mousse pour le décor.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur, disposez le sablé chocolat reconstitué au fond, puis coulez dessus la mousse chocolat Caraïbe, parsemez de quelques cerises griottines et recouvrez avec le biscuit sans farine. Coulez ensuite la mousse Madame chocolat blanc et lissez au niveau du cercle. Parsemez de sablé chocolat sur toute la surface du gâteau et mettez à refroidir.

✣ Sur un Rhodoïd de la hauteur du gâteau et de son diamètre, étalez du chocolat noir et disposez-le autour du gâteau. Avec le reste de mousse chocolat, dressez quelques boules et déposez dessus des ronds de chocolat noir ainsi que des griottines.



GROS CAILLOU

Par Sébastien Bouillet (Lyon)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **2 H 15**
REPOS : **10 MIN**

POUR LE BISCUIT AUX AMANDES
165 g de poudre d'amandes
125 g de sucre glace
25 g de farine
200 g de blancs d'œufs
50 g de sucre cristal

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
200 g de lait
10 g de beurre
1 gousse de vanille
50 g de sucre cristal
10 g de poudre à crème
10 g de farine
40 g de jaunes d'œufs
20 g de Grand Marnier
20 g de cubes d'orange confite

POUR LA CRÈME AU BEURRE GRAND MARNIER
250 g de beurre
75 g de lait
1 gousse de vanille
65 g de jaunes d'œufs
65 g de sucre cristal
35 g de Grand Marnier
15 g de cubes d'orange confite

POUR LA MERINGUE
100 g de blancs d'œufs
200 g de sucre cristal

POUR LE MONTAGE
150 g de pâte d'amandes

LE BISCUIT AUX AMANDES

✣ Tamisez la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace. Réservez.

✣ Faites monter les blancs avec le sucre cristal jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Versez en pluie les poudres sur les blancs montés et mélangez délicatement.

✣ Étalez la préparation à l'aide d'une spatule sur toute la surface d'une plaque de cuisson. Faites préchauffer le four à 200 °C et faites cuire à 180 °C pendant 12 min environ. Laissez refroidir et détaillez 2 cercles de 16 cm de diamètre pour le noyau.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Mélangez le sucre avec la poudre à crème et la farine, puis ajoutez les jaunes d'œufs.

✣ Faites chauffer le lait avec le beurre et la gousse de vanille fendue et grattée. À ébullition, chinoisez sur le mélange poudre-jaunes et mélangez avec un fouet. Remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition tout en remuant continuellement avec un fouet. Une fois à ébullition, faites cuire pendant 1 min en remuant.

✣ Débarrassez et faites refroidir à 4 °C. Enfin, ajoutez le Grand Marnier et les cubes d'orange confite.

LA CRÈME AU BEURRE AU GRAND MARNIER

✣ Réalisez une crème anglaise avec le lait, les jaunes, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Quand elle est cuite, faites refroidir à 45 °C et ajoutez le beurre préalablement coupé en cubes. Laissez reposer 10 min.

✣ Une fois le mélange bien homogène, faites monter l'appareil. Ajoutez le Grand Marnier ainsi que les cubes d'orange confite.

LA MERINGUE

✣ Faites chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 50 °C au bain-marie, puis faites monter au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture bien ferme et que se forme un bec d'oiseau.

✣ À l'aide d'une poche à douille, avec une douille n° 8, pochez un disque de 16 cm de diamètre. Faites cuire au four à 80 °C pendant 2 h.

LE MONTAGE

✣ Pour le noyau, prenez un cercle de 16 cm de diamètre. Placez un disque de biscuit aux amandes au fond puis ajoutez la crème pâtissière. Déposez par-dessus un second disque de biscuit. Réservez au congélateur.

✣ Prenez un cercle de 18 cm de diamètre et de 45 mm de haut, déposez un Rhodoïd contre le cercle à l'intérieur. Mettez de la crème au beurre dans le fond et venez tapisser le rhodoïd. Insérez le noyau et finissez de garnir avec la crème pâtissière. Déposez le disque de meringue pour finaliser le montage. Réservez au réfrigérateur.

✣ Retirez le cercle et le Rhodoïd. Étalez la pâte d'amandes sur 2 mm et venez chemiser le tour de l'entremets



LE SAINT-BARTH

Par Lilian Bonnefoi (Antibes)

POUR : **ENVIRON 10 GÂTEAUX INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **13 MIN**
REPOS : **3 H**

POUR LE PAIN DE GÊNES VANILLE

175 g de pâte d'amandes 50 %
4 g de vanille liquide
¼ de gousse de vanille
1 g de sel
121 g d'œufs
13 g de poudre d'amandes
27 g de fécule
65 g de beurre fondu

POUR LA COMPOTÉE EXOTIQUE

30 g de glucose
60 g de sucre (1)
43 g de purée de mangue
77 g de purée de Passion
14 g de sucre semoule (2)
6 g de pectine NH
160 g d'ananas en brunoise
160 g de mangue en brunoise
10 g de jus de citron vert
67 g de masse de gélatine
1 citron vert (zeste)
1 gousse de vanille

POUR LA MOUSSE VANILLE

47 g de couverture Ivoire
30 g de crème fleurette
½ gousse de vanille
8 g de masse de gélatine
110 g de crème fouettée
28 g de jaunes d'œufs
28 g d'eau
4 g de glucose
10 g de poudre de lait

POUR LE CRÉMEUX MANGUE

310 g de purée de mangue
101 g de sucre cristal
½ gousse de vanille
43 g de masse de gélatine
124 g d'œufs
101 g de jaunes d'œufs
124 g de beurre

POUR LA GELÉE PASSION ET MANGUE

44 g de purée de mangue
113 g de purée de fruits de la Passion
15 g de glucose
28 g de sucre semoule
4 g de pectine NH
3 g de jus de citron

POUR LE MONTAGE

QS de nappage neutre

LE PAIN DE GÊNES

✣ Détendez la pâte d'amandes avec les œufs, le sel et les vanilles. Émulsionnez au fouet du robot.
✣ Incorporez délicatement la fécule et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre fondu.
✣ Étalez sur une plaque et un Silpat, dans un cadre de 20 x 30 cm, à 0,5 cm de hauteur. Vous ferez 2 biscuits de cette taille.
✣ Faites cuire 13 min à 180 °C.

LA COMPOTÉE

✣ Dans une casserole, faites fondre le glucose et ajoutez le sucre (1). Réalisez un caramel blond, décuisez avec les purées de fruits déjà chaudes.
✣ Versez le mélange de sucre (2) et pectine puis faites bouillir 2 min. Ajoutez les fruits, le jus de citron, les zestes et la vanille. Faites cuire quelques minutes et terminez par la masse de gélatine.
✣ Laissez refroidir légèrement avant de couler la compotée dans un cadre de 20 x 30 cm. Laissez prendre 1 h au congélateur.

LA MOUSSE

✣ Faites chauffer la crème fleurette et infusez la vanille.
✣ Portez à ébullition, ajoutez la masse de gélatine et versez sur la couverture Ivoire hachée. Mixez.
✣ Faites chauffer les jaunes, l'eau, le glucose et la poudre de lait sans cesser de remuer au fouet, jusqu'à 75 °C. Montez au batteur jusqu'à refroidissement complet.
✣ À 30 °C, incorporez cette 2e préparation (pâte à bombe) à la 1re (ganache). Puis incorporez la crème fouettée.
✣ Coulez la mousse sur la compotée. Posez l'un des biscuits. Laissez prendre 1 h au congélateur.

LE CRÉMEUX MANGUE

✣ Faites chauffer la purée avec la vanille. Versez sur les jaunes et les œufs blanchis avec le sucre. Faites cuire à 85 °C.
✣ Hors du feu, ajoutez la masse gélatine.
✣ Quand la préparation retombe à 40 °C, incorporez le beurre au mixeur plongeant.
✣ Coulez sur le cadre et laissez prendre à nouveau.

LA GELÉE PASSION ET MANGUE

✣ Faites chauffer les purées de fruits avec le glucose. Ajoutez en pluie le sucre semoule et la pectine déjà mélangés. Donnez une ébullition pendant 2 min. Ajoutez le jus de citron.

LE MONTAGE

✣ Coulez la gelée dans le cadre sur 2 mm d'épaisseur et déposez le dernier biscuit, laissez prendre 1 h au congélateur.
✣ Retournez le cadre, décadrez et glacez avec le nappage neutre.
✣ Découpez des gâteaux de 12 x 2,5 cm.



MALAKA

de Jean-Paul Bardet (époque Le Sofilia, Vichy)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **35 MIN**

POUR LE COULIS D'ABRICOTS

114 g de pulpe d'abricots
34 g de sucre
13 g de masse gélatine (gélatine poudre 200 Bloom + 5 fois son poids en eau bouillie)

POUR LES ABRICOTS RÔTIS

QS de sucre semoule
9 oreillons d'abricots au sirop

POUR LA CRÈME MOUSSELINE

10 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
4,2 g de poudre à crème
47 g de pulpe d'abricots
4 g de masse gélatine
10 g de beurre
20 g de chocolat blanc
60 g de crème fouettée

POUR LE BISCUIT DACQUOISE NOISETTE

85 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
125 g de tant pour tant noisette (62,5 g de sucre glace et 62,5 g de poudre noisette)
12,5 g de farine de châtaigne

POUR LA CRÈME MALAKA

45 g de lait
45 g de crème
27 g de jaunes d'œufs
18 g de sucre
36 g de pâte de noisettes
QS de masse gélatine
200 g de chocolat lait Jivara
200 g de crème fouettée

POUR LE GLAÇAGE

60 g de crème UHT
7 g de masse gélatine
40 g de nappage neutre
100 g de chocolat lait

POUR LE MONTAGE

QS d'abricots cuits au sucre
QS de morceaux de tablette de chocolat
QS de coques de macaron blanc

LE COULIS D'ABRICOTS

Mélangez l'ensemble des ingrédients et faites cuire à 85 °C.

LES ABRICOTS RÔTIS

✣ Remplissez les oreillons d'abricots de sucre semoule. Étalez-les sur une plaque et cuisez pendant 25 min au four à 170 °C. À la sortie du four, répartissez-les dans un cercle de 18 cm de diamètre

sur 2 cm de haut. Versez-y le coulis d'abricots et réservez au frais.

LA CRÈME MOUSSELINE

✣ Préparez une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, le sucre, la poudre à crème et la pulpe d'abricots. Faites cuire comme une pâtissière à 85 °C. Ajoutez ensuite la masse gélatine, le beurre et le chocolat blanc. Mélangez et faites baisser en température.
À 30 °C, incorporez la crème fouettée et répartissez ce mélange dans le cercle abricots rôtis et coulis d'abricots. Réservez au frais.

LE BISCUIT DACQUOISE NOISETTE

✣ Montez les blancs d'œufs en neige et sucrez-les. Dans un cul-de-poule, mélangez les autres ingrédients et versez-les en pluie sur les blancs sucrés. Amalgamez puis étalez dans 2 cercles, l'un de 22 cm et l'autre de 18 cm. Faites cuire entre 10 et 12 min à 170 °C.

LA CRÈME MALAKA

✣ Réalisez une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et la pâte de noisette. Cuisez à 83 °C et ajoutez la masse gélatine. Chinoisez la crème anglaise sur le chocolat au lait à 28 °C. Incorporez la crème fouettée.

LE GLAÇAGE

✣ Faites chauffer la crème avec la gélatine et le nappage neutre. Versez le tout sur le chocolat au lait.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Déposez le biscuit dacquoise de 22 cm dans un cercle de 22 cm sur 4,5 cm de haut. Coulez dessus une partie de la crème Malaka. Mettez l'insert abricot. Disposez le second biscuit dacquoise de 18 cm. Recouvrez de crème mousseline puis terminez par le reste de crème Malaka. Réservez au froid. Déposez l'entremets sur une grille avec un bac de récupération. Glacez la moitié du gâteau. Décorez avec des abricots cuits au sucre, des morceaux de tablettes de chocolat et des coques de macaron blanc.



LE PALET D'OR

Par la Maison Bernachon (Lyon)

POUR : **200 PALETS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
REPOS : **5 H**

POUR LA GANACHE (LA VEILLE)

1 litre de crème fraîche épaisse d'Isigny
1,2 kg de chocolat nature à 55 % Bernachon
100 g de beurre Échiré

POUR LE TREMPAGE

3 kg de chocolat noir de couverture

POUR LE MONTAGE

QS de poudre d'or

LA GANACHE (LA VEILLE)

✣ Portez la crème à ébullition. Versez en deux fois sur le chocolat finement haché. Remuez régulièrement pour obtenir une ganache lisse.
✣ À 35 °C, incorporez le beurre à température ambiante. Réservez au frais.
✣ Le lendemain, réchauffez légèrement la ganache au bain-marie en remuant.
✣ À l'aide d'une poche à douille, formez des petites boules d'environ 2 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Lorsque les petites bouchées commencent à se solidifier, tapotez-les à l'aide d'une spatule en bois trempée dans le cacao pour leur donner la forme d'un palet. Réservez-les au réfrigérateur pendant 2 h.
✣ Décollez-les et retournez-les. Réservez à 18 °C pendant 1 h.

LA MISE AU POINT DU CHOCOLAT DE COUVERTURE

✣ Prenez comme base de travail 3 kg de chocolat nature à 55 % Bernachon.
✣ Dans un cul-de-poule en Inox, faites fondre au bain-marie 2 kg de chocolat coupé en petits morceaux.
✣ Lorsque la masse est fondue, retirez du bain-marie et remuez.
✣ Incorporez le kilo de chocolat restant coupé très finement. Remuez énergiquement.
La masse va s'épaissir sous l'effet du refroidissement. Puis replacez le récipient au bain-marie. Petit à petit, amenez la masse de chocolat de couverture à la température de vos lèvres, tout en brassant généreusement.
✣ La mise au point est réussie quand, après 1 min environ, la couverture qui enrobe un bonbon de chocolat commence à durcir après être passée du brillant au mat. Il est important de conserver, tout au long du trempage, la même température.

LE MONTAGE

✣ Déposez la poudre d'or sur de la cellophane. À l'aide d'une fourchette, trempez les palets dans de la couverture de chocolat noir. Déposez-les sur la feuille recouverte de poudre d'or. Réservez au frais pendant 2 h



LE PRÉSIDENT

Par la Maison Bernachon (Lyon)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
REPOS : **1 NUIT + 1 H**
CUISSON : **15 À 20 MIN**

POUR LA GÉNOISE (LA VEILLE)

6 œufs
175 g de sucre
200 g de farine
20 g de beurre

POUR LA GANACHE PRÉSIDENT (LA VEILLE)

30 cl de crème fleurette
60 g de chocolat Super amer Bernachon
450 g de gianduja (en magasin spécialisé)

POUR LE PUNCH MARASQUIN (LA VEILLE)

200 g de sucre
200 g d'eau
5 cl de liqueur de marasquin

POUR LE MONTAGE

150 g de griottes confites
Des éventails en chocolat

LA GÉNOISE (LA VEILLE)

✣ Faites chauffer les œufs et le sucre au bain-marie en remuant à l'aide d'un fouet. Montez le mélange, de préférence au fouet électrique, jusqu'à l'obtention d'un joli ruban. Ajoutez au mélange la farine préalablement tamisée, puis le beurre fondu.
✣ Garnissez des moules beurrés de 18 cm de diamètre et farinés à mi-hauteur. Faites cuire à 180-200 °C pendant 15 à 20 min.
✣ Démoulez dès la sortie du four et déposez sur une grille. Laissez refroidir, puis enveloppez la génoise dans un film alimentaire.

LA GANACHE PRÉSIDENT (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition la crème en la remuant régulièrement.
✣ Hachez finement le chocolat dans un cul-de-poule.
✣ Versez la crème sur le chocolat en plusieurs fois. Incorporez le gianduja.
✣ Couvrez et réservez au froid.

LE PUNCH MARASQUIN (LA VEILLE)

✣ Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition. Faites bouillir 3 min puis réservez au frais.
✣ Lorsque le sirop de sucre est froid, ajoutez l'alcool et mélangez bien.

LE MONTAGE

✣ Dans un cul-de-poule ou un saladier, remuez la ganache à l'aide d'un fouet, en la réchauffant légèrement pour obtenir une consistance de pommade ferme.

✣ Ôtez le film alimentaire de la génoise et, à l'aide d'un couteau-scie, coupez-la horizontalement en trois tranches de même épaisseur.
✣ Avec un pinceau, imbibez la première couche de génoise de punch puis, avec une poche à douille unie, déposez de la ganache en cercles concentriques sur toute la surface.
✣ Déposez des griottes confites hachées sur toute la surface de la ganache en les répartissant uniformément.
✣ Recouvrez de la deuxième tranche de génoise, imbibez-la de punch, puis garnissez de nouveau de ganache, mais sans ajouter de griottes confites.
✣ Posez la troisième épaisseur de génoise, imbibez-la de punch, puis réservez au frais pendant 1 h.
✣ Sortez l'entremets du réfrigérateur et, à l'aide d'une spatule en Inox, masquez-le avec la ganache préalablement ramollie.
✣ Chez Bernachon, le Président se termine par un dôme original, composé d'un assemblage de fins éventails en chocolat déposés sur l'entremets. Il peut être plus simplement terminé avec de petits copeaux de chocolat posés sur la surface de l'entremets.



LA TARTE ABRICOT AMANDE

Par Jérôme De Oliveira (pâtisserie Intuitions, Cannes & Cagnes-sur-Mer)

POUR : **15 PIÈCES**
CUISSON : **40 MIN**
PRÉPARATION : **1 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE FAÇON LINZER
120 g de beurre extra-fin
40 g de sucre glace
2 g de sel fin
5 g de jaune d'œuf
110 g de farine T55
20 g de fécule de pomme de terre

POUR LE PRALINÉ AMANDES
80 g de sucre semoule
120 g d'amandes amères
1 g de sel fin

POUR LE CONFIT PRALINÉ AMANDES
50 g de crème liquide
3 g de masse gélatine
50 g de praliné amandes
10 g de pâte de noisettes
1 g de sel fin
40 g de beurre extra-fin

POUR LA MOUSSE AMANDE
65 g de pâte d'amandes
15 g d'eau de fleur d'oranger
5 g de miel
20 g d'eau
10 g de trimoline
25 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs frais
200 g de crème liquide UHT à 35 % de MG
25 g de masse gélatine

POUR LES AMARETTI
125 g de poudre d'amandes blanches
145 g de sucre glace
18 g d'écorces d'orange
50 g de blancs d'œufs
7 g d'eau de fleur d'oranger
35 g de blancs d'œufs
20 g de trimoline

POUR LE MONTAGE
Quelques abricots
QS de nappage
Quelques amandes fraîches

LA PÂTE SABLÉE FAÇON LINZER
✣ Faites cuire le jaune d'œuf au four à micro-ondes. Tamisez le sucre, la farine, la fécule et le jaune cuit. Mélangez tous les ingrédients à la feuille sans corser. Laissez refroidir la pâte au réfrigérateur puis étalez-la sur 2,5 mm, détaillez en ronds de 7 cm de diamètre. Faites cuire à 160 °C pendant 20 min environ.

