

Eclairs et Gourmandises

Après Paris, voici enfin à Bruxelles une nouvelle pâtisserie entièrement dédiée aux éclairs. Mais attention pas n'importe quels éclairs: des éclairs que je qualifierais « haute-gastronomie » comme vous n'en avez encore jamais goûté.



Collection
d'éclairs et de
cakes

Cette très jolie boutique est un magnifique écrin pour tous ces éclairs, petits bijoux sagement alignés, de toutes les couleurs et à tous les parfums qui n'attendent qu'à combler votre gourmandise.



Rien à voir avec les éclairs classiques chocolat ou café de votre enfance qui ne font plus rêver: il vous sera difficile de ne pas craquer sur ces nouveaux parfums aussi bien sucrés que salés. Tous les éclairs ont été conçus par Julien Alvarez, Champion du monde de Pâtisserie 2011, gage d'une qualité absolue. et réalisés de main de maître par le chef Pâtissier Fabrice Donnay et sa talentueuse équipe. Vous y trouverez également de délicieux cakes aux saveurs originales et d'excellents macarons que vous pourrez même déguster à votre aise dans le salon de thé. A travers la baie vitrée le laboratoire est ouvert sur la salle et vous permettra de voir toute l'équipe au travail!



Bref un temple de la gourmandise, le paradis des éclairs.

La boutique a ouvert début avril 2014 et son succès a été immédiat. Il faut dire que le chef ne travaille qu'avec des

produits frais d'excellente qualité.

Invitée à visiter le laboratoire de la pâtisserie, je peux vous en garantir l'excellence des produits. Exit les œufs en poudre, la margarine, le chocolat de basse qualité, les crèmes et fondants industriels : les éclairs, cakes et macarons sont élaborés avec du beurre de ferme, des œufs frais: plusieurs fournées sont réalisées dans la journée de manière à privilégier la fraîcheur des produits! Il en est de même pour les crèmes de garniture, les ganaches et les fondants. Une qualité que l'on a de plus en plus de mal à trouver de nos jours.



Compte tenu du nombre d'éclairs et de macarons réalisés par jour, ceux-ci sont couchés grâce à un robot qui permet une très grande régularité et surtout d'assurer la production journalière au regard du succès de la boutique.



Tout est cuit sur place; le succès est tel qu'il ne reste rien le soir!



L'équipe est adorable, très professionnelle. Lors de ma visite le chef n'a eu aucun secret sur ses recettes et m'a dévoilé une multitude de petites astuces! J'ai pu ainsi assister à la réalisation de chacune de leurs spécialités et je suis ressortie vraiment admirative de la rigueur du travail de l'équipe, de la propreté du laboratoire, du matériel high tech, de l'excellence des matières premières utilisés. Les garnitures sont généreuses et le croustillant (ou craquelin) amène un réel plus aux éclairs.

Grande gourmande j'ai adoré tous les différentes variétés d'éclairs avec une petite préférence pour l'éclair citron meringué, le forêt noire, et le Paris Brest. J'ai également goûté trois variétés de cake, tous les trois à se damner: le cake pistache griotte, le caramel noisette et le chocolat framboise...

Voici quelques photos de ces petites merveilles : de quoi vous mettre l'eau à la bouche...



Eclairs sucrés



Éclair profiterole



Cake pistaches griottes



Éclair tarte citron



Éclair salé

Bruxellois n'hésitez plus et allez vite découvrir cette pâtisserie exceptionnelle!

**Eclairs & Gourmandises – 67 Rue
Xavier de Bue – 1180 Bruxelles**

tel. 02/345.88.47

Ouvert tous les jours

Et merci encore à Fabrice pour sa générosité et son accueil!



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail des ours

Voici une entrée de mousseline toute légère, délicate et bien relevée par l'ail des ours. C'est la pleine saison pour cette plante sauvage qui aime l'humidité et pousse dans les sous bois.

Contrairement à l'ail que nous connaissons il ne se présente pas en gousse; ce sont ses feuilles et fleurs qui ont un goût d'ail très prononcé, sans avoir les inconvénients digestifs de l'ail. Les feuilles ressemblent beaucoup au muguet. Attention ! Ne le confondez pas avec ce dernier qui est toxique !



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail des ours

La recette est donnée pour 6 personnes.