LE PRALINÉ AMANDES
✣ Faites cuire le sucre au caramel. Torréfiez les amandes au four. Laissez refroidir, puis mixez les deux ensemble en ajoutant le sel jusqu'à obtention du praliné liquide.

LE CONFIT PRALINÉ AMANDES
✣ Faites bouillir la crème, ajoutez la gélatine fondue. Versez sur le mélange praliné amandes et pâte de noisettes. À 50 °C, ajoutez le beurre ainsi que le sel. Mixez.

LA MOUSSE AMANDE
✣ Mixez la pâte d'amandes avec le miel et la fleur d'oranger, ajoutez la masse gélatine et chauffez doucement jusqu'à ce que le mélange arrive à 35 °C. Ajoutez les jaunes d'œufs. Montez la crème.
✣ Ajoutez la trimoline et le sucre à l'eau. Faites cuire l'ensemble à 121 °C. Puis, versez sur le premier mélange, continuez de battre jusqu'à refroidissement et ajoutez la crème montée.

LES AMARETTI
✣ Mixez la poudre d'amandes, le sucre glace, les écorces d'oranges, la fleur d'oranger et les blancs d'œufs crus.
✣ Montez les autres blancs avec la trimoline comme une meringue.
✣ Mélangez les 2 masses, saupoudrez de sucre glace et laissez croûter 30 min. Repoudrez de sucre glace et pincez légèrement avec les doigts. Faites cuire à 180 °C environ 5 min.

LE MONTAGE
✣ Déposez la pâte linzer dans le fond du cercle de 7 cm de diamètre, coulez 10 g de confit praliné amandes puis recouvrez d'environ 20 g de mousse amande fleur d'oranger. Congelez le palet. Démoulez, puis déposez des segments d'abricots en spirale. Nappez puis décorez avec les mini-amaretti et des amandes fraîches.



LITTLE FINGER ABRICOT/ NOISETTE

Par Clément Higgins (Bricoleurs de Douceurs, Marseille)

POUR : **16 PETITS GÂTEAUX**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **35 MIN**
REPOS : **4 H 30**

POUR LE CRUMBLE NOISETTE
90 g de beurre
75 g de sucre
40 g de poudre d'amandes
35 g de poudre de noisettes
90 g de farine T55

POUR LA CRÈME DE NOISETTES
70 g de beurre
70 g de sucre
70 g de poudre de noisettes
70 g d'œufs
30 g de noisettes

POUR LE CONFIT D'ABRICOTS
250 g de purée d'abricots
37 g de sucre semoule
6 g de pectine NH
15 g de jus de citron

POUR LA FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT
200 g de couverture lactée

POUR LA GANACHE MONTÉE NOISETTE
400 g de crème liquide
80 g de couverture blanche
75 g de praliné noisette
25 g de pâte de noisettes
1,5 feuille de gélatine

POUR LES ABRICOTS RÔTIS
3 abricots
25 g de beurre
25 g de miel

POUR LE MONTAGE
Quelques noisettes coupées en 2
QS de poudre d'or

LE CRUMBLE NOISETTE

✣ À la feuille, crémez le beurre avec le sucre et les poudres. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étalez la préparation dans un cadre de 24 x 24 cm et faites précuire 10 min à 175 °C.

LA CRÈME DE NOISETTES

✣ À la feuille, crémez le beurre avec le sucre et la poudre. Ajoutez les œufs et foisonnez le mélange pour y incorporer un maximum d'air (l'appareil doit gonfler à la cuisson, contrairement à une crème d'amandes ou de noisettes classique). Ajoutez les noisettes concassées. Coulez la préparation sur le crumble. Faites cuire 20 à 25 min à 175 °C, jusqu'à une belle coloration uniforme et que le gâteau soit souple au toucher mais qu'il ne reste rien sur les doigts.

LE CONFIT D'ABRICOTS

✣ Mélangez le sucre et la pectine. Chauffez la purée d'abricots à environ 50 °C. Incorporez le sucre et la pectine en plus et portez le tout à ébullition. Ajoutez le jus de citron.
✣ Coulez 300 g de la préparation dans le cadre et bloquez 30 min au congélateur.
✣ Stockez au réfrigérateur.

LA FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT

✣ Tempérez la couverture lactée. Étalez finement sur une feuille guitare. Détaillez des rectangles de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur.

LA GANACHE MONTÉE NOISETTE

✣ Faites ramollir la gélatine. Portez à ébullition la moitié de la crème. Versez sur la couverture blanche hachée, le praliné et la pâte. Mélangez bien. Incorporez la gélatine. Ajoutez le reste de crème froide. Stockez au réfrigérateur au moins 4 h.

LES ABRICOTS RÔTIS

✣ Coupez les abricots en 4. Faites fondre le beurre et le miel à la poêle. Faites-y rôtir les abricots 3 à 4 min jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement moelleux. Hors du feu, caramélisez-les légèrement au chalumeau.

LE MONTAGE

✣ Détaillez dans le cadre de crumble des rectangles de 12 cm par 3. Posez sur chaque une feuille de chocolat. Montez la ganache noisette au batteur comme pour une chantilly. Pochez la ganache sur le gâteau. Décorez de morceaux d'abricot rôtis et de demi-noisettes roulées dans la poudre d'or.



TAMARO

Par Richard Sève (Lyon)

POUR : **2 ENTREMETS DE 5 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
REPOS : **1 NUIT**
CONGÉLATION : **1 NUIT**
CUISSON : **20 MIN**

POUR LE BISCUIT FINANCIER AU CHOCOLAT (L'AVANT-VEILLE)

65 g de chocolat signature Sève noir fondant 76 %
135 g d'amandes en poudre
110 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs
55 g de crème fleurette
11 g d'amidon de maïs

POUR LA CRÈME ANGLAISE

100 g de lait entier
100 g de crème fleurette
20 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

La crème anglaise ci-dessus
225 g de couverture lactée Sève 39 % fèves
180 g de crème fleurette montée en chantilly juste mousseuse sans sucre

POUR LE COULIS DE FRUITS DE LA PASSION

150 g de jus de fruits de la Passion
15 g de sucre semoule
2,5 g de gélatine or

POUR LE MONTAGE

Des sphères de chocolat au lait à garnir avec le coulis

LE BISCUIT FINANCIER AU CHOCOLAT (L'AVANT-VEILLE)

✣ Faites torréfier la poudre d'amandes au four à 180 °C pendant 15 min. Faites-la refroidir sur un marbre.
✣ Faites fondre le chocolat au micro-ondes 8 à 9 min, à puissance maximale.
✣ Dans la cuve du mélangeur muni de la palette, versez la poudre d'amandes tiède, le sucre glace et l'amidon de maïs. Faites tourner en vitesse 1 pendant 2 min.
✣ Ajoutez en gros filet continu les blancs. Laissez tourner jusqu'à l'homogénéisation.
✣ Versez en filet continu la crème fleurette. Laissez tourner jusqu'à l'homogénéisation.
✣ Ajoutez en une fois le chocolat signature chauffé à 55 °C. Laissez tourner jusqu'à l'homogénéisation.
✣ Retirez du mélangeur, enlevez et cornez la feuille. Filmez en suspension. Laissez reposer l'appareil à température ambiante jusqu'au lendemain.
✣ Répartissez dans 2 cadres en Inox (250 g de biscuit financier par cadre). Faites cuire au four sur du papier cuisson pendant 20 min.

LA CRÈME ANGLAISE

✣ Faites bouillir le lait et la crème avec une petite partie du sucre.
✣ Mélangez les jaunes avec le reste de sucre sans les blanchir.
✣ Versez une partie du lait bouilli sur le mélange jaunes-sucre. Mélangez puis reversez le tout dans la casserole et cuisez à la nappe à 85 °C en mélangeant bien jusqu'au fond.
✣ À 85 °C, retirez du feu et continuez à racler le fond de la casserole. Chinoisez dans un cul-de-poule et réservez.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

✣ Faites fondre la moitié de la couverture lactée au bain-marie ou au micro-ondes et versez dans un cul-de-poule. Ajoutez le reste du chocolat non fondu.
✣ Réalisez une émulsion à l'aide du mixeur girafe en versant 130 g de crème anglaise en quatre à cinq fois afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Conservez le reste de crème anglaise pour servir avec le gâteau au moment de la dégustation.
✣ Quand le mélange est à 37 °C, versez la crème mousseuse en une fois. À l'aide de la Maryse, mélangez délicatement en prenant soin de bien racler le fond de la bassine afin d'obtenir un mélange homogène. Coulez immédiatement dans le moule à Tamaro.
✣ Recouvrez avec le biscuit financier au chocolat. Faites prendre au congélateur pendant 1 nuit.

LE COULIS DE FRUITS DE LA PASSION

✣ Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide 30 min au minimum et égouttez.
✣ Faites chauffer le jus de fruits de la Passion, ajoutez le sucre semoule et la gélatine égouttée. Mélangez bien et laissez refroidir.
✣ Lorsque le coulis est presque froid, remplissez des sphères de chocolat au lait et laissez prendre au réfrigérateur dans des empreintes stables en silicone.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Floquez l'entremets avec du chocolat noir. À la maison, on peut juste le poudrer.
✣ Floquez les sphères à votre convenance. Collez-les sur l'entremets avec un peu de couverture fondue.
✣ Posez sur un carré or et conservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



BÂTONS DE DYNAMITE « S'ÉCLATE »

Par Sébastien Bouillet (Lyon)

POUR : **PLUSIEURS BÂTONS**
PRÉPARATION : **20 MIN**

1 kg de chocolat de couverture noir
100 g de Peta Zetas®
500 g d'éclats de caramel
2 g de fleur de sel

✣ Faites fondre le chocolat et faites le tempérer. Mélangez-le avec les Peta Zetas® et moulez le tout dans des moules en forme de « finger ». Laissez cristalliser pendant 15 min. Enrobez une première fois et disposez le mélange d'éclats de caramel et fleur de sel par-dessus. Laissez cristalliser une seconde fois. Enrobez enfin de chocolat noir cristallisé. Laissez reposer avant de déguster.



TARTE TATIN À LA PRALINE DE SAINT-GENIX

Par Joseph Viola (Daniel & Denise, Lyon)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **20 MIN**
CUISSON : **25 MIN**
REPOS : **30 MIN**

150 g de sucre en poudre
150 g de pralines brisées
5 pommes golden
1 cercle de feuilletage de 15 cm
1 **c. à s.** de crème épaisse

✣ Réalisez un caramel dans une poêle d'un diamètre de 15 cm.
✣ Retirez du feu une fois que le caramel est blond. Versez les pralines et réservez.
✣ Épluchez et coupez les pommes en rondelles. Disposez-les harmonieusement dans la poêle avec le caramel et la praline.
✣ Posez le feuilletage sur le dessus. Enfournez la poêle à 200 °C pendant 25 min.
✣ À la sortie du four, laissez reposer 30 min.
✣ Démoulez à l'envers sur une assiette de service tiède et servez avec une cuillerée de crème fraîche épaisse.



ÎLE FLOTTANTE AUX DEUX CITRONS, CRÈME À LA PASSION

Par Tabata Mey (époque Restaurant Marguerite, Lyon)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **25 MIN**
CUISSON : **1 MIN 30**

POUR L'ÎLE FLOTTANTE
4 blancs d'œufs
100 g de sucre glace
1 citron vert en zestes

POUR LA CRÈME CITRON JAUNE
56 g de jus de citron
88 g de sucre
48 g d'œuf
16 g de jaune d'œuf
80 g de beurre

POUR LA CRÈME PASSION
50 cl de lait
75 g de sucre
5 jaunes d'œufs
100 g de pulpe de fruits de la Passion

POUR LA DÉCORATION
1 orange
1 pamplemousse
1 pomme granny
Herbes sucrées

L'ÎLE FLOTTANTE
✣ Montez les blancs en neige avec le sucre glace et les zestes de citron vert. Débarrassez dans un plat carré et faites cuire au four à micro-ondes 3 fois 30 secondes en puissance haute.
✣ Réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME CITRON JAUNE
✣ Faites bouillir le jus de citron avec la moitié du sucre.
✣ Blanchissez l'œuf entier et le jaune avec le sucre restant.
✣ Mélangez les deux appareils et faites cuire comme une crème pâtissière.
✣ Hors du feu, quand l'appareil est à 35 °C, ajoutez le beurre.

LA CRÈME PASSION
✣ Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre.
✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre restant.
✣ Rassemblez les deux appareils et faites cuire à feu doux.
✣ Ajoutez la pulpe de fruits de la Passion.
✣ Débarrassez la crème puis refroidissez-la sur des glaçons.

LA DÉCORATION
✣ Pelez l'orange et le pamplemousse à vif et découpez les suprêmes.
✣ Taillez des bâtonnets fins dans la pomme granny.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Découpez les blancs montés avec un emporte-pièce rond et disposez-les au fond d'une assiette creuse.
✣ Déposez délicatement de la crème Passion sur les blancs montés et des suprêmes d'orange et de pamplemousse en les intercalant.
✣ Versez la crème citron autour du dessert.
✣ Parsemez des bâtonnets de pomme verte et des herbes sucrées sur le dessus.



TARTE AU CHOCOLAT

Par Jean-Paul Pignol (Pâtisserie Pignol, Lyon)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
REPOS : **3 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LA PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
75 g de beurre
46 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
0,5 g de vanille liquide
25 g d'œuf
42 g + **71 g** de farine
12,5 g de cacao

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT
20 g d'eau
30 g de sucre
17 g d'œuf entier
40 g de jaunes d'œufs
100 g de chocolat 72 %
66 g de crème UHT

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT
66 g de sucre semoule
1,5 g de sirop de glucose (1)
16 g d'eau
52,5 g de crème UHT
25 g de sirop de glucose (2)
15 g de cacao en poudre
4 g de pâte de cacao amer
7,5 g de sucre inverti
3 g de gélatine
18 g d'eau

LA PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT
✣ Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et la vanille, puis l'œuf et 42 g de farine. Mélangez.
✣ Mélangez les 71 g de farine avec le cacao et versez le tout dans le premier appareil.
✣ Réservez au frais pendant 3 h.
✣ Foncez un cercle à tarte

et faites le cuire à 165 °C pendant 10 min.
✣ Laissez refroidir.

LA MOUSSE CHOCOLAT

✣ Pochez l'eau, le sucre, l'œuf et les jaunes à 70 °C au bain-marie, puis faites monter au batteur de façon à obtenir une pâte à bombe montée.
✣ Émulsionnez le chocolat fondu à 36 °C et la crème UHT à 36 °C pour préparer une crème montée. Ajoutez la crème montée au premier appareil.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

✣ Préparez un sirop avec le sucre semoule, le sirop de glucose (1) et l'eau et cuisez-le à 120 °C.
✣ Montez la crème UHT à ébullition avec le sirop de glucose (2) et versez sur le sirop.
✣ Tamisez le cacao en poudre et la pâte de cacao amer et ajoutez au mélange précédent.
✣ Ajoutez le sucre inverti et mixez.
✣ Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau à 60 °C et mixez.
✣ Réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Garnissez le fond de tarte refroidi de mousse au chocolat.
✣ Congelez la tarte et glacez-la avec le glaçage chocolat.



POMMES AU FOUR ET CONFITURE DE MYRTILLES

Par Davy Tissot
(époque Villa Florentine, Lyon)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **10 MIN**
CUISSON : **25 MIN**

4 pommes golden
50 g de cassonade
½ gousse de vanille
100 g de beurre
50 g d'eau
Confiture de myrtilles
Crème fraîche de Bresse

✣ Évidez les pommes avec un vide-pomme et déposez-les dans une cocotte.
✣ Versez le sucre cassonade dessus et autour. Glissez à l'intérieur la gousse de vanille, le beurre en dés et l'eau.
✣ Laissez cuire à 180 °C (th. 6) pendant 25 min.
✣ Arrosez régulièrement pendant la cuisson.
✣ À la fin de la cuisson, ajoutez de la confiture de myrtilles au cœur de la pomme et servez chaud avec 1 cuill. à soupe de crème fraîche de Bresse.



TARTE CHOCO-TONKA

Par Pascal Hayotte
(Le Fournil Notre-Dame, Marseille)

POUR : **24 TARTELETTES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **28 MIN**
INFUSION : **6 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 2 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE CACAO

170 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
260 g de beurre mou
4 g de sel
2 œufs
390 g de farine
30 g de cacao en poudre

POUR LA GANACHE CHOCOLAT FÈVE TONKA

600 g de crème à 35 % de MG
60 g de sucre inverti
3 fèves de tonka
400 g de chocolat Nyangbo 68 % de Valrhona
60 g de beurre

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT

300 g de crème à 35 % de MG
300 g de lait entier
150 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
200 g de chocolat 70 %

POUR LE GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR NOIR (LA VEILLE)

150 g d'eau (1)
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré
20 g de gélatine poudre
100 g d'eau (2)
250 g de chocolat noir 64 %

LA PÂTE SABLÉE CACAO

✣ Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes et le beurre mou afin d'obtenir une texture pommade. Ajoutez les œufs puis le sel, la farine et enfin le cacao en poudre. Mélangez et réservez au frais 2 h. Moulez dans des moules à tarte individuels de 8 cm de diamètre et enfournez à 150 °C pour 28 min.

LA GANACHE CHOCOLAT FÈVE TONKA

✣ Dans une casserole, faites bouillir la crème, le sucre inverti et les fèves entières. Laissez infuser 6 min, puis versez ce mélange sur le chocolat en retirant les fèves. Mixez, incorporez le beurre et coulez dans les fonds de tartes cuits.

LE CRÉMEUX CHOCOLAT

✣ Dans une casserole, faites bouillir la crème et le lait. Versez sur le mélange sucre et jaunes d'œufs. Mélangez puis cuisez à la nappe. Versez la crème anglaise obtenue sur le chocolat puis mixez et coulez dans des demi-sphères de 3,5 cm ou un moule de votre choix et bloquez au congélateur.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR NOIR (LA VEILLE)

✣ Dans une casserole, faites cuire l'eau (1), le sucre et le glucose à 103 °C. Versez le tout sur le lait concentré, la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau (2) et égouttée et sur le chocolat. Mixez et réservez au frais jusqu'au lendemain.
✣ Le jour J, chauffez le glaçage à 30-35 °C et glacez les petits dômes de crémeux au chocolat avant de les déposer sur les tartelettes dont la garniture aura cristallisé.



FRAÎCHEUR COCO FRAMBOISES

Par Camille Payan
(époque Le Palais de la Major, Marseille)

POUR : **50 DESSERTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **10 MIN**
CONGÉLATION : **3 H**

POUR LA MOUSSE FRAMBOISE

1 kg de purée de framboises surgelée
600 g de crème
150 g de sucre
100 g de blancs d'œufs
12 g de gélatine

POUR L'INSERT YUZU

500 g de purée de yuzu
80 g de glucose

POUR LE CROUSTILLANT DULCEY

250 g de farine
250 g de beurre
250 g de sucre
190 g de poudre d'amandes
160 g de chocolat Dulcey pour
400 g de crumble
3 pincées de fleur de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

2 litres de lait
1 litre de crème
400 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
200 g de Maïzena®
1 gousse de vanille
5 feuilles de gélatine

POUR LE GLAÇAGE ROUGE

500 g de beurre de cacao
500 g de chocolat blanc
QS de colorant rouge

POUR LE MONTAGE
QS de framboises fraîches
QS de copeaux de coco

LA MOUSSE FRAMBOISE

✣ Faites fondre la moitié de la purée de framboises et ajoutez-y la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Versez sur la seconde moitié de purée encore congelée.
✣ Montez la crème en texture souple.
✣ Avec les blancs d'œufs, réalisez une meringue italienne en serrant avec le sucre. Incorporez ensuite la meringue à la purée de framboises et la crème. Réservez.

L'INSERT YUZU

✣ Faites réduire la purée de yuzu avec le glucose puis réservez.

LE CROUSTILLANT DULCEY

✣ Mélangez au batteur à la feuille la farine avec le beurre, le sucre et la poudre d'amandes.
✣ Étalez sur plaque et enfournez pour 10 min à 180 °C.
✣ Une fois refroidi, mixez le crumble au robot coupe avec le chocolat Dulcey fondu et la fleur de sel, puis détaillez des disques légèrement inférieurs au diamètre des demi-sphères utilisées.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Faites bouillir le lait et la crème avec la vanille.
✣ Versez sur les jaunes d'œufs mélangés au sucre et à la Maïzena®. Fouettez jusqu'à ébullition pendant 1 min, puis ajoutez la gélatine ramollie à l'eau froide.

LE GLAÇAGE ROUGE

✣ Faites fondre le beurre de cacao et versez-le sur le chocolat blanc puis ajoutez le colorant rouge et mixez.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Pochez la mousse framboise dans des moules demi-sphères et placez dessus un disque de croustillant Dulcey puis déposez l'insert yuzu. Recouvrez et lissez avec de la mousse framboise. Laissez prendre au congélateur au moins 3 h puis démoulez.
✣ Trempez une à une les demi-sphères dans le glaçage puis pochez sur la partie plane un point de crème pâtissière à la vanille.
✣ Réalisez des copeaux de noix de coco à l'aide d'un économe, roulez-les et enfoncez-les délicatement sur toute la surface de la crème pâtissière. Ajoutez de petits morceaux de rondelles de framboise à l'intérieur des rouleaux de noix de coco et éventuellement des petites pousses de fanes de carottes.



TARTE MOJITO

Par Clément Higgins
(Bricoleurs de Douceurs, Marseille)

POUR : **8 TARTELETTES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **25 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **8 H 30 + 10 MIN**

POUR LA PÂTE SUCRÉE
200 g de farine
80 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
50 g d'œuf
4 g de sel
125 g de beurre

POUR LE CRÉMEUX MOJITO
160 g de jus de citron vert
150 g d'œufs
175 g de sucre
10 g de Maïzena®
80 g de beurre
2 g de gélatine feuille
7 g de menthe fraîche

POUR LE NAPPAGE VERT
200 g de nappage miroir neutre
25 g de jus de citron vert
Le zeste de 1 citron vert
QS de gouttes de colorant vert hydrosoluble

POUR LA MERINGUE FRANÇAISE AU RHUM
100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
50 g de sucre glace
10 g de rhum brun

LA PÂTE SUCRÉE

✣ Dans le bol d'un batteur à la feuille, crémez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et crémez de nouveau. Ajoutez l'œuf. Homogénéisez bien la masse et terminez par la farine et le sel en une fois en veillant bien à ne pas trop corser la pâte. Réservez au moins 4 h au froid.
✣ À l'issue, abaissez, détaillez des ronds de 10 cm de diamètre et foncez des cercles à tartes de 8 cm de diamètre. Laissez reposer 30 min au frais, puis enfournez à 175 °C pendant 25 min en veillant à piquer les tartes après 5 min de cuisson.

LE CRÉMEUX MOJITO

✣ Ramollissez la gélatine dans de l'eau froide. Chauffez à frémissement le jus de citron vert, la Maïzena® et le sucre. Mixez l'ensemble. Hors du feu, incorporez les œufs, préalablement battus, dans le mélange citron vert, sucre et Maïzena®. Cuisez jusqu'à ébullition comme un lemon curd classique. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie. Refroidissez l'appareil à 45 °C et mixez avec le beurre et la menthe fraîche à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez 4 h au frais.

LE NAPPAGE VERT

✣ Chauffez le nappage miroir avec le jus de citron vert et le zeste au micro-ondes environ 1 min à pleine puissance pour le fluidifier. Colorez.

LA MERINGUE FRANÇAISE AU RHUM

✣ Montez les blancs d'œufs et le sucre semoule au bec d'oiseau. Ajoutez le sucre glace tamisé à la Maryse en veillant à ne pas faire retomber la masse. Ajoutez délicatement le rhum. Utilisez aussitôt.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Garnissez les fonds de tarte de crémeux mojito. Placez 10 min au congélateur afin de raffermir la crème.
✣ Pendant ce temps, chauffez légèrement le nappage pour le fluidifier. Nappez les tartes à l'aide d'un pinceau sur toute leur surface.
✣ Pochez des boules de meringue sur tout le bord de la tarte à l'aide d'une douille unie ronde de 10 mm.
✣ Brûlez la partie inférieure de la meringue à l'aide d'un chalumeau.



PAIN DE GÊNES, FRAISES ET BASILIC

Par Ludovic Turac
(Une Table, au Sud, Marseille)

POUR : **10 À 12 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LE PAIN DE GÊNES
800 g de pâte d'amandes
12 œufs
240 g de beurre
80 g de farine
80 g de Maïzena®
2 c. à c. d'eau de fleur d'oranger

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU BASILIC
1 litre de lait
270 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
100 g de farine
1 botte de basilic avec les queues

POUR LA GELÉE DE FRAISES
200 g de fraises
20 g de sucre cassonade
1 cuillerée à soupe de jus de citron jaune
1 pincée de poivre de Timut
1,5 g d'agar-agar

POUR LE MONTAGE ET LA DÉCORATION
750 g de fraises
QS de zestes d'orange confite

QS de feuilles de basilic thaï
QS d'huile d'olive
QS de fleur de sel

LE PAIN DE GÊNES

✣ Tamisez ensemble la farine et la Maïzena®.
✣ Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir et versez dedans la fleur d'oranger.
✣ Préchauffez le four à 180 °C.
✣ Faites ramollir la pâte d'amandes au micro-ondes pendant quelques secondes.
✣ Dans le bol du robot muni de la feuille, détendez la pâte d'amandes et ajoutez les œufs un par un.
✣ Lorsque le mélange est bien homogène, remplacez la feuille par le fouet et fouettez pendant environ 5 min à vitesse moyenne pour obtenir un mélange mousseux et lisse.
✣ À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement le beurre fondu à la fleur d'oranger puis les poudres.
✣ Versez dans un moule de 25 x 30 cm et enfournez pour 30 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau. Elle doit ressortir sèche.
✣ Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Mixez le basilic dans le lait à froid puis faites bouillir et filtrez.
✣ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine en pluie puis versez ce mélange dans le lait et fouettez énergiquement.

LA GELÉE DE FRAISES

✣ Lavez et équeutez les fraises et coupez-les en deux.
✣ Dans une casserole, déposez les fraises coupées et versez le sucre cassonade, le jus de citron jaune et le poivre de Timut. Couvrez et laissez cuire 5 min.
✣ Retirez du feu. Laissez refroidir avec le couvercle puis filtrez pour ne récupérer que l'eau des fraises. Ajoutez l'agar-agar. Faites bouillir puis coulez sur une plaque de 8 x 10 cm.
✣ Quand la gelée est prise, taillez des dés réguliers.

LE MONTAGE ET LA DÉCORATION

✣ Étalez la pâtissière sur le pain de Gênes et lissez.
✣ Lavez, équeutez et émincez les fraises façon carpaccio un peu épais.
✣ Disposez-les harmonieusement sur la pâtissière en intercalant avec des dés de gelée de fraises.
✣ Parsemez de petites feuilles de basilic thaï et de zestes d'orange confite taillés en julienne. Versez quelques gouttes d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.



LA CRÈME BRÛLÉE

Par Arnaud Tabarec
(époque Le Roof, Cannes)

POUR : **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **12 H**

1 litre de crème
4 gousses de vanille
5 g de pectine
250 g de jaunes d'œufs
130 g de sucre

✣ Chauffez la crème avec la vanille. Ajoutez la pectine et portez à ébullition. Versez sur les jaunes et lissez. Passez au chinois et coulez dans 2 assiettes creuses ou dans des moules. Laissez prendre 12 h au réfrigérateur.
✣ Brûlez à la minute avec du sucre cassonade et un chalumeau.



SPHÈRE FRAMBOISES AVOCAT

Par Mathieu Marchand
(La Môme, Cannes)

POUR : **10 DESSERTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **15 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H 30**

POUR LA CRÈME À L'AVOCAT

250 g de chair d'avocat
125 g de sucre
40 g d'eau
50 g de jus de citron vert
Le zeste de 1 citron vert

POUR LA PANNA COTTA AUX AGRUMES

150 g de crème
15 g de sucre
1 feuille de gélatine
Le zeste de 1 citron vert
Le zeste de ½ orange
Le zeste de ½ pamplemousse

POUR LA PÂTE SUCRÉE À LA VANILLE

60 g de beurre
35 g de sucre glace
100 g de farine
12 g de poudre d'amandes
2 g de sel
20 g d'œuf
½ gousse de vanille

POUR LA SPHÈRE

400 g de chocolat Araguani

POUR LA FINITION

50 g de coulis de framboises
30 framboises fraîches
QS de sorbet framboise

POUR LE DÉCOR

100 g de chocolat noir
100 g de beurre de cacao

LA CRÈME À L'AVOCAT

✣ Mixez ensemble tous les ingrédients au blender. Mettez dans une poche et réservez au froid.

LA PANNA COTTA AUX AGRUMES

✣ Faites bouillir la crème, le sucre et les zestes d'agrumes. Laissez réduire 4 min et incorporez la gélatine hydratée.
✣ Coulez dans des moules Flexipan en demi-sphères de 3 cm de diamètre. Réservez au froid.

LA PÂTE SUCRÉE À LA VANILLE

✣ Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Incorporez l'œuf puis la poudre d'amandes. Incorporez ensuite la farine, le sel et la vanille sans donner de force à la pâte. Filmez le pâton et laissez reposer 2 h au froid.
✣ Étalez finement la pâte sur environ 2 mm et détaillez des disques de 5 cm de diamètre. Cuisez sur un tapis Silpat pendant 9 min à 160 °C.

LA SPHÈRE

✣ Mettez au point le chocolat en réalisant la courbe de température et coulez dans des moules en demi-sphères de 7 cm de diamètre. Laissez prendre le chocolat puis collez ensemble 2 demi-sphères pour réaliser la sphère.
✣ Sur une face, faites un orifice de 3 cm de diamètre afin de garnir.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Par l'orifice, incorporez dans la sphère 5 g de coulis de framboise, 3 framboises fraîches coupées en deux, la demi-sphère de panna cotta puis, à l'aide d'une poche, un peu de sorbet framboise. Enfin, remplissez le reste avec la crème d'avocat.
✣ Fermez avec le disque de pâte sucrée.

LE DÉCOR

✣ Faites fondre ensemble le chocolat noir et le beurre de cacao et utilisez le mix à 35 °C. À l'aide d'un pistolet à chocolat, floquez les sphères afin d'obtenir un aspect velours.



SAINT-HONORÉ

Par David Guilloteau (L'Un des Sens, Cogolin)

POUR : **4 À 6 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 15**
CUISSON : **45 MIN**

1 disque de pâte feuilletée inversée de 20 cm

POUR LA PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
125 g de beurre
150 g de farine
10 g de sucre
QS de sel

POUR LA CRÈME CHIBOUST
275 g de lait entier
55 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre en poudre
25 g de poudre à crème
1 gousse de vanille de Madagascar
4 g de gélatine
80 g de blancs d'œufs
80 g de sucre en poudre

POUR LA CHANTILLY
300 g de crème liquide à 35 % de MG
40 g de sucre glace
1 gousse de vanille
5 g de Cremfix® (optionnel)

POUR LE MONTAGE
200 g de sucre en poudre
50 g de sirop de glucose
50 g d'eau

✣ Étalez le disque de pâte feuilletée et réservez au frais.

LA PÂTE À CHOUX
✣ Réalisez la pâte à choux avec l'ensemble des ingrédients puis couchez 12 choux de 2,5 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Enfournez pour 18 min à 170 °C.
✣ Couchez ensuite une couronne de pâte à choux d'environ 2 cm d'épaisseur sur le pourtour du disque de pâte feuilletée. Enfournez à 170 °C pour 25 min. N'ouvrez jamais le four pendant la cuisson sous peine de faire retomber les choux.

LA CRÈME CHIBOUST
✣ Réalisez la crème chiboust sur la base d'une crème pâtissière. Une fois refroidie, incorporez une meringue italienne préparée avec les blancs d'œufs et les 80 g de sucre en poudre.

LA CHANTILLY
✣ Montez la chantilly au batteur puis incorporez les grains de vanille et le sucre glace juste avant que la crème soit complètement montée.

LE MONTAGE
✣ Garnissez les choux de crème chiboust par le dessous.
✣ Réalisez un caramel et nappez les choux sur le dessus puis collez-les sur le pourtour de la pâte feuilletée, toujours avec du caramel.
✣ Garnissez l'intérieur du disque avec l'excédent de crème chiboust et, dessus, ajoutez la chantilly à l'aide d'une poche avec une douille à saint-honoré.



SYMPHONIE PERSONNELLE DU CHOCOLAT GRAND CRU

Par Guillaume Godin (époque La Vague d'Or, Saint-Tropez)

POUR : **18 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **15 MIN**

POUR LE SABLÉ RECONSTITUÉ
125 g de cassonade
180 g de beurre
187 g de farine
187 g de poudre d'amandes
120 g de pâte de cacao

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT CUITE
250 g de chocolat de couverture noir
60 g de beurre
250 g de blancs d'œufs
100 g de cassonade
50 g de jaunes d'œufs

POUR L'EAU DE CACAO
30 cl d'eau minérale
50 g de sucre semoule
25 g de cacao en poudre
50 g de pulpe de citron jaune
25 g de pulpe de Passion

POUR LA GANACHE VÉGÉTALE
240 g d'avocat
160 g de pulpe de mangues
120 g de trimoline
200 g de beurre
400 g d'eau de cacao
500 g de chocolat de couverture Manjari à 64 %
QS de zestes de citron vert

POUR LA NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO
100 g de lait entier
250 g de beurre
100 g de glucose
250 g de sucre semoule (1)
50 g de sucre semoule (2)
5 g de pectine jaune
150 g de grué de cacao broyé
100 g d'amandes hachées finement

POUR LA SAUCE AU CHOCOLAT
150 g de crème liquide
50 g de lait entier
100 g de chocolat Manjari à 64 %

POUR LA FINITION
Glace au chocolat
Décor au chocolat

LE SABLÉ RECONSTITUÉ
✣ Mélangez la cassonade, le beurre, la farine et la poudre d'amandes. Étalez le sablé sur une plaque allant au four et enfournez 8 min à 150 °C. À la sortie, mixez et ajoutez la pâte de cacao puis étalez dans un cadre de 40 x 60 cm.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT CUITE
✣ Faites fondre la couverture chocolat avec le beurre.
✣ Montez les blancs d'œufs et serrez-les avec le sucre.
✣ Mélangez le chocolat fondu avec les blancs d'œufs montés et les jaunes d'œufs battus. Coulez sur une plaque et cuisez au four à 200 °C pendant 4 à 6 min.

L'EAU DE CACAO
✣ Mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition. Réservez.

LA GANACHE VÉGÉTALE
✣ Mixez l'avocat avec la pulpe de mangues, la trimoline, le beurre et l'eau de cacao. Faites bouillir. Versez ensuite sur la couverture Manjari. Incorporez quelques zestes de citron vert et mélangez délicatement puis incorporez l'eau de cacao.

LA NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO
✣ Chauffez le lait entier avec le beurre, le glucose et le sucre semoule (1). Mélangez le sucre semoule (2) avec la pectine jaune et incorporez dans le mélange précédent à chaud. Faites bouillir l'ensemble puis incorporez le grué de cacao et les amandes hachées. Étalez sur une plaque et enfournez à 180 °C pendant 2 min.

LA SAUCE AU CHOCOLAT
✣ Portez à ébullition l'ensemble des ingrédients.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ À l'aide d'un emporte-pièce, taillez le sablé reconstitué en disques de 5 cm de diamètre.
✣ Déposez chaque disque dans un cercle de 5 cm de diamètre sur 3 cm de haut.
✣ Versez sur le sablé de la mousse au chocolat chaude puis 30 à 40 g de ganache végétale. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, taillez des disques de nougatine au grué de cacao puis déposez-les sur la ganache végétale.
✣ Démoulez le cercle. Réalisez des décors au chocolat de la forme

qui vous plaira puis déposez-les au centre du dessert avec une quenelle de glace au chocolat. Servez en versant, au dernier moment, un peu de sauce au chocolat à côté.



CHEESECAKE AVOCAT ET COCO

Par Béatrice Cauvin (Peanut's Café, Sainte-Maxime)

POUR : **10 À 12 PARTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**

POUR LA BASE
200 g de dattes
75 g de noix de coco râpée
30 g de sirop d'agave
100 g d'amandes

POUR LA PARTIE AVOCAT
2 gros avocats
600 g de fromage blanc de brebis
30 g de sirop d'agave
Le jus de 1 citron
4 g d'agar-agar

POUR LA PARTIE COCO
240 g de crème de coco
120 g de lait de coco
60 g de purée de coco
5 c. à s. de sirop d'agave
4 g d'agar-agar

POUR LA FINITION
Fruits frais

LA BASE
✣ Mixez dans un robot les dattes avec le sirop d'agave jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez la noix de coco râpée et les amandes entières. Mixez quelques secondes de façon à conserver les amandes en morceaux croquants puis versez dans un moule à charnière de 20 cm de diamètre sur 5 à 6 cm de haut.

LA PARTIE AVOCAT
✣ Mixez la chair des avocats avec le fromage blanc puis ajoutez le sirop d'agave, un peu de jus de citron et enfin l'agar-agar. Mélangez bien et versez dans une casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à la première ébullition. Versez sur la base à hauteur des trois quarts de la hauteur du moule et laissez refroidir au réfrigérateur.

LA PARTIE COCO
✣ Mélangez l'ensemble des ingrédients et versez le tout dans une casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à la première ébullition.
✣ Laissez refroidir puis versez sur un quart de la hauteur sur la partie avocat quand cette dernière a commencé à durcir. Conservez au froid.