Matériel:

Vous aurez besoin de moules anti adhésifs type Flexipan. J'utilise des petits moules à charlotte que je pose dans un grand plat rempli d'eau (les mousseline cuisent au bain marie). Comme la plaque des moules est plus grande que mon plat, je rabat la partie qui dépasse sur la partie qui est dans le plat...Mais vous pouvez aussi utiliser des moules individuels .



Ingrédients pour le pistou d'ail des ours:

- 50 g d'ail des ours
- 30 g de pignon
- 10 cl d'huile d'olive
- une cuillerée à café de vinaigre de riz



Ingrédients



Vinaigre de riz

Préparation du pistou:

Le pistou se prépare comme un pistou classique; vous pouvez le préparer la veille et le conserver au frais.

- Coupez les feuilles grossièrement.



Détaillez grossièrement les feuilles

- Puis mixez les feuilles avec les pignons , le vinaigre et l'huile d'olive. Goûtez la préparation et rectifiez l'assaisonnement. Le pistou est prêt: réservez le.



Mixez tous les ingrédients

Ingrédients pour la mousseline de cabillaud:

- 350 de filet de cabillaud
- 30 cl de crème fraîche entière bien **froide!**
- 2 blancs d'oeuf
- sel, poivre
- 200 g de crevette grises



Ingrédients mousseline

Préparation de la mousseline:

Pour la réussite de cette préparation il est important que tout les ingrédients soient bien froids.

- Préchauffez votre four à 160°.

- Coupez le poisson en petits morceaux.



Coupez les poisson en morceaux.

- Puis mixez le poisson. Si vous avez un hachoir je vous conseille de passer le poisson d'abord au hachoir (grille fine) puis de le remettre au froid une demi heure avant de le mixer. Vous aurez ainsi une farce plus fine et surtout vous éviterez de surchauffer la chair du poisson avec le mixeur. En fin de mixage ajoutez les blancs d'œufs et remettez au froid 20 mn avant d'incorporer la crème fraîche.



Mixer le poisson avec les oeufs

- Puis dans un bol passé au froid incorporez la crème fraîche froide par petites quantités.



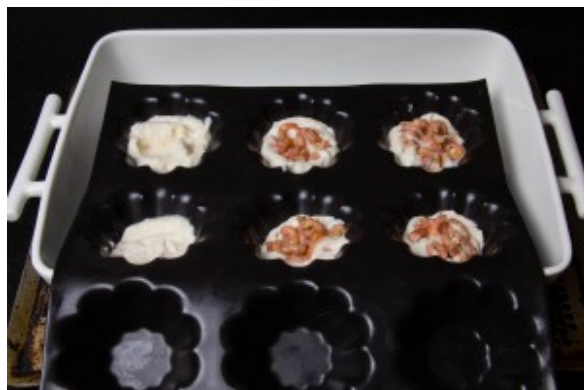
Puis ajoutez la crème fraîche

- N'oubliez pas de goûter la farce obtenue pour rectifier l'assaisonnement.
- Versez la mousseline à mi hauteur des moules.



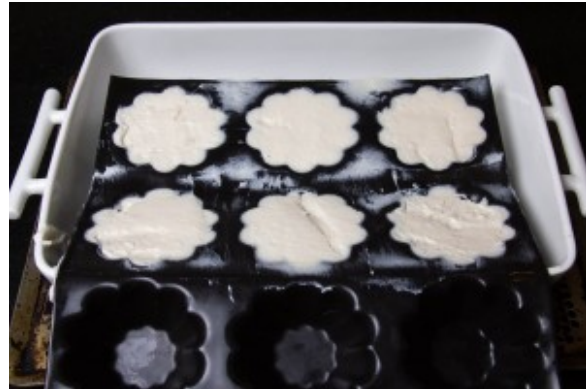
Versez la préparation dans les moules

- Puis disposez des crevettes grises au centre.



Déposez les crevettes grises

- Recouvrez de mousseline et lissez le dessus avec une spatule.



Lissez le dessus

- Refermez la partie du moule en trop. Si vous utilisez des moules individuels protégez le dessus de vos mousselines avec une feuille de papier aluminium que vous aurez au préalable beurrée. Cela évitera que le dessus des mousselines ne colore.



- Versez de l'eau bien chaude dans le plat, autour du moule.



Versez l'eau chaude dans le moule

- Enfournez pour 25 à 30 mn à 160°.

Dressage:

- Démoulez vos mousselines et disposez les sur l'assiette. A l'