LA FINITION
✣ Décorez le dessus du cheesecake avec des fruits frais.

SUD-OUEST



LE PARTAGE

Par Olivier Bajard (Perpignan)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **15 MIN**

POUR LE BISCUIT CHOCOLAT
40 g de jaunes d'œufs
20 g d'œufs entiers
20 g de sucre semoule
50 g de blancs d'œufs montés
25 g de sucre semoule
1 g de sel
20 g de farine T55
10 g de cacao en poudre
10 g de beurre clarifié
10 g de cacao pâte 100 %

POUR LE CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE
90 g de praliné noisette à 60 %
60 g de crêpes dentelle Gavotte

POUR LA CRÈME VANILLE
42 g de lait
42 g de crème à 35 % de MG
6 g de gousse de vanille grand cru de Bora Bora
24 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre semoule
3 g de gélatine en feuille 150 Bloom
15 g d'eau
80 g de crème fouettée à 35 % de MG

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT
20 g de lait entier
10 g de crème à 35 % de MG
24 g de jaunes d'œufs
50 g de couverture 75 % du Venezuela
15 g de sucre semoule
20 g de blancs d'œufs montés
80 g de crème fouettée à 35 % de MG

POUR LA FINITION
QS de copeaux de chocolat noir, lait et blanc

LE BISCUIT CHOCOLAT
✣ Montez au ruban (fouettez) les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre.
✣ Montez au « bec d'oiseau » (fouettez à consistance crémeuse) les blancs avec le sucre et le sel.
✣ Incorporez la farine et le cacao poudre préalablement mélangés et tamisés dans les œufs.
✣ Incorporez le beurre et le cacao pâte préalablement chauffés à 50 °C.
✣ Incorporez la moitié de la meringue dans l'appareil.
✣ Mélangez la masse dans la seconde moitié de la meringue.
✣ Coulez la masse dans un cercle de 16 cm.
✣ Enfournez dans un four préchauffé à 150 °C pour 15 min.
✣ Après refroidissement, découpez 2 tranches de 1 cm d'épaisseur.

LE CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE
✣ Malaxez le praliné puis mélangez-le aux crêpes dentelle Gavotte.
✣ Étalez la masse sur une tranche de biscuit chocolat.

LA CRÈME VANILLE
✣ Faites bouillir le lait, la crème et les gousses de vanille coupées et grattées.
✣ Versez sur les jaunes préalablement fouettés avec le sucre.
✣ Cuisez à 83 °C tout en remuant, puis chinoisez à l'anglaise.
✣ Ajoutez la préparation gélatinée (eau + feuille de gélatine).
✣ Mixez et réservez au froid.
✣ Montez la crème fouettée mousseuse.
✣ Montez la crème anglaise froide au fouet.
✣ Mélangez la crème anglaise dans la crème fouettée.

LA MOUSSE CHOCOLAT
✣ Faites bouillir le lait avec la crème puis versez sur les jaunes d'œufs.
✣ Incorporez la préparation dans

le chocolat préalablement fondu à 50 °C. Mixez.
✣ Montez la meringue au bec d'oiseau (sucre + blancs d'œufs).
✣ Mélangez la ganache dans la crème fouettée.
✣ Versez le mélange dans la meringue et finissez d'amalgamer délicatement.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Montez le gâteau dans un cercle de 18 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur.
✣ Au fond du cercle, déposez la tranche de biscuit chocolat surmonté du croustillant praliné noisette.
✣ Étalez ensuite la mousse chocolat en veillant à ce qu'elle enrobe le biscuit chocolat et le croustillant praliné noisette.
✣ Insérez légèrement le second biscuit chocolat dans la mousse au chocolat.
✣ Terminez par la crème vanille.
✣ Décorez de copeaux de chocolat noir, lait et blanc.



CALABRE

Par Nicolas Babin (Ernest Le Glacier, La Rochelle / Niort)

POUR : **UN CADRE DE 58 X 38 CM**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **10 MIN**
REPOS : **4 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE

33 g de beurre
21 g de sucre semoule
21 g de poudre d'amandes
208 g de farine T55

POUR LE SORBET CITRON-BERGAMOTE

19 g de purée de citron
9 g de purée de bergamote
21 g de sucre semoule
5 g de glucose atomisé
32 g d'eau

POUR LA MOUSSE CITRON VERT

166 g de jus de citron vert
180 g de crème montée
43 g de blancs d'œufs
71 g de sucre semoule
20 g d'eau

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

83 g de blancs d'œufs
166 g de sucre semoule
50 g d'eau

POUR L'ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

41 g de chocolat blanc
4 g d'huile de pépins de raisin

LA PÂTE SABLÉE

✣ Effectuez une pesée rigoureuse de tous les ingrédients, puis rendez le beurre pommade et incorporez le sucre semoule. Mélangez sans monter.
✣ Tamisez ensemble la farine et la poudre d'amandes, puis incorporez brièvement au mélange beurre-sucre pour ne pas corser la pâte.
✣ Laissez reposer quelques heures au réfrigérateur à + 4 °C, puis étalez sur une plaque sur 0,5 mm d'épaisseur.
✣ Enfournez à 160-165 °C pour 10 min.

LE SORBET CITRON-BERGAMOTE

✣ Réalisez un sirop avec l'eau, le glucose atomisé et la moitié du sucre.
✣ À 45 °C, ajoutez l'autre moitié de sucre au premier sirop, puis ajoutez la purée de citron et la purée de bergamote.
✣ Cuisez le tout à 85 °C, puis refroidissez le plus rapidement possible et réservez minimum 4 h au réfrigérateur à 4 °C.
✣ Avant utilisation, mixez puis turbinez.

LA MOUSSE CITRON VERT

✣ Montez la crème et réservez au réfrigérateur.
✣ Confectionnez une meringue italienne en faisant cuire le sucre semoule et l'eau dans une casserole à 121 °C, puis mélangez au batteur les blancs d'œufs tout en versant en filet le sucre cuit. Faites monter jusqu'à complet refroidissement.
✣ Dans un cul-de-poule, versez le jus de citron vert et ajoutez la moitié de la meringue. Mélangez délicatement jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis incorporez la crème montée et le reste de meringue. Réservez.

LA MERINGUE ITALIENNE

✣ Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre à 121 °C.
✣ Pendant ce temps dans une cuve de batteur, faites légèrement monter les blancs d'œufs puis incorporez le sucre cuit en filet. Laissez monter jusqu'à complet refroidissement.

L'ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

✣ Faites fondre le chocolat blanc, puis ajoutez l'huile de pépins de raisin.
✣ Réserver à l'étuve à la température de 30 °C.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Dans un cadre de 3 cm de hauteur, déposez le sorbet citron-bergamote sur environ 1,5 cm d'épaisseur.
✣ Bloquez au surgélateur quelques minutes, puis étalez délicatement la mousse citron vert jusqu'en haut du cadre. Réservez au congélateur.
✣ Démoulez le cadre de préparation glacée.
✣ Enrobez le rectangle de glace de chocolat blanc.
✣ Déposez le rectangle de glace enrobé sur un rectangle de pâte sablée plus grand puis décorez à votre guise avec la meringue italienne.



CITRON CAVIAR

Par Stéphane Corolleur (restaurant Lalique, château Lafaurie-Peyraguey, Bommes)

POUR : **15 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
REPOS : **24 H + 2 H**
CUISSON : **22 MIN**

POUR LE SORBET AU GIN SAUTERNES (LA VEILLE)

200 g d'eau
50 g de glucose atomisé
120 g de sucre semoule
240 g de jus de citron
3 g de stabilisateur
10 g de poudre de lait
25 g de gin Sauternes Thompson's

POUR LES BLANCS MERINGUÉS VAPOREUX

160 g de blancs d'œufs
60 g + 30 g de sucre semoule
1 pointe de sel fin
5 g de jus de citron

POUR LA PÂTE CUITE

200 g de beurre
110 g de sucre semoule
60 g de cassonade
155 g de poudre d'amandes
100 g de farine
40 g de fécule de pommes de terre
2 pincées de fleur de sel

POUR LES PÉPITES CROUSTILLANTES OR

500 g de pâte cuite
25 g de beurre de cacao
40 g de pâte de noisettes
25 g de sucre cassonade
1 pincée de fleur de sel
1 citron jaune (zeste)
1 citron vert (zeste)
1 pincée de colorant scintillant or

POUR LA CRÈME ACIDULÉE AU CITRON (LA VEILLE)
300 g de jaunes d'œufs
95 g de sucre semoule
185 g de jus de citron
2 citrons jaunes (zestes)
1 yuzu (zeste)
175 g de beurre doux
2 g de gélatine de poisson

POUR LE GEL DE CITRON
150 g de jus de citron
45 g de sucre semoule
3 g d'agar-agar

POUR LA FINITION
3,5 g de caviar Sturia Primeur
QS de feuille d'or
QS de feuilles de mertensia

LE SORBET AU GIN SAUTERNES (LA VEILLE)
✣ Dans une casserole, laissez tiédir l'eau à 40 °C. Ajoutez le mélange sucre semoule, glucose atomisé et stabilisateur, puis la poudre de lait, remuez et portez à ébullition.
✣ Refroidissez ce sirop, ajoutez le jus de citron et le gin Sauternes. Mélangez bien et laissez maturer pendant 24 h avant de turbiner.

LES BLANCS MERINGUÉS VAPOREUX
✣ Dans la cuve du batteur, montez les blancs d'œufs avec le sel et le jus de citron. Dès que la texture est mousseuse, ajoutez 60 g de sucre semoule et serrez légèrement.
À l'aide d'une Maryse, ajoutez 30 g de sucre semoule.
✣ Pochez dans un moule à cadre ou un cercle à entremets de 3 cm de haut. Cuisez au four à 160 °C pendant 2 min.
✣ À la sortie du four, laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

LA PÂTE CUITE
✣ Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Débarrassez et émiettez sur un tapis Silpat.
✣ Cuisez au four à 155 °C pendant 20 min.

LES PÉPITES CROUSTILLANTES OR
✣ Dans un cul-de-poule, émiettez la pâte cuite en pépites, ajoutez les zestes des citrons râpés, la fleur de sel et la cassonade.
✣ Faites fondre au micro-ondes le beurre de cacao avec la pâte de noisettes et versez sur le mélange précédent. Mélangez bien et placez sur un tapis Silpat au réfrigérateur pendant 1 h.
✣ Sortez l'appareil, cassez les pépites en petits morceaux et mélangez au scintillant or.
✣ Réservez dans un endroit sec.

LA CRÈME ACIDULÉE AU CITRON (LA VEILLE)
✣ Blanchissez les jaunes avec le sucre semoule, ajoutez les zestes de citron et de yuzu, ainsi que le jus de citron. Mélangez bien et versez l'ensemble dans une casserole.
✣ Ajoutez le beurre coupé en petits dés et cuisez l'ensemble sans cesser de remuer jusqu'à l'épaississement de la crème.
✣ Versez le mélange dans un cul-de-poule sur la gélatine de poisson et donnez un coup de mixeur.
✣ Filmez au contact et stockez au frais pendant 24 h.

LE GEL DE CITRON
✣ Mélangez l'agar-agar avec le sucre. Dans une casserole, ajoutez le jus de citron à ce mélange et portez à ébullition pendant 3 min.
✣ Débarrassez et filmez au contact. Réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE
✣ Détaillez, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm, un disque de blancs vaporeux, percez ce disque à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm afin de le creuser.
✣ Lissez ensuite le gel de citron en le mixant puis garnissez une poche munie d'une petite douille unie et faites le tour du blanc vaporeux.
✣ Déposez sur celui-ci des points de gel de citron. Garnissez le fond de la cavité obtenue de pépites croustillantes or.
✣ Par-dessus, remplissez de crème acidulée au citron. Terminez en déposant le caviar sur le dessus. Sur la bordure, déposez par trois grains cinq petits tas de caviar, et disposez de façon harmonieuse les pépites croustillantes or.
✣ Terminez par quelques pointes de feuilles d'or et de mertensia. Déposez au dernier moment la quenelle de sorbet au gin Sauternes.



COURONNE CHOCOLAT ET HONEYBUSH

Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **47 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **1 NUIT**
CONGÉLATION : **1 NUIT**
INFUSION : **1 H 30**
CRISTALLISATION : **2 H**

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR (LA VEILLE)
250 g de lait
10 g de thé Honeybush
30 g de sucre
20 g de fécule de maïs
125 g de chocolat noir 62 % Macaé
80 g de crème montée
2 jaunes d'œufs

POUR LE CONFIT DE FRAMBOISES (LA VEILLE)
100 g d'eau
30 g de thé Honeybush
50 g de framboises fraîches
15 g de sucre
4 g de pectine 325 NH 95

POUR LA CRÈME BRÛLÉE (LA VEILLE)
60 g de lait
60 g de crème liquide à 35 % de MG
5 g de thé Honeybush
32 g de jaunes d'œufs
22 g de sucre

POUR LA GANACHE MONTÉE (LA VEILLE)
105 g de crème liquide à 35 % de MG
35 g de lait
108 g de chocolat blanc Opalys
5 g de poudre de baobab

POUR LA COURONNE DE CHOCOLAT
90 g de chocolat au lait Biskélia
60 g de biscuit moulu

POUR LE CARAMEL BAOBAB
100 g de sucre
25 g de beurre
75 g de crème liquide à 35 % de MG
15 g de poudre de baobab
1 g de sel

POUR LE CRAQUELIN DES CHOUX
80 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine
3 g de cacao en poudre

POUR LA PÂTE À CHOUX
125 g de lait
125 g d'eau
5 g de sucre
5 g de sel
112 g de beurre
138 g de farine
250 g d'œufs

POUR LE SUCRE DE BAOBAB
5 g de poudre de baobab
3 g de sucre glace

POUR LE NAPPAGE
75 g de jus de citron
170 g d'eau
20 g de glucose
80 g de sucre
4 g de pectine NH

POUR LA FINITION
QS de brisures de chocolat

LE CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR (LA VEILLE)
✣ Portez à ébullition le lait et le thé. Laissez infuser 1 h, puis passez au chinois étamine.
✣ Cuisez le lait avec les œufs, le sucre et la fécule comme une crème pâtissière, puis ajoutez le chocolat. Mélangez et débarrassez au frais 1 nuit.
✣ Le lendemain, lissez légèrement le crémeux au chocolat, puis incorporez la crème montée ferme.

LE CONFIT DE FRAMBOISES (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition l'eau et le Honeybush. Laissez infuser 30 min. Passez au chinois étamine. Incorporez la pectine à l'eau puis le sucre et portez à ébullition. Ajoutez les framboises puis fouettez vigoureusement pour les casser. Moulez immédiatement dans des demi-sphères de 4 cm de diamètre. Réservez au congélateur 1 nuit.

LA CRÈME BRÛLÉE (LA VEILLE)

✣ Portez à ébullition le lait, la crème, le Honeybush et le sucre. Laissez infuser 30 min. Passez au chinois étamine. Ajoutez les jaunes d'œufs et versez dans des demi-sphères de 4 cm de diamètre.
✣ Enfournez à 95 °C pour 25 min puis réservez au congélateur toute la nuit.

LA GANACHE (LA VEILLE)

✣ Portez les liquides à ébullition. Versez sur le chocolat blanc et le baobab. Émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez au réfrigérateur toute la nuit. Montez puis réservez en poche.

LA COURONNE DE CHOCOLAT

✣ Mettez au point le chocolat. Incorporez le biscuit moulu. Étalez sur une feuille guitare. Détaillez une couronne de 18 cm de diamètre pour la découpe extérieure et 10 cm de diamètre pour la découpe intérieure. Laissez cristalliser au moins 2 h.

LE CARAMEL BAOBAB

✣ Cuisez le caramel à sec. Décuisez avec le beurre et la crème. Ajoutez le baobab et le sel. Laissez refroidir et réservez à température ambiante.

LE CRAQUELIN DES CHOUX

✣ Mélangez tous les ingrédients avec le beurre ramolli. Abaissez à 2,5 mm. Réfrigérez pendant 20 min puis détaillez des disques de 4 cm de diamètre.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Réalisez la pâte à choux puis pochez des choux de 4 cm de diamètre. Posez un disque de craquelin sur chaque chou et enfournez à 165 °C pour 22 min.

LE SUCRE DE BAOBAB

✣ Mélangez les poudres et réservez.

LE NAPPAGE

✣ Versez les liquides et le glucose dans une casserole. Portez à ébullition en ajoutant la pectine et le sucre. Réservez au chaud.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Percez les choux par le dessous. Pochez à l'intérieur un peu de crémeux au chocolat. Placez une demi-sphère de crème brûlée puis pochez un peu de caramel baobab. Complétez avec du crémeux au chocolat. Saupoudrez les choux avec le sucre de baobab. Disposez les choux en cercle. Pochez une touche de crémeux sur chaque chou. Placez la couronne de chocolat.
✣ Trempez les dômes de confit de framboise dans le nappage bien chaud et disposez-les sur la couronne. Décorez avec le reste de crémeux au chocolat, la ganache montée baobab et des brisures de chocolat.



VERMILLON

Par François Granger (Pâtisserie François, Bergerac / Périgueux

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **12 MIN**
CONGÉLATION : **20 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **5 H**

POUR LE BISCUIT

42 g de poudre d'amandes
42 g de sucre glace
5 g de farine
52 g de blancs montés
35 g de sucre en poudre

POUR LA COMPOTE DE FRUITS ROUGES

35 g de purée de mûres
35 g de purée de fraises
66 g de griottes
14 g de trimoline
14 g de sucre semoule
2,5 g de pectine à confiture
0,9 g de gélatine en poudre

POUR LE CRÉMEUX EXOTIQUE

23,5 g de purée de Passion
47 g de purée de mangues
33 g de purée d'ananas
12 g de jus de citron vert
35 g de jaunes d'œufs
43 g d'œufs entiers
36 g de sucre semoule
2,5 g de poudre à crème
1,3 g de gélatine en poudre
44 g de beurre frais

POUR LA MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

2,3 g de gélatine en poudre
13,3 g d'eau
20 g de purée de framboises
48,5 g de purée de fruits rouges
66,5 g de crème montée
20 g de sucre semoule

LE BISCUIT

✣ Tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace et la farine. Incorporez l'ensemble tamisé dans les blancs montés en neige avec le sucre en poudre. Pochez en spirale 2 disques de 16 cm de diamètre. Faites cuire à 180 °C pendant 12 min.

LA COMPOTE DE FRUITS ROUGES

✣ Mettez à bouillir la purée de mûres, la purée de fraises et les griottes, la trimoline, le sucre semoule et la pectine à confiture. Après ébullition, ajoutez la gélatine en poudre et réservez au réfrigérateur.

LE CRÉMEUX EXOTIQUE

✣ Faites chauffer la purée de Passion, la purée de mangues, la purée d'ananas et le jus de citron vert. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs avec les œufs entiers, le sucre semoule, la poudre à crème, la gélatine en poudre et le beurre frais. Incorporez le mélange aux purées de fruits exotiques chaudes et laissez cuire 2 min avant de réserver au réfrigérateur.

LA MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

✣ Faites fondre la gélatine dans l'eau. Ajoutez la purée de framboises et la purée de fruits rouges. Incorporez le mélange dans la crème montée sucrée.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Disposez un biscuit au fond d'un cercle de 18 cm. Recouvrez-le de crémeux exotique froid et laissez prendre au congélateur pendant 10 min. Étalez la compote de fruits rouges sur le crémeux exotique. Disposez le second biscuit dessus et laissez prendre à nouveau 10 min au congélateur. Couvrez de mousse aux fruits rouges. Réservez au réfrigérateur pendant 5 h. Décorez suivant votre inspiration.



FINE BARRETTE CHOCOLAT NYANGBO, CITRON VERT, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

Par Patrice Ibarboure (Les Frères Ibarboure, Bidart)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 30**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **12 MIN**

POUR LA GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ (LA VEILLE)

165 g de sucre semoule
33 g de crème
60 g de beurre
570 g de lait
90 g de jaunes d'œufs
40 g de glucose atomisé

56 g de poudre de lait
3 g de stabilisateur à glace
1 g de sel

POUR LA GANACHE CHOCOLAT-GINGEMBRE-CITRON VERT
50 g de jus de citron
36 g de jus de gingembre
360 g de chocolat Nyangbo
190 g de lait
10 g de glucose
375 g de crème
35 g de gingembre confit

POUR LA SAUCE AU CARAMEL
200 g de sucre
220 g de crème
85 g de glucose
20 g de beurre
66 g de chocolat Jivara
12 g de gélatine
70 g d'eau froide

POUR LE SABLÉ AU CHOCOLAT
360 g de beurre
207 g de sucre glace
60 g de poudre de cacao
100 g d'œufs entiers
675 g de farine

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION
QS de couverture en chocolat
Chantilly avec 5 % de sucre
Zeste de citron vert
Morceaux de gingembre confit
Sauce au caramel
Fleur de sel

LA GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ (LA VEILLE)

✣ Faites tiédir le lait et la crème, ajoutez le glucose atomisé, la poudre de lait, le stabilisateur et le sel, le tout préalablement mélangé. Portez à ébullition.
✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Faites décuire le caramel avec le beurre. Puis ajoutez la crème et le lait. Ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire à 82 °C. Laissez maturer 24 h.

LA GANACHE CHOCOLAT-GINGEMBRE-CITRON VERT

✣ Mettez le chocolat et le glucose au bain-marie.
✣ Faites bouillir le lait. Ajoutez le jus de citron et le jus de gingembre. Versez le mélange sur le chocolat en réalisant une ganache. Ajoutez la crème froide, mixez, puis incorporez le gingembre confit en morceaux.
✣ Cadrez, refroidissez puis détaillez des rectangles de 12 x 2 cm.

LA SAUCE AU CARAMEL

✣ Mettez la gélatine à tremper.
✣ Portez à ébullition la crème, le beurre et le glucose. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, versez le mélange crème-beurre-glucose, cuisez à 105 °C.
✣ Ajoutez la gélatine réhydratée avec l'eau puis versez sur le chocolat.

LE SABLÉ AU CHOCOLAT

✣ Mélangez le beurre pommade, avec le sucre glace et le cacao en poudre. Puis ajoutez les œufs et la farine tout en alternant.
✣ Étalez entre 2 feuilles sulfurisées sur 2 mm. Faites cuire à 160 °C pendant 12 min, puis taillez des rectangles de 13 x 2,5 cm.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Réalisez des rectangles en chocolat de 13 x 2,5 cm. Réalisez des triangles de 7 x 2 cm, laissez cristalliser.
✣ Déposez au fond de l'assiette une feuille de chocolat de 13 x 2,5 cm, puis un rectangle de sablé, et ajoutez le rectangle de ganache chocolat-gingembre-citron vert.
✣ Déposez à nouveau une feuille de chocolat puis pochez la chantilly, ajoutez les zestes de citron vert, les morceaux de gingembre confit et les triangles de chocolat.
✣ Finissez le dessert en déposant 2 quenelles de glace au caramel et ajoutez quelques cristaux de fleur de sel sur le dessus. Décorez de sauce caramel.



L'EXOTIQUE

Par Bassim Jubran (Gentina, Toulouse)

POUR : **8 PÂTISSERIES INDIVIDUELLES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **12 MIN**
CONGÉLATION : **24 H**

POUR LE CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION
70 g de purée de Passion
45 g de sucre
60 g d'œufs entiers
6 g de masse gélatineuse
30 g de beurre

POUR LA DACQUOISE NOIX DE COCO
100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amandes
50 g de poudre de coco

POUR LE COULIS DE MANGUE
1 mangue bien mûre
10 g de sucre semoule
10 g d'eau
3 g de jus de citron vert

POUR LA MOUSSE À LA NOIX DE COCO
170 g de purée de noix de coco
25 g de sucre semoule
48 g de masse gélatineuse
160 g de crème liquide
60 g de meringue italienne

POUR LA FINITION
QS de poudre de noix de coco

LE CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION

✣ Réalisez une crème anglaise à base de purée de Passion. Incorporez à chaud la masse gélatineuse. Refroidissez à 35 °C. Incorporez le beurre et émulsionnez au mixeur plongeant.
✣ Coulez dans des moules insert de 3 x 3,5 x 3 cm, puis mettez au surgélateur. Vous avez également la possibilité de préparer les inserts crémeux la veille et de les mettre au congélateur pendant 24 h.

LA DACQUOISE À LA NOIX DE COCO

✣ Montez les blancs d'œufs. Serrez avec le sucre. Incorporez à la Maryse les poudres mélangées. Dressez sur une plaque de cuisson tamisée de papier sulfurisé et enfournez pour 12 min à 180 °C.

LE COULIS DE MANGUE

✣ Pelez la mangue et mixez-la au blender.
✣ Réalisez un sirop avec les autres ingrédients. Ajoutez-le à la mangue et mixez.
✣ Dans une casserole, chauffez le tout à 103 °C. Laissez refroidir et réservez.
✣ Le coulis de mangue peut être réalisé la veille ou l'avant-veille en prenant soin de le conserver au froid positif dans un contenant hermétique.

LA MOUSSE À LA NOIX DE COCO

✣ À l'aide d'un robot pâtissier, montez la crème liquide en la gardant relativement souple. Réservez au froid positif.
✣ Dans une casserole, faites chauffer 1/3 de la purée de noix de coco avec le sucre et chauffez à 40 °C. Hors du feu, ajoutez la masse gélatine afin de la faire fondre.
✣ Mélangez, ajoutez le reste de la purée de noix de coco et mélangez à nouveau. Refroidissez à 30 °C.
✣ Détendez la meringue italienne au fouet en y incorporant petit à petit le mélange liquide à la noix de coco gélifié puis ajoutez la crème montée. Mélangez délicatement.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Répartissez la mousse à la noix de coco dans des moules cubiques. Ajoutez l'insert crémeux au fruit de la Passion préalablement démoulé. Mettez un talon de dacquoise coco détaillé à l'emporte-pièce. Réservez au congélateur.

✣ Une fois les cubes pris, démoulez et chemisez de poudre de noix de coco.
✣ Ajoutez le coulis de mangue sur le dessus creux.



TARTE À L'ANANAS RÔTI

Par Philippe Andrieu (époque Les Douceurs de Louise, Bordeaux)

POUR : **8 TARTELETTES DE 8 CM DE DIAMÈTRE OU 1 TARTE DE 22 CM DE DIAMÈTRE**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **2 H 20**
RÉFRIGÉRATION : **13 H**
INFUSION : **15 MIN**

POUR LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

120 g de beurre
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
1 pincée de fleur de sel
1 œuf
1 pincée de poudre de vanille
200 g de farine pâtissière

POUR L'ANANAS RÔTI

240 g d'eau
125 g de sucre semoule
10 g de rhum brun
25 g de purée de bananes
25 g de purée de fruits de la Passion
1 gousse de vanille
2 ananas

POUR LA CRÈME COCO

125 g de crème fleurette
50 g de beurre
60 g de sucre glace
60 g de noix de coco râpée
6 g d'amidon de maïs
6 g de rhum brun agricole
1 œuf

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU RHUM

200 g de lait
½ gousse de vanille
2 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
15 g d'amidon de maïs
10 g de beurre
15 g de rhum brun agricole

POUR LA FINITION

30 g de nappage neutre
QS de noix de coco râpée

LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

✣ Malaxez le beurre pour l'homogénéiser, puis ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, la fleur de sel, la vanille, l'œuf et la farine. Mélangez sans trop travailler la pâte seulement le temps qu'elle s'agglomère. Elle sera ainsi friable à la dégustation. Filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant plusieurs heures. Dans la mesure du possible, il est préférable de préparer la pâte la veille. Ainsi, elle sera plus facile à étaler. Le lendemain, abaissez-la sur 2 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Foncez le moule à tarte préalablement beurré et réservez au réfrigérateur pendant 1 h. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Pendant ce temps, à l'aide d'une fourchette, piquez la pâte pour éviter qu'elle gonfle durant la cuisson et recouvrez-la d'un rond de papier sulfurisé en prenant soin de bien l'appliquer dans les angles, tout en le faisant remonter sur les bords pour maintenir la pâte pendant la cuisson. Disposez des légumes secs au-dessus. Faites cuire le fond de tarte 25 min environ jusqu'à ce que la pâte obtienne une coloration blonde. Retirez du four. Laissez refroidir légèrement puis retirez les légumes secs et le papier sulfurisé.

L'ANANAS RÔTI

✣ Dans une casserole, réalisez un caramel avec 40 g d'eau et le sucre puis retirez du feu. Faites « décuire » avec 200 g d'eau, le rhum, et les purées de fruits. Ajoutez la vanille fendue et grattée. Pelez et coupez les ananas en 4, retirez le cœur. Placez les quartiers dans une plaque à rôtir allant au four, de taille appropriée à la quantité (les ananas doivent tremper à moitié dans le sirop). Faites cuire à 170 °C pendant 1 h 30. Au fur et à mesure de la cuisson, le sirop réduit : n'hésitez pas à tourner et retourner les quartiers régulièrement pour leur donner une couleur ambrée uniforme. Laissez refroidir. Réservez au frais dans le jus de cuisson.

LA CRÈME COCO

✣ Placez une bassine demi-sphérique au congélateur ou dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Versez la crème froide dans la bassine glacée et fouettez-la énergiquement jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme. Dans une autre bassine demi-sphérique, faites ramollir le beurre à l'état de pommade, puis incorporez le sucre glace, la noix de coco râpée, l'amidon de maïs, le rhum et l'œuf. Mélangez ces 2 préparations ensemble. Garnissez aussitôt le fond de tarte à mi-hauteur avec une couche de crème coco. Remettez au four environ 20 min jusqu'à ce que la pâte devienne ambrée et la crème légèrement blonde. Retirez du four, démoulez et laissez refroidir.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU RHUM

✣ Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur puis, à l'aide d'une lame de couteau, raclez l'intérieur pour en extraire les grains. Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y les grains et la gousse grattée. Portez à frémissement. Retirez du feu, couvrez aussitôt et laissez infuser 15 min. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Incorporez l'amidon de maïs. Retirez la gousse de vanille du lait et remettez le lait à chauffer jusqu'à frémissement. Versez le tiers du lait chaud sur les jaunes blanchis et mélangez à l'aide d'un fouet. Reversez le liquide dans la casserole. Portez à ébullition en remuant au fouet et en veillant à bien racler les parois de la casserole. Retirez la crème du feu puis versez-la dans une jatte. Laissez-la refroidir 10 min afin qu'elle reste chaude sans être bouillante, puis incorporez le beurre en remuant. Versez le rhum dans la crème et fouettez vigoureusement pour lisser cette dernière. Couvrez la jatte d'un film alimentaire jusqu'à utilisation de la crème.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Garnissez légèrement le dessus du fond de tarte cuit avec la crème pâtissière au rhum, par-dessus la couche de crème coco. Découpez des tranches dans les quartiers d'ananas rôtis et disposez-les harmonieusement. Nappez légèrement de nappage neutre et saupoudrez de noix de coco râpée.



ROUGE FRAISE

Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)

POUR : **3 ENTREMETS**
PRÉPARATION : **2 H 15**
CUISSON : **1 H ENVIRON**

POUR LE BISCUIT PHILADELPHIA® (1)

200 g de cream cheese type Philadelphia®
200 g de sucre
75 g de glucose
400 g d'œufs
3 g de sel

POUR LA PÂTE À CIGARETTE

50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de blancs d'œufs
50 g de farine
QS de colorant rouge fraise

POUR LE BISCUIT PHILADELPHIA® (2)

75 g de farine
50 g de fécule de pomme de terre
5 g de levure chimique

POUR LE CRUMBLE AUX AMANDES

100 g de beurre

100 g de sucre semoule
100 g de farine
2 g de sel
120 g de poudre d'amandes

POUR LE CROUSTILLANT AU CITRON
320 g de crumble aux amandes
80 g de feuillantine
Le zeste de ½ citron vert
65 g de couverture Ivoire
112 g de beurre clarifié
50 g de beurre de cacao

POUR LA PÂTE À BOMBE
200 g de sucre
70 g d'eau
130 g de jaunes d'œufs

POUR LA MOUSSE PHILADELPHIA-YUZU
60 g de masse gélatine
65 g de jus de yuzu
125 g de fromage blanc Philadelphia®
355 g de crème fouettée
200 g de pâte à bombe

POUR LA GELÉE DE FRAISES
720 g de fraises fraîches
160 g de sucre
40 g d'eau
135 g de purée de fraises
90 g de masse gélatine
80 g de citron vert
6 g de vanille liquide

POUR LE MONTAGE
QS de flocage au beurre de cacao rouge framboise

LE BISCUIT PHILADELPHIA® (1)
✣ Mélangez les ingrédients dans le bol du batteur. Chauffez à 50 °C, puis montez au fouet jusqu'au refroidissement complet.

LA PÂTE À CIGARETTE
✣ Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre glace, les blancs d'œufs et la farine. Ajoutez le colorant au mélange. Étalez sur une plaque de cuisson recouverte de papier ou d'un Silpat.

LE BISCUIT PHILADELPHIA® (2)
✣ Versez les ingrédients tamisés en pluie dans le premier mélange, incorporez délicatement.
✣ Versez une partie du mélange sur la plaque au-dessus de la pâte à cigarette, faites cuire à 220 °C pendant 7 min.
✣ Versez le reste dans des cercles, faites cuire à 155 °C pendant 30 min.

LE CRUMBLE AUX AMANDES
✣ Mélangez tous les ingrédients. Passez au crible sur une plaque et faites cuire 20 min à 150 °C.

LE CROUSTILLANT AU CITRON
✣ Faites fondre le beurre et clarifiez-le. Ajoutez et faites fondre le beurre de cacao et la couverture Ivoire. Versez le tout sur le mélange crumble, feuillantine et zeste, mélangez délicatement et coulez aussitôt dans un cercle.

LA PÂTE À BOMBE
✣ Faites un sirop en chauffant l'eau et le sucre. Versez sur les jaunes et montez le tout au batteur.

LA MOUSSE PHILADELPHIA-YUZU
✣ Faites fondre la gélatine dans le jus de yuzu, incorporez le Philadelphia®. Incorporez ensuite la pâte à bombe et finissez par la crème fouettée.

LA GELÉE DE FRAISES
✣ Coupez les fraises en quatre (240 g par entremets).
✣ Faites cuire l'eau et le sucre à 125 °C, puis décuisez avec la purée de fraises chaude et la vanille liquide.
✣ Faites recuire à 105 °C, ajoutez la masse gélatine et versez le tout sur les fraises (240 g par entremets) et le jus de citron vert.
✣ Mélangez soigneusement et utilisez aussitôt.
✣ On utilise 130 g de ce sirop par entremets.

LE MONTAGE
✣ Dans un cercle de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, déposez une bande de biscuit préalablement floquée au beurre de cacao rouge framboise, la pâte à cigarette côté extérieur
✣ Ajoutez au fond du cercle le croustillant et déposez un biscuit. Coulez la mousse et remettez un biscuit.
✣ Ajoutez les fraises gélifiées.



PARIS-BREST

Maxi-praliné
Par Thierry Bamas
(Bayonne / Anglet / Biarritz)

POUR : **3 ENTREMETS**
PRÉPARATION : **2 H**
INFUSION : **30 MIN**
REPOS : **24 H + TEMPS DE PRISE**
CUISSON : **1 H 15**

POUR LA CHANTILLY À LA NOISETTE (150 G PAR MOULE, LA VEILLE)
1000 g de crème liquide
200 g de couverture Ivoire
48 g de masse gélatine
100 g de pâte de noisettes
1 gousse de vanille

POUR LE CRUMBLE AUX AMANDES
40 g de farine
50 g de poudre d'amandes
40 g de sucre semoule
40 g de beurre
1 g de sel

POUR LE CROUSTILLANT AUX NOISETTES (100 G PAR MOULE)
60 g de beurre de cacao
55 g de couverture lait Ghana à 41 %
135 g de crumble aux amandes
60 g de pailleté feuillantine
90 g de praliné aux noisettes
75 g de pâte de noisettes

POUR LA PÂTE À CHOUX
100 g d'eau
100 g de lait
80 g de beurre
120 g de farine
200 g d'œufs
2 g de sel

POUR LE MÉLANGE PÂTE À CHOUX
285 g de beurre Mycryo
380 g de dextrose en poudre

POUR LE PRALINÉ COLLÉ
1000 g de praliné amandes-noisettes
100 g de beurre de cacao

POUR LE BISCUIT JOCONDE AUX NOISETTES (1 PLAQUE DE 550 G)
130 g d'œufs entiers
110 g de poudre de noisettes grillées
110 g de sucre glace
30 g de farine
22 g de beurre fondu froid
120 g de blancs d'œufs
22 g de sucre semoule
2 g de sel

POUR LE CRÉMEUX AU PRALINÉ (150 G PAR MOULE)
115 g de praliné
160 g de pâte de noisettes
275 g de crème à 35 %
60 g de glucose
30 g de masse gélatine

POUR LE MÉLANGE ENROBAGE LAIT
950 g de couverture lactée
150 g d'huile de pépins de raisin
100 g de noix de coco râpée

LA CHANTILLY À LA NOISETTE (LA VEILLE)
✣ Faites bouillir la crème et infusez 30 min la vanille. Réchauffez la crème chinoisée et versez petit à petit sur la couverture et la gélatine. Mixez et réservez le tout au frais pendant 24 h.
✣ Le lendemain, montez au batteur et ajoutez la pâte de noisettes.

LE CRUMBLE AUX AMANDES
✣ Mélangez tous les ingrédients, passez au crible. Faites cuire à 140 °C 40 min environ.

LE CROUSTILLANT AUX NOISETTES
✣ Faites fondre le beurre de cacao et la couverture lait ensemble, versez le tout sur le mélange crumble, feuillantine, pâte de noisettes et praliné. Mélangez délicatement.

LA PÂTE À CHOUX
✣ Mettez la farine à 150 °C pendant 5 min. Faites bouillir l'eau, le beurre, le sel, versez dans le bol mélangeur et ajoutez la farine.

✣ Laissez tourner 5 min et ajoutez les œufs tiédis au four à micro-ondes, complétez avec du lait si besoin.
✣ Dressez des choux de 6 g, 2 x 6 par entremets.

LE MÉLANGE PÂTE À CHOUX
✣ Mélangez les ingrédients et saupoudrez sur les choux avant la cuisson.
✣ Enfournez à 260 °C, four éteint, pendant 20 min et rallumez le four baissé à 150 °C pendant 10 min.

LE PRALINÉ COLLÉ
✣ Mélangez le beurre de cacao fondu avec le praliné et tempérez à 28 °C.

LE BISCUIT JOCONDE AUX NOISETTES
✣ Mélangez toutes les poudres avec les œufs puis le beurre fondu et froid.
✣ Ajoutez délicatement les blancs meringués avec le sucre et le sel. Faites cuire 6 min à 180 °C.

LE CRÉMEUX AU PRALINÉ
✣ Faites bouillir la crème et le glucose. Versez sur la gélatine, la pâte de noisettes et le praliné. Mixez le tout.

LE MÉLANGE ENROBAGE LAIT
✣ Faites fondre l'ensemble et tempérez à 35 °C.

LE MONTAGE
✣ Coulez dans le moule la chantilly, déposez sur le dessus un biscuit aux noisettes. Laissez prendre au surgélateur. Coulez le crémeux au praliné et remettez au surgélateur.
✣ Déposez à nouveau un biscuit, finissez le montage avec le croustillant aux noisettes et remettez au surgélateur. Garnissez les choux de chantilly aux noisettes et glacez-les avec le praliné collé dans un moule demi-sphères.
✣ Démoulez la tarte et trempez-la partiellement dans le mélange enrobage sur le dessus.
✣ Déposez 2 rangées de 6 choux et terminez la tarte en pochant sur le dessus de la chantilly à la noisette.



MA TARTE AU CITRON

Par Thierry Bamas (Bayonne / Anglet / Biarritz)

POUR : **3 TARTES**
PRÉPARATION : **2 H**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **27 MIN**

POUR LA MERINGUE AU CITRON (LA VEILLE)
200 g de jus de citron jaune
280 g de sucre
80 g de masse gélatine (200 Bloom)
150 g d'eau

POUR LE BISCUIT AUX AMANDES (1 FEUILLE DE 650 G)
215 g d'œufs
55 g de sucre inverti
90 g de sucre semoule
80 g de poudre d'amandes
90 g de crème
90 g de farine
2 g de levure chimique
55 g d'huile de pépins de raisin
2 g de sel

POUR LE CRUMBLE AUX AMANDES
50 g de beurre
50 g de sucre semoule
50 g de farine
2 g de sel
65 g de poudre d'amandes

POUR LE FOND CROUSTILLANT (120 G PAR TARTE)
200 g de crumble
70 g de beurre clarifié
70 g de chocolat blanc fondu
1 râpée de zeste de citron vert
25 g de feuillantine

POUR LA CRÈME AU CITRON JAUNE (250 G PAR COUCHE)
245 g de jus de citrons jaunes
310 g d'œufs
48 g de sucre
225 g de chocolat blanc de couverture
60 g de beurre de cacao
1 râpée de zeste de citron
45 g de masse gélatine

POUR LE GEL DE CITRON JAUNE (100 G PAR TARTE)
380 g de jus de citrons jaunes
130 g d'eau
50 g de sucre semoule
10 g d'agar-agar
100 g de pâte de citrons confits

POUR LE MONTAGE
950 g de couverture Ivoire
150 g d'huile de pépins de raisin
50 g de beurre de cacao coloré en jaune citron
100 g de noix de coco râpée
QS de zestes de citron vert
QS de nappage neutre

LA MERINGUE AU CITRON (LA VEILLE)
✣ Réalisez un sirop avec le sucre et l'eau, portez à ébullition, ajoutez le jus de citrons et la gélatine et portez de nouveau à ébullition. Mettez au frais pendant 24 h.
✣ Montez au batteur jusqu'à obtenir la consistance d'une mousse, coulez dans un moule Duchesse PCB et mettez au congélateur.

LE BISCUIT AUX AMANDES
✣ Mixez tous les ingrédients, puis faites cuire sur Silpat 7 min à 170 °C.

LE CRUMBLE AUX AMANDES
✣ Mélangez les ingrédients. Passez au crible sur une plaque et faites cuire 20 min à 150 °C.

LE FOND CROUSTILLANT
✣ Faites fondre la couverture, le beurre et le zeste ensemble, versez le tout sur le mélange crumble et feuillantine.
✣ Mélangez délicatement et coulez dans un moule rectangulaire de 24 x 7 cm aux mêmes dimensions que le moule de la meringue. Posez une plaque de biscuit.

LE GEL DE CITRON JAUNE
✣ Chauffez le tout jusqu'à l'ébullition et coulez dans les moules par-dessus le biscuit.

LA CRÈME AU CITRON JAUNE
✣ Faites cuire, départ à froid, le jus de citrons, les œufs, le sucre, le zeste à 85 °C, ajoutez la gélatine.
✣ Versez sur la couverture de chocolat blanc et le beurre de cacao puis mixez.

LE MONTAGE
✣ Coulez dans le moule la crème au citron et mettez au surgélateur.
✣ Faites fondre à 35 °C la couverture avec l'huile et le beurre de cacao, ajoutez la coco et enrobez aussitôt.
✣ Démoulez la tarte enrobée et déposez la meringue préalablement nappée. Râpez sur le dessus quelques zestes de citron vert.

BOÎTE D'ŒUFS À LA MANGUE ET DULCEY, MOUILLETTES AUX FRUITS SECS

Par Yannick Delpech (Pâtisserie Sandyan, Toulouse)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
MATURATION : **12 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LES ŒUFS
24 œufs
5 litres d'eau
5 cl de vinaigre blanc

POUR LA COMPOTÉE DE MANGUES (LA VEILLE)
250 g de pulpe de mangues
100 g d'eau
75 g de sucre
2 pistils de safran

POUR LA PANNA COTTA AU DULCEY
425 g de chocolat Dulcey
25 g de glucose
250 g de lait
3 feuilles de gélatine
500 g de crème fleurette

POUR LA GELÉE DE MANGUES
150 g de pulpe de mangues
2,5 g de gélatine en feuilles

POUR LES MOUILLETTES AUX FRUITS SECS
100 g d'abricots secs
100 g de pruneaux
100 g de figues sèches
500 g de feuilletage
200 g de sucre semoule

POUR LA FINITION
50 g de crème

LES ŒUFS
✣ Toquez la partie supérieure de l'œuf à l'aide d'un toque-œuf. Séparez les jaunes des blancs. Gardez les jaunes et les blancs pour une autre utilisation. Plongez les coquilles d'œufs dans l'eau et le vinaigre pour enlever la membrane qui se trouve à l'intérieur de la coquille.
✣ Retournez-les puis égouttez-les et réservez-les au frais.

LA COMPOTÉE DE MANGUES (LA VEILLE)
✣ Coupez la chair de mangue en morceaux. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et la mangue et laissez cuire jusqu'à complète évaporation du liquide. Mixez, passez au chinois étamine.
✣ Chauffez la compotée avec le safran et laissez maturer au frais pendant 12 h. À l'issue, disposez la compotée de mangue dans les œufs.

LA PANNA COTTA AU DULCEY
✣ Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez le glucose. Faites fondre la gélatine dans le lait et versez le lait gélifié bouillant sur le chocolat. Fouettez et incorporez ce mélange à la crème fleurette froide. Une fois refroidi, versez cet appareil dans les coquilles d'œufs.

LA GELÉE DE MANGUES
✣ Faites chauffer la pulpe passée au chinois et incorporez la gélatine ramollie dans de l'eau fraîche. Moulez dans des moules demi-sphères de 2 cm de diamètre à mi-hauteur et déposez au congélateur.

LES MOUILLETTES AUX FRUITS SECS
✣ Taillez les fruits secs en petits dés. Étalez le feuilletage en un grand rectangle.
✣ Répartissez les fruits secs sur la moitié de la bande de feuilletage et rabattez la seconde moitié par-dessus. Saupoudrez de sucre et étalez jusqu'à 4 mm d'épaisseur. Taillez en bâtonnets de 8 mm sur 13 cm et enfournez pour 10 min au four sur plaque à 180 °C.
✣ Réservez au sec.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Finissez de garnir les œufs avec la crème fouettée en lissant, puis déposez une demi-sphère de gelée de mangues sur chaque œuf de manière à reconstituer le visuel d'un œuf à la coque.
✣ Servez dans une boîte à œufs avec les mouillettes.



LE FRAMBOISIER

Par Olivier Bajard (Perpignan)

POUR : **1 FRAMBOISIER DE 16 PARTS (CADRE 18 X 14 CM)**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **35 MIN**

POUR LA PÂTE SABLÉE
87,5 g de beurre pommade
32,5 g de sucre glace tamisé
1 g de sel fin
70 g de farine faible (T65)
10 g de farine de maïs

POUR LE BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES
150 g de blancs d'œufs montés
112,5 g de sucre semoule
1 g de sel fin
87,5 g de poudre d'amandes blanches
20 g de sucre glace
27,5 g de farine faible

POUR LE COULIS DE FRAMBOISES
50 g de sirop de glucose
175 g de purée de framboises (1)
50 g de sucre semoule
4 g de pectine NH
175 g de purée de framboises (2)

POUR LA CRÈME FROMAGE BLANC AU CITRON VERT
30 g de sucre semoule
5 g de blancs d'œufs en poudre
10 g de blancs d'œufs
22,5 g de jus de citron vert
27,5 g de préparation gélatinée à 80 °C
35 g de sucre semoule
5 g de zestes de citron vert
65 g de jus de citron vert
110 g de fromage blanc frais
150 g de crème fouettée à 35 % de MG

POUR LA CHANTILLY FRAMBOISE
187,5 g de crème fouettée à 35 % de MG
125 g de coulis de framboises

POUR LA GARNITURE
325 g de framboises

LA PÂTE SABLÉE
✣ Montez le beurre, le sucre et le sel ensemble. Incorporez les deux farines et mélangez.
✣ Étalez la pâte dans un cadre de 18 x 14 cm. Faites cuire à 145 °C pendant 25 min. Mettez ensuite à refroidir.

LE BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES
✣ Montez « au bec d'oiseau » les blancs d'œufs avec le sucre et le sel. Puis, incorporez dans cette meringue la farine et la poudre d'amandes blanche. Détaillez une plaque 20 cm x 30 cm. Saupoudrez régulièrement de sucre glace. Faites cuire à 190 °C pendant 9 min. Mettez à refroidir et coupez le biscuit obtenu en deux.

LE COULIS DE FRAMBOISES
✣ Chauffez la purée de framboises (1) avec le glucose à 50 °C. Incorporez le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Donnez un bon bouillon. Ajoutez la purée de framboises (2) froide, puis mixez. Mettez à refroidir.

LA CRÈME FROMAGE BLANC AU CITRON VERT
✣ Mélangez préalablement le sucre et les blancs secs. Ajoutez les blancs frais et le jus de citron. Montez la meringue « au bec d'oiseau ». Incorporez la préparation gélatinée fondue à 80 °C dans la meringue avant d'arrêter. Montez la crème fouettée mousseuse. Mélangez le jus et les zestes de citron avec le sucre, puis ajoutez le fromage frais. Incorporez la préparation dans la crème fouettée. Versez le tout dans la meringue. Garnissez deux poches de 218 g.

LA CHANTILLY FRAMBOISE
Fouettez la crème, puis incorporez le coulis de framboises.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Placez le sablé au fond d'un

cadre puis coulez la moitié de la crème citron vert. Posez un biscuit par-dessus. Appliquez le coulis, puis positionnez le deuxième biscuit. Coulez le reste de crème citron, puis placez le tout au froid. Décorez avec des framboises et la chantilly framboise.



MILLEFEUILLE PÊCHE HIBISCUS

Par Diego Cervantes (Mi Cielo, Le Bouscat)

POUR : **8 PARTS INDIVIDUELLES**
PRÉPARATION : **3 H**
INFUSION : **2 H**
REPOS : **1 NUIT + 8 H**
CUISSON : **40 MIN**

POUR LES PÊCHES (LA VEILLE)
6 grosses pêches
QS de vinaigre blanc
15 g d'hibiscus rouge séché
1 500 g d'eau
220 g de sucre

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE
250 g de beurre
2 g de sel
10 g de vinaigre
250 g d'eau
750 g de farine T55
500 g de beurre de tourage

POUR LA CRÈME À LA CARDAMOME ET AU FROMAGE BLANC
8 grosses gousses de cardamome
250 g de lait
50 g de beurre
50 g d'œuf (1 œuf)
125 g de sucre
17 g d'amidon de maïs
25 g de farine
250 g de fromage blanc à 8 %

POUR LE GEL D'HIBISCUS
180 g de jus de cuisson des pêches
20 g de jus de citron
2 g d'agar-agar

LES PÊCHES (LA VEILLE)

✤ Dans une casserole, placez l'hibiscus, le sucre et l'eau. Portez à ébullition. Laissez infuser à couvert, hors du feu pendant 1 h.
✤ Faites ensuite bien tremper les pêches dans de l'eau froide avec une bonne dose de vinaigre blanc. Coupez-les en deux, retirez le noyau.
✤ Passez l'infusion au chinois. Reversez l'infusion dans une casserole en veillant à ne pas garder l'éventuel sable présent dans le fond. Portez à ébullition. Plongez les demi-pêches, portez à nouveau à ébullition.
✤ Hors du feu, contrôlez la texture des pêches : le temps de pochage dépendra de leur maturité. Nous voulons garder un peu de mâche.
✤ Retirez délicatement les pêches de l'infusion d'hibiscus. Laissez refroidir les pêches et l'infusion séparément (pour que les fruits ne continuent pas de cuire), puis assemblez à nouveau et réservez au frais pendant 1 nuit. La nuit de repos permet à la chair de la pêche de prendre la belle couleur rosée de la peau et de l'infusion.
✤ Le lendemain, égouttez les pêches, retirez la peau puis détaillez en quartiers.

LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

✤ Réalisez un feuilletage inversé à 5 tours : mélangez le sel, le vinaigre, l'eau, le beurre ramolli et la farine dans le batteur à vitesse 1, avec le crochet. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Étalez en rectangle sur du papier sulfurisé puis faites refroidir 1 h.
✤ Laissez le beurre de tourage 30 min à température ambiante et farinez-le. Abaissez-le jusqu'à obtenir un rectangle deux fois plus large que la détrempe (la première pâte). Placez la détrempe au milieu du beurre, enfermez-la en repliant le beurre. Donnez un tour simple en étalant la pâte puis en la pliant en trois. Laissez 1 h au réfrigérateur et répétez l'opération quatre fois. Laissez reposer au frais au moins 6 h avant de l'abaisser à 2 mm d'épaisseur. Laissez reposer la pâte à température ambiante durant 2 h.
✤ Enfournez sur une plaque avec du papier sulfurisé à 160 °C pour 10 min afin de développer le feuilletage, puis l'aplatir avec une seconde feuille de papier sulfurisé et une seconde plaque. Continuez la cuisson 10 min de plus.
✤ Détaillez 16 disques de 8 cm de diamètre. Finissez la cuisson pendant 20 min (jusqu'à obtenir une belle couleur dorée à cœur).

LA CRÈME À LA CARDAMOME ET AU FROMAGE BLANC

✤ Commencez par moudre les gousses de cardamome au mixeur, ou concassez-les à l'aide d'un couteau sur une planche.
✤ Versez le lait dans une petite casserole, portez à ébullition avec la cardamome puis laissez infuser à couvert, hors du feu, pendant au moins 1 h. Passez au chinois. Reversez le lait infusé dans une casserole avec le beurre.
✤ Faites cuire la crème pâtissière avec l'œuf, le sucre, l'amidon de maïs et la farine. Débarrassez dans un récipient, ajoutez le fromage blanc immédiatement. Lissez à l'aide d'un mixer plongeant jusqu'à obtenir une crème bien homogène.
✤ Faites refroidir totalement au réfrigérateur.

LE GEL D'HIBISCUS

✤ Placez 180 g de jus de cuisson chinoisé dans une casserole avec le jus de citron.
✤ Ajoutez l'agar-agar, fouettez, portez à ébullition, débarrassez, faites prendre au frais. Mixez la gelée jusqu'à obtenir un gel bien lisse et brillant.
✤ Ce gel d'hibiscus, étalé finement sur un tapis de silicone, sera déshydraté à 50 °C pour obtenir une belle tuile croustillante et concentrée en saveurs ! Ne dressez cette tuile qu'au dernier moment.

LE MONTAGE

✤ Disposez les quartiers de pêches sur le pourtour des disques de feuilletage en les faisant se chevaucher. Garnissez le cœur de cette couronne de pêches de crème à la cardamome. Placez le deuxième disque de feuilletage. Pochez selon votre inspiration la crème à la cardamome et le gel d'hibiscus pour finir le millefeuille.
✤ Placez la tuile d'hibiscus.



PASSION FRAMBOISE

Par Michel Belin (Albi)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **10 MIN**

POUR LA DACQUOISE CITRONNÉE
90 g de sucre semoule
90 g de poudre d'amandes blanches
25 g de farine
100 g de blancs d'œufs
45 g de pulpe de fruits de la Passion
25 g de sucre semoule
QS sucre glace

POUR LA GELÉE DE FRAMBOISES
50 g de sucre
6 g de pectine NH
120 g de pulpe de framboises
120 g de framboises entières
40 g de glucose

POUR LE CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION
15 g de gélatine en feuilles
1 gousse de vanille
60 g de pulpe de fruits de la Passion
80 g d'œufs
66 g de sucre
30 g de jus d'orange
52 g de beurre doux

POUR LA CRÈME VANILLE DE TAHITI
5 g de gélatine feuilles or
250 g de lait entier

1 gousse de vanille de Tahiti
60 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre
400 g de crème fouettée

LA DACQUOISE CITRONNÉE

✣ Tamisez ensemble le sucre semoule, la poudre d'amandes et la farine.
✣ Montez les blancs avec une pincée de sucre semoule. Serrez avec le reste.
✣ Lorsque les blancs sont montés, versez les poudres et la pulpe et mélangez délicatement.
✣ Pochez 2 rectangles de 18 x 11 cm. Saupoudrez de sucre glace et enfournez pour 10 min à 180 °C.

LA GELÉE DE FRAMBOISES

✣ Mélangez 10 g de sucre avec la pectine NH.
✣ Chauffez la pulpe et les framboises écrasées avec le glucose. À 60 °C, versez le mélange sucre-pectine et donnez un bouillon.
✣ Versez la gelée dans un cadre de 20 x 12 cm.

LE CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION

✣ Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
✣ Coupez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur pour récupérer les grains.
✣ Mélangez les œufs avec le sucre et ajoutez les grains de vanille.
✣ Chauffez la pulpe Passion et le jus d'orange. Versez sur les œufs et le sucre, donnez un bouillon. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée.
✣ Laissez refroidir puis incorporez le beurre doux coupé en petits cubes. Lissez le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant.
✣ Versez dans le cadre de la gelée de framboises et placez au congélateur.

LA CRÈME VANILLE DE TAHITI

✣ Trempez la gélatine dans l'eau froide.
✣ Chauffez le lait avec la gousse ouverte.
✣ Blanchissez les jaunes avec le sucre et cuisez à 80 °C en fouettant. Ajoutez la gélatine essorée puis chinoisez.
✣ Montez la crème fouettée.
✣ Lorsque la crème commence à tirer, mélangez délicatement avec la crème fouettée.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Dans un cadre de 23 x 13 cm, placez le fond de dacquoise Chemisez le moule avec la crème vanille. Placez le cœur de framboise-Passion au centre. Étalez une couche de crème vanille. Déposez la seconde dacquoise puis lissez avec la crème vanille.
✣ Placez au congélateur puis décadrez et glacez l'entremets.



SAINT-HONORÉ FRAMBOISE ET PASSION

Par Antony Prunet
(hôtel Ha(a)ïtza, Pyla-sur-Mer)

POUR : **10 SAINT-HONORÉS INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **35 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 3 H**

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)

325 g de beurre (1)
125 g de farine (1)
300 g de farine (2)
15 g de fleur de sel
100 g de beurre (2)
120 g d'eau

POUR LA GANACHE À LA VANILLE (LA VEILLE)

700 g de crème
163 g de chocolat blanc
4 g de gélatine
20 g de glucose
2 gousses de vanille Bourbon
1 gousse de vanille de Tahiti

POUR LE COULIS DE FRAMBOISES

125 g de purée de framboises
50 g de framboises fraîches
10 g de sucre
¼ de jus de citron
½ gousse de vanille

POUR LE CRÉMEUX À LA PASSION

145 g de jus de Passion
200 g de sucre
235 g d'œufs
1 gousse de vanille
10 g de jus de citron
300 g de beurre
1 fruit de la Passion

POUR LE CRAQUELIN

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine
3 g de fleur de sel
QS de colorant rouge

POUR LA PÂTE À CHOUX

180 g d'eau
180 g de lait
180 g de beurre
180 g de farine
4 g de sel
7 g de sucre
250 g d'œufs

POUR LE MONTAGE

600 g de framboises

LE FEUILLETAGE INVERSÉ (LA VEILLE)

✣ Mélangez le beurre (1) et la farine (1), étalez en un grand carré.
✣ Mélangez le reste des ingrédients, en pétrissant au minimum. Étalez en rectangle, posez sur la moitié du premier carré.
✣ Réalisez 2 tours simples, laissez reposer 1 h au frais. Réalisez 2 autres tours simples, laissez au frais pour la nuit.
✣ Le lendemain, donnez 1 dernier tour simple avant l'utilisation.
✣ Étalez sur 2 mm d'épaisseur et faites cuire 20 min à 170 °C.
✣ Détaillez des carrés de 8 x 8 cm.

LA GANACHE À LA VANILLE (LA VEILLE)

✣ Faites bouillir la crème avec la vanille grattée et le glucose. Filmez, laissez reposer hors du feu au minimum 1 h.
✣ Portez à 60 °C. Ajoutez la gélatine déjà ramollie. Mixez le tout.
✣ Laissez refroidir à 35 °C, ajoutez le chocolat blanc, mixez.
✣ Réservez au moins 12 h au réfrigérateur puis montez la ganache.

LE COULIS DE FRAMBOISES

✣ Faites bouillir la purée avec le sucre et la vanille.
✣ Donnez une bonne ébullition ajoutez le jus de citron, puis mixez avec les framboises fraîches et chinoisez.

LE CRÉMEUX À LA PASSION

✣ Faites bouillir le jus de Passion.
✣ Mélangez à côté le sucre, les œufs et faites cuire l'ensemble à 81 °C.
✣ Laissez refroidir à 35 °C, ajoutez le beurre et la vanille grattée.
✣ Mixez le tout et ajoutez la chair de Passion et le jus de citron.

LE CRAQUELIN

✣ Mélangez tous les ingrédients puis étalez finement. Découpez des petits ronds de la taille des choux.

LA PÂTE À CHOUX

✣ Faites bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
✣ Ajoutez la farine hors du feu, desséchez la pâte sur le feu.
✣ Ajoutez les œufs au fur et à mesure.
✣ Pochez des petits choux de 0,5 cm de diamètre. Déposez le craquelin sur les choux.
✣ Faites cuire pendant 15 min à 170 °C.

LE MONTAGE

✣ Étalez sur le feuilletage une très fine couche de crémeux à la Passion.
✣ Tenez les choux sur la tranche et coupez le bas.
✣ Garnissez-les par ce trou de crémeux et déposez-les sur le trou de la tranche tout autour du feuilletage.
✣ Pochez le crémeux au milieu en remontant sur les parois des choux (comme pour chemiser un fraisier).
✣ Garnissez de framboises fraîches et de coulis.
✣ Lissez à hauteur des choux avec le crémeux. Bloquez 30 min au froid.
✣ Sur le dessus, réalisez un damier en alternant framboises et ganache montée à la vanille.

✣ Garnissez les framboises de coulis.



FINANCIERS HUILE D'OLIVE ET CITRON

Par Sylvain Joffre (En Pleine Nature, Quint-Fonsegrives)

POUR : **60 PETITS FINANCIERS**
PRÉPARATION : **15 MIN**
CUISSON : **6 MIN**
REPOS : **24 H**

8 blancs d'œufs
300 g de sucre glace amylacé
½ gousse de vanille grattée
70 g de citrons confits du Mas Bachès
100 g de beurre
250 g de poudre d'amandes
20 g de farine
10 g de fécule
75 g d'huile d'olive

✣ Battez les blancs avec le sucre glace et la vanille grattée sans monter.
✣ Taillez les citrons confits en brunoise.
✣ Cuisez le beurre noisette. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine, la fécule et la brunoise de citron aux blancs d'œufs. Mélangez délicatement et, à la fin, incorporez le beurre noisette pas trop chaud puis l'huile d'olive. Laissez reposer au froid pendant 24 h.
✣ Versez dans des moules à financiers et enfournez à 180 °C pour 5 à 6 min selon la taille des moules.



CHEESECAKE MYSTÈRE

Par Yohann Travostino (époque Le Solilesse, Toulouse)

POUR : **8 CHEESECAKES INDIVIDUELS**
PRÉPARATION : **25 MIN**

POUR LE BISCUIT
100 g de spéculoos
40 g de beurre pommade

POUR LA MOUSSE
500 g de cream cheese
250 g de crème montée
50 g de sucre
1 gousse de vanille Bourbon
3 feuilles de gélatine

POUR LE CARAMEL
250 g de sucre semoule
250 g de crème fleurette
3 g de fleur de sel de Guérande

POUR LE DRESSAGE
QS de cacao en poudre
QS de feuilles de menthe
QS de fruits de saison

LE BISCUIT
✣ Concassez finement les biscuits et mélangez-les avec le beurre pommade. Abaissez sur 3 mm dans des cercles de 7,5 cm de diamètre Tassez bien.

LA MOUSSE
✣ Battez le cream cheese avec le sucre et la vanille grattée.
✣ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
✣ Ajoutez la crème montée au premier appareil.
✣ Égouttez les feuilles de gélatine et passez-les 20 s au micro-ondes. Incorporez-les immédiatement au mélange. Versez dans une poche à douille et dressez une partie de la mousse dans les cercles en laissant un trou au milieu pour le caramel.

LE CARAMEL
✣ Chauffez la crème.
✣ Réalisez le caramel en cuisant le sucre à sec.
✣ Versez la crème dans le caramel et mélangez. Ajoutez le sel. Versez dans un récipient et réservez au froid.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Versez le caramel dans le trou du cheesecake. Recouvrez de mousse et lissez puis laissez prendre au froid.
✣ Saupoudrez de cacao en poudre et décorez avec des feuilles de menthe et un fruit de saison.



PINK MARMELADE

Par Anne-Sophie Martin (Le Petit Magre, Toulouse)

POUR : **15 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **14 MIN**

POUR L'APPAREIL À MACARONS
150 g de sucre
50 g d'eau
55 g de blancs d'œufs montés
55 g de blancs d'œufs crus
200 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes

POUR LA MARMELADE DE FRAMBOISES
250 g de brisures de framboises
125 g de sucre
6 g de jus de citron
3,5 g de pectine NH
3,5 g de pectine jaune
1 g de jus de citron
1 g de gingembre râpé

POUR LA MOUSSE FRAMBOISE
50 cl de crème à 35 %
50 g de sucre
½ gousse de vanille
10 g de pulpe de framboises

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
50 cl de lait
20 g de beurre
100 g de sucre
90 g de jaunes d'œufs
40 g de poudre à crème
10 g de farine
2 gousses de vanille
7,5 g de pâte de pistaches

POUR LA DÉCORATION
QS de pistaches
QS de petits fruits rouges

L'APPAREIL À MACARONS
✣ Tamisez les poudres.
✣ Réalisez une meringue italienne avec les blancs d'œufs montés et le sucre cuit porté à 118 °C au thermomètre.
✣ Mélangez la meringue avec les poudres tamisées et les blancs d'œufs crus.
✣ Macaronnez l'appareil, étalez sur une plaque et enfournez pour 7 min à 130 °C, puis 7 min à 125 °C.

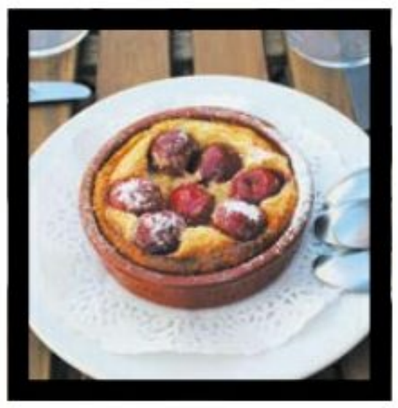
LA MARMELADE DE FRAMBOISES
✣ Dans une casserole, versez les brisures de framboises, 6 g de jus de citron, les ¾ du sucre et chauffez.
✣ À 40 °C, ajoutez les pectines mélangées et le reste du sucre en pluie fine.
✣ Faites cuire 5 min à l'ébullition et, en fin de cuisson, ajoutez le reste du jus de citron et le gingembre.

LA MOUSSE FRAMBOISE
✣ Montez tous les ingrédients en chantilly.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE
✣ Réalisez une crème pâtissière et ajoutez la pâte de pistaches en fin de cuisson.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ À l'emporte-pièce, détaillez des ronds de coques de macaron de 5 à 6 cm de diamètre.
✣ Garnissez le tour de chaque coque avec de la crème pâtissière puis, au centre de chaque coque, disposez de la marmelade de framboises.

✣ À l'aide d'une douille cannelée, montez la mousse framboise en rosace sur une hauteur de 5 à 6 cm ; elle doit cacher l'ensemble de la préparation de façon à laisser la surprise à la dégustation.
✣ Finissez en décorant la mousse de dés de pistache et de petits fruits rouges.



CLAFOUTIS

Par Georges Camuzet (L'Air de Famille, Toulouse)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **15 MIN**
CUISSON : **35 MIN**

500 g de cerises noires (ou de mirabelles, selon la saison)
100 g de sucre en poudre
125 g de farine
1 pincée de sel
3 œufs
30 cl de lait
QS de sucre glace

✣ Préchauffez le four à 180 °C.
✣ Équeutez les cerises.
✣ Beurrez un moule en porcelaine.
✣ Dans un bol, mélangez la farine tamisée, le sel et le sucre en poudre. Battez les œufs en omelette et ajoutez-les à la préparation. Mélangez bien.
✣ Incorporez le lait et mélangez à nouveau. Vous pouvez éventuellement ajouter 20 g de beurre noisette à la préparation.
✣ Disposez les cerises lavées au fond du moule et versez la préparation dessus.
✣ Enfournez pour 35 min à 180 °C. À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace. Dégustez tiède ou froid.



COMPOTÉE DE RHUBARBE, FRAISES ET NAVETS

Par Aziz Mokthari (Les P'tits Fayots, Toulouse)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **40 MIN**
CUISSON : **2 H ENVIRON**

POUR LA COMPOTÉE DE RHUBARBE
300 g de rhubarbe
70 g de sucre
15 cl d'eau

POUR LE COULIS DE FRAISES
300 g de fraises
Le jus de ½ citron
20 cl d'eau
110 g de sucre

POUR L'ESPUMA DE NAVET
150 g de navets
60 g de miel
350 g d'eau de cuisson des navets
20 g de sucre
100 g de purée de navets

POUR LES DÉS DE NAVETS CONFITS
1 navet
QS de sucre semoule

LA COMPOTÉE DE RHUBARBE

✣ Épluchez la rhubarbe à l'économe et taillez-la en tronçons. Dans une casserole, versez les tronçons avec l'eau et le sucre et laissez compoter à feu doux pendant 15 min.

LE COULIS DE FRAISES

✣ Coupez les fraises en deux.
✣ Dans une casserole, versez les fraises, le sucre, l'eau et le jus de citron et laissez frémir pendant 25 min. Mixez, passez au chinois et réservez au frais.

L'ESPUMA DE NAVET

✣ Dans un premier temps, faites cuire les navets épluchés à l'eau. Conservez l'eau de cuisson et mixez les navets en purée.
✣ Dans une casserole, versez l'eau de cuisson des navets, la purée de navets, le sucre et le miel. Laissez compoter à feu doux pendant 35 min. Mixez et passez au chinois étamine puis versez dans un siphon à froid et gazez deux fois.

LES DÉS DE NAVETS CONFITS

✣ Faites blanchir 1 navet coupé en cubes pendant 15 min à l'anglaise. Puis laissez refroidir et faites confire au sucre à 80 °C pendant 30 min.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Dans une assiette creuse, déposez de la compotée de rhubarbe au fond de l'assiette. Versez le coulis de fraises puis l'espuma de navet et finissez avec les dés de navets confits.



FIGUES RÔTIES EN PAPILLOTE, CRÈME GLACÉE VANILLE

Par Nicolas Magie (époque Le Saint-James, Bouliac)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **40 MIN**
CUISSON : **8 À 10 MIN**
12 belles figues
20 g de beurre
8 feuilles de figuier
3 cl de vin rouge liquoreux
20 g de sucre muscovado
QS de glace à la vanille

✣ Nettoyez les figues et incisez-les à la base en prenant soin de ne pas les ouvrir entièrement.
✣ Déposez une jolie noix de beurre sur chaque extrémité.
✣ Déposez les figues dans les feuilles de figuier puis saupoudrez de sucre et versez le vin.
✣ Enfournez à 180 °C pour 8 à 10 min en vérifiant que les figues conservent une texture soyeuse et légèrement confite.
✣ Dressez vos papillotes de figues dans une assiette et déposez une quenelle de crème glacée à la vanille.



CRÉMEUX GLACÉ AU FROMAGE FRAIS, CRUMBLE NOISETTES ET POIRES RÔTIES AU VIEUX BALSAMIQUE

Par Jean-Luc Beaufils (époque L'Air de Famille, Bordeaux)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **10 À 15 MIN**
CONGÉLATION : **12 H**

POUR LE CRUMBLE
50 g de farine
50 g de sucre
50 g de noisettes
50 g de beurre

POUR LE SABAYON
160 g de sucre
50 g d'eau
100 g de jaunes d'œufs
25 g de blancs d'œufs
4 feuilles de gélatine
500 g de fromage frais de Lessay

POUR LES POIRES
2 poires comice
3 c. à s. de miel
1 c. à c. de vieux balsamique
25 g d'éclats de noisettes torréfiées

LE CRUMBLE

✣ Mélangez les ingrédients secs au batteur. Incorporez le beurre froid coupé en dés. Étalez le

crumble entre 2 feuilles de papier sulfurisé et enfournez à 180 °C pour 10 à 15 min.

LE SABAYON

✣ Mettez la gélatine dans l'eau froide. Montez les œufs au batteur électrique.
✣ Cuisez le sucre à 121 °C.
✣ Égouttez la gélatine et incorporez-la aux œufs juste avant de verser le sucre cuit s ur les œufs. Quand l'appareil est froid, ajoutez le fromage frais.
✣ Déposez le crumble dans un moule rectangulaire puis versez le sabayon par-dessus et disposez au congélateur pendant 12 h.

LES POIRES

✣ Taillez des tranches épaisses de poires puis poêlez-les dans le miel chaud. Faites colorer légèrement et déglacez avec le vieux balsamique.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Taillez le crémeux en cubes. Intercalez dans une assiette, les cubes de crémeux avec les tranches de poires, le jus de cuisson et les éclats de noisettes torréfiées.



TARTELETTE POIRE, DIPLOMATE PRALINÉ, CRAQUANT CHOCOCARAMEL ET SORBET MIRABELLE

Par Aurélien Crosato
(époque Soléna, Bordeaux)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LE FEUILLETAGE CROUSTILLANT

4 bandes de feuilletage de 12 x 4 cm
QS de sucre glace
QS de cassonade

POUR LA TUILE CHOCOCARAMEL

200 g de fondant
100 g de glucose
90 g de chocolat au lait

POUR LES POIRES

2 poires Williams pelées
1 c. à s. de miel d'acacia
2 c. à s. d'eau

POUR LA CRÈME DIPLOMATE

1 litre de lait
5 œufs
350 g de praliné à 60 %
80 g de poudre à flan
200 g de beurre
100 g de crème à 35 %
8 g de sucre glace

POUR LA FINITION

QS de sorbet à la mirabelle
QS de meringues

LE FEUILLETAGE CROUSTILLANT

✣ Posez du papier sulfurisé sur une plaque métallique et saupoudrez de sucre glace et de cassonade. Déposez les abaisses de feuilletage et recommencez le saupoudrage. Déposez une feuille de papier sulfurisé dessus et enfin une nouvelle plaque métallique. Enfournez pour 12 min à 160 °C.

LA TUILE CHOCOCARAMEL

✣ Cuisez le fondant avec le glucose à 165 °C.
✣ Incorporez le chocolat et abaissez sur un Silpat.
✣ Une fois l'ensemble refroidi, mixez et saupoudrez sur un Silpat. Enfournez pour 8 min à 170 °C.

LES POIRES

✣ Taillez les poires en gros quartiers et mettez-les avec le reste des ingrédients dans un sac sous vide. Retirez l'air et conservez au réfrigérateur au minimum 6 h.

LA CRÈME DIPLOMATE

✣ Réalisez une crème pâtissière en mélangeant les œufs, le praliné et la poudre à flan. Incorporez le lait bouillant et laissez cuire 2 min à ébullition. Hors du feu, ajoutez le beurre et laissez refroidir complètement.
✣ Pendant ce temps, montez la crème en chantilly avec le sucre glace puis mélangez 200 g de crème pâtissière avec la chantilly.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Sur une abaisse de feuilletage, couchez la crème diplomate en intercalant avec des quartiers de poires. Ajoutez les tuiles chococaramel, servez avec une boule de sorbet à la mirabelle et décorez avec des meringues.



SOUPE DE FRAISES AUX KUMQUATS CONFITS

Par Christophe Comes
(La Galinette, Perpignan)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **15 MIN**

POUR LA SOUPE

750 g de Gariguettes bien mûres
50 g de sucre semoule
2 oranges à jus
QS de kumquats confits
QS de feuilles de menthe

POUR LA FINITION

4 gaufres liégeoises
4 fromages frais de brebis

LA SOUPE

✣ Équeutez les fraises et mixez-en la moitié avec le sucre et le jus des oranges. Taillez les autres fraises en 4. Taillez les kumquats confits en fines lamelles. Lavez et effeuillez la menthe.

LA FINITION

✣ Versez la soupe de fraises au fond de 4 assiettes creuses. Disposez les fraises dans la soupe. Parsemez de lamelles de kumquats confits et de feuilles de menthe. Disposez une gaufre sur le côté de l'assiette.
✣ Servez avec un « recuit de drap », un fromage frais de brebis égoutté.



GANACHE AU CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL

Par Aurélia Mari
(restaurant Via del Vi, Perpignan)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **15 MIN**
REPOS : **6 H**

POUR LA GANACHE

500 g de crème liquide
250 g de chocolat noir
250 g de chocolat au lait
10 g de beurre

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

QS d'huile d'olive L'Hort
QS de fleur de sel

LA GANACHE

✣ Chauffez la crème liquide dans une casserole.
✣ Retirez la casserole du feu et versez le beurre et les deux chocolats en morceaux.
✣ Remuez jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
✣ Versez dans un récipient et placez au frais pendant 6 h au minimum.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Formez des quenelles à l'aide d'une cuillère chaude.
✣ Déposez 2 à 3 quenelles dans une assiette par personne, puis versez dessus un filet d'huile d'olive et saupoudrez légèrement de fleur de sel.



PAIN PERDU DU DIVIL

Par Stéphane Balluet (Le Divil, Perpignan)

POUR : **6 PARTS**
PRÉPARATION : **40 MIN**
REPOS : **1 H**
CUISSON : **30 À 35 MIN**

POUR LA BRIOCHE
12 g de levure fraîche
15 cl de lait tiède
350 g de farine
80 g de sucre
120 g de beurre à température
2 jaunes d'œufs
+ 1 jaune pour la dorure
1 c. à c. de sel

POUR LE PAIN PERDU
1 brioche
2 œufs
25 cl de lait entier
1 gousse de vanille
QS de sucre cassonade
QS de beurre
QS de glace vanille

LA BRIOCHE

✣ Préchauffez le four à 30 °C.
✣ Délayez la levure dans un peu de lait tiède et laissez mousser 10 min.
✣ Dans la cuve d'un robot à pétrin, versez la farine, le sucre, le beurre, les deux jaunes d'œufs, le lait, ainsi que le mélange lait-levure.
✣ Pétrissez 1 min puis ajoutez le sel. Poursuivez le pétrissage. La pâte doit être lisse et homogène et se décoller des parois de la cuve.
✣ Formez une boule. Placez-la dans un cul-de-poule. Couvrez d'un torchon et laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume.
✣ Dégazez la pâte puis découpez-la en 8 parts égales. Formez des petites boules et placez-les dans un moule à cake beurré et fariné s'il n'est pas en silicone. Laissez de nouveau pousser 30 min dans le four à 30 °C.
✣ Sortez le moule du four et montez le thermostat à 180 °C.
✣ Dorez le dessus des brioches avec le jaune d'œuf dilué dans un peu de lait puis enfournez pour 30 à 35 min. Laissez refroidir puis démoulez.

LE PAIN PERDU

✣ Mélangez les œufs avec le lait et les grains de la gousse de vanille. Battez bien.
✣ Découpez la brioche en tranches et plongez-les dans le « lait de poule ».
✣ Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle.
✣ Saupoudrez de sucre cassonade les tranches de brioche bien imbibées. Faites-les dorer 3 min de chaque côté et servez aussitôt avec une quenelle de glace à la vanille.



LE CITRON VOYAGEUR COMME UNE TARTE, GUIMAUVE AUX ZESTES

Par Cédric Béchade (L'Auberge Basque, Saint-Pée-sur-Nivelle)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 45**
CUISSON : **1 H 40**
REPOS : **12 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)
225 g de farine
225 g de sucre
300 g de beurre
5 g de fleur de sel et piment d'Espelette
3 râpées de zestes de citron vert
300 g de poudre d'amandes

POUR LE CRÉMEUX CITRON
280 g de jus de citron
Les zestes de 2 citrons
280 g de sucre semoule
250 g d'œufs entiers
260 g de beurre
4 g de feuille de gélatine

POUR LA CRÈME CHIBOUST
7 g de feuille de gélatine
175 g de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule (1)
100 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule (2)
30 g de farine de maïs
200 g de jus Appassionato
Les zestes de 1 citron
8 pistils de safran
100 g de crème liquide
500 g de crème fouettée

POUR LA CRÈME ANGLAISE
160 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre muscovado
10 g de farine de riz
1 litre de lait entier
10 baies de genièvre
20 feuilles de mixu (coriandre thaïe)

POUR LES ZESTES DE CITRON CONFIT
20 g de zestes de citron confit au sel
20 g de jus de citron
40 g de sirop à 30°

POUR LA GUIMAUVE AUX ZESTES DE CITRON VERT
400 g de sucre semoule
100 g d'eau
20 g de gélatine
80 g de blancs d'œufs
1 citron vert

POUR LA FINITION
QS de pousses de mixu
1 citron noir d'Iran

LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)

✣ Mélangez dans un cul-de-poule la farine, la poudre d'amandes et le mélange sel et piment d'Espelette.
✣ Au batteur, mélangez le beurre pommade et le sucre puis incorporez le mélange précédent et ajoutez les zestes de citron vert.
✣ Malaxez bien pour que la pâte soit homogène. Laissez reposer filmé au frais 12 h.
✣ Le lendemain, abaissez sur 5 mm d'épaisseur et enfournez à four sec pour 12 min à 170 °C.

LE CRÉMEUX CITRON

✣ Blanchissez légèrement les œufs et le sucre. Portez à ébullition le jus de citron, le beurre et les zestes de citron râpés à la Microplane. Mélangez les deux préparations et chauffez à 85 °C. Ajoutez la gélatine ramollie puis mixez au Bamix et laissez refroidir.

LA CRÈME CHIBOUST

✣ Faites ramollir les feuilles de gélatine.
✣ Montez les blancs d'œufs avec le sucre semoule (1).
✣ Mélangez tous les autres ingrédients au mixeur (sauf la crème) puis portez à ébullition en remuant.
✣ Incorporez à cette préparation la gélatine ramollie puis une partie des blancs montés et mélangez au fouet. Incorporez le reste des blancs à la Maryse, puis la crème fouettée. Moulez dans des moules à tarte rectangulaires en Flexipan et surgelez.

LA CRÈME ANGLAISE

✣ Blanchissez les jaunes avec le sucre puis ajoutez la farine de riz.
✣ Portez le lait à ébullition. Mélangez et finissez de cuire à la nappe. Ajoutez les baies de genièvre et mixez. À froid, ajoutez le mixu ciselé.

LES ZESTES DE CITRON CONFIT

✣ Taillez à l'aide d'un emporte-pièce les zestes en pastille. Portez à ébullition le jus de citron et le sirop. Ajoutez les zestes. Refroidissez et cuisez sous-vide à 85 °C pendant 1 h 30.

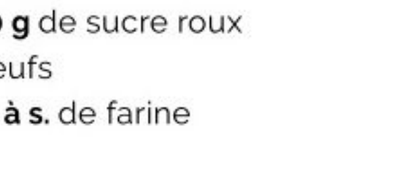
LA GUIMAUVE AUX ZESTES DE CITRON VERT

✣ Faites ramollir les feuilles de gélatine.
✣ Portez le sucre et l'eau à 130 °C.
✣ Battez les blancs d'œufs.

Versez dessus en filet le sirop et ajoutez la gélatine refroidie. Laissez refroidir la préparation en battant. Quand la préparation est tiède, ajoutez le jus du citron vert et les zestes râpés à la Microplane. Moulez dans un cercle en inox carré.

LE DRESSAGE ET LA FINITION

✤ Sur la crème chiboust, déposez un rectangle de pâte sablée. Dressez à l'aide d'une poche à douille le crémeux de citron sur la longueur. Ajoutez dessus les cubes de guimauve et les zestes confits. Décorez avec des pousses de mixu et du citron noir d'Iran en poudre. Enfin, versez délicatement de la crème anglaise sur le côté du dessert.



FONDANT AU CHOCOLAT

Par François et Fanny Lemarié (Chéri Bibi, Biarritz)

POUR : **6 À 8 PARTS**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **30 MIN**

300 g de chocolat noir pâtissier
200 g de beurre demi-sel
200 g de sucre roux
4 œufs
1 c. à s. de farine

✤ Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre avec le chocolat concassé grossièrement.
✤ Parallèlement, battez les œufs avec le sucre puis ajoutez la farine. Mélangez délicatement.
✤ Mélangez ensuite les deux préparations et versez dans un moule rond ou rectangulaire légèrement beurré. Enfournez à 150 °C pour 30 min, puis laissez reposer à température ambiante.



TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE

Par Maeva Lezaud (époque Alaïa, Ciboure)

POUR : **4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **2 H**

POUR LE CRUMBLE

50 g de farine
50 g de beurre pommade
50 g de cassonade

POUR LA CRÈME AU CITRON

1 jaune d'œuf
50 g de sucre
1 œuf entier
75 g de jus de citron
5 g de Maïzena®
25 g de chocolat blanc

POUR LES MERINGUES

1 blanc d'œuf
62 g de sucre

POUR LES TUILES À L'ORANGE

25 g de sucre
25 g de cassonade
25 g de farine
25 g de jus d'orange
25 g de beurre fondu

LE CRUMBLE

✤ Mélangez l'ensemble des ingrédients. Émiettez sur une plaque et enfournez pour 16 min à 180 °C.

LA CRÈME AU CITRON

✤ Blanchissez l'œuf entier avec le jaune, 25 g de sucre et la Maïzena®.
✤ Chauffez le reste de sucre avec le jus de citron et portez à ébullition. Versez ensuite sur le mélange œufs, sucre et Maïzena® puis laissez cuire à feu doux en mélangeant constamment. À l'apparition des premières bulles, sortez du feu et versez sur le chocolat blanc concassé. Mélangez puis versez dans un plat et réservez au frais jusqu'au refroidissement total.

LES MERINGUES

✤ Montez le blanc d'œuf en neige en ajoutant le sucre au fur et à mesure. Une fois la meringue bien serrée, mettez en poche avec une douille cannelée. Confectionnez des petites meringues sur une plaque et enfournez pour 1 h 30 à 130 °C. Éteignez ensuite le four et laissez sécher le temps de finir le reste des préparations.

LES TUILES À L'ORANGE

✤ Mélangez tous les ingrédients et étalez sur un tapis Silpat. Donnez avec une cuillère une forme triangulaire aux tuiles et enlevez l'excédent.
✤ Enfournez pour 12 min à 180 °C.

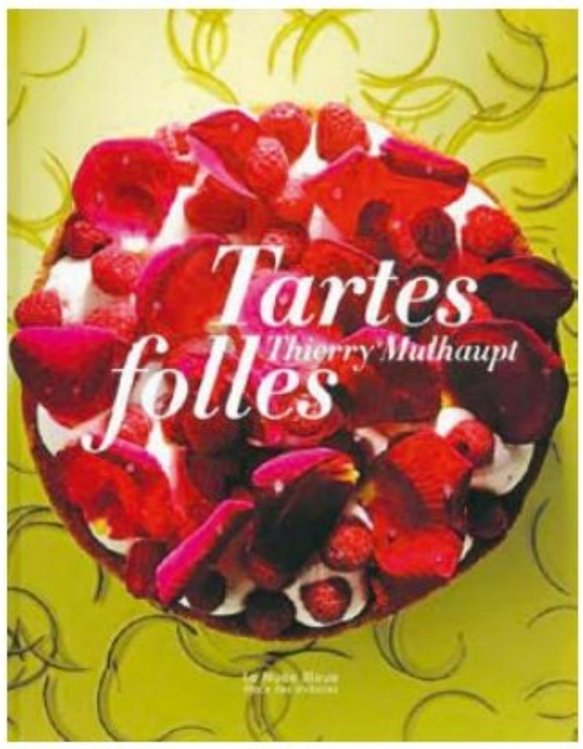
LE MONTAGE ET LA FINITION

✤ Dans le fond d'une assiette creuse, déposez le crumble préalablement concassé finement à l'aide d'un rouleau.
✤ Réalisez 3 quenelles de crème au citron et disposez-les en étoile. Intercalez ensuite 3 meringues. Finissez avec les tuiles à l'orange en les piquant dans les quenelles de crème au citron.

CRÉDITS LIVRES



GÂTEAUX,
par Christophe Felder
et Camille Lesecq,
photographies de Laurent Fau,
éditions de La Martinière, 35 €



TARTES FOLLES,
par Thierry Mulhaupt,
photographies de Stéphane Spach,
éditions La Nuée Bleue, 29 €

INDEX DES RECETTES

Bahia 172
Banoffee 137
Banoffee chocolat 167
Bâtons de dynamite « S'éclate » 188
Biscuit fin aux amandes et fraises 169
Boîte d'œufs à la mangue et dulcey, mouillettes aux fruits secs 200
Boule de figues 173
Brique du Nord 28
Bulle de saveur griotte 176
Cachoca 179
Cake au citron 30
Cake myrtille 104
Calabre 194
Cheesecake avocat et coco 193
Cheesecake mystère 204
Chocolat Thé 181
Choux dulcey cacahuète 180
Citron caviar 194
Citron voyageur comme une tarte, guimauve aux zestes 207
Clafoutis 204
Compotée de rhubarbe, fraises et navets 205
Compression pommes estragon et chocolat blanc 178
Couronne chocolat et honeybush 195
Couronne des Rois 113
Crème brûlée 191
Crémeux glacé au fromage frais, crumble noisettes et poires rôties au vieux balsamique 205
Croustiloos 29
Cupcake framboise 177
Éclair vanille Bourbon 32
Éclair Week-End à Rome 180
État de choc 101
Exotique 197
Exquis cheesecake 176
Figues rôties en papillote, crème glacée vanille 205
Financiers huile d'olive et citron 203
Fine barrette chocolat Nyangbo, citron vert, glace caramel beurre salé 196
Fondant au chocolat 208
Forêt-noire 41
Forêt-noire par Philippe Rigollot 182
Fraîcheur coco framboises 189
Framboise chocolat 167
Framboisier 201
Ganache au chocolat, huile d'olive et fleur de sel 206
Gâteau basque par Pablo Gicquel 145
Gâteau basque par Thierry Bamas 142
Gros caillou 183
Guacamole citron et mousse chocolat 66
Ile flottante aux deux citrons, crème à la Passion 188
Kouglof 25
Kouign-amann gourmand 71
Little Finger abricot/noisette 186
Maca'Lyon 115
Macaron violette et framboise de ronce 177
Madeleines olive 171
Maki à la fraise 75
Malaka 184
Miel et coings confits 170
Millefeuille pêche hibiscus 201
Mont-blanc à ma façon 168
Napolitain coco et chou-fleur 77
Nôisette 39
Opéra revisité 170
Orchidée 43
Pain d'épice à l'ancienne 165
Pain de Gênes, fraises et basilic 190
Pain perdu du Divil 206
Palet d'or 185
Paris-brest 171
Paris-brest maxi-praliné 199
Partage 193
Passion framboise 202
Pêche blanche et poivre de Selim 173
Piémont 177
Pink Marmelade 204
Piste noire 107
Poire 173
Pommes au four et confiture de myrtilles 189
Président 185
Princesse aux petits pois 165
Provence 43
Rouge fraise 198
Rubis 174
Saint-Barth 184
Saint-honoré 192
Saint-honoré framboise et Passion 203
Saint-honoré marron mandarine 182
Sicile 43
Soupe de fraises aux kumquats confits 206
Sphère framboises avocat 191
Symphonie personnelle du chocolat grand cru 192
Tamaro 187
Tarte abricot amande 186
Tarte à l'ananas rôti 198
Tarte à l'orange 168
Tarte au chocolat 188
Tarte au citron 200
Tarte au citron bergamote meringuée 179
Tarte au citron déstructurée 208
Tarte au fromage blanc 171
Tarte au pamplemousse et pistache 74
Tarte aux fraises des bois 37
Tarte aux fraises et foin de Crau 81
Tarte blue baie 63
Tarte caramel au beurre salé et chocolat 172
Tarte choco 169
Tarte choco-tonka 189
Tarte chocolat framboise 149
Tarte d'hiver au vin chaud 35
Tarte framboise et rose 169
Tarte Jardin des Fleurs 164
Tartelette cerise & menthe 153
Tartelette poire, diplomate praliné, craquant chococaramel et sorbet mirabelle 206
Tartelettes agrumes amanatsu 166
Tarte Mandarino 175
Tarte marron myrtille 164
Tarte Mojito 190
Tarte pomme paille 151
Tarte Tatin à la praline de Saint-Genix 188
Tarte tropézienne 117
Tarte tropézienne pistache et fleur d'oranger 181
Tartes Tatin individuelles 178
Toulousain 147
Trésor de Perse 166
Vacherin framboise 110
Vermillon 196
Zen 175

ELU PRODUIT DE L'ANNÉE 2020

L'OR BARISTA

ENFIN, UNE MACHINE*.
DOUBLE ESPRESSO,
DOUBLE PLAISIR.

ESPRESSO CLASSIQUE

DOUBLE ESPRESSO

*EN UTILISANT UNIQUEMENT UNE CAPSULE XXL DOUBLE ESPRESSO L'OR BARISTA

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS – 30 BIS RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE – 810 029 413 RCS PARIS – SAS AU CAPITAL DE 16.594.157,70 EUROS.

MICHEL CLUIZEL

CHOCOLATIER À DAMVILLE
DEPUIS 1948

ENGAGEMENT
INGRÉDIENTS NOBLES
QUALITÉ

LA MANUFACTURE DU GOÛT

Paris, Saint-Honoré
201, rue Saint Honoré • 75001

Paris, La Madeleine
3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo
43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Le Marais
2, rue des Rosiers • 75004

Neuilly-sur-Seine
10, rue Madeleine Michelis • 92200

www.cluizel.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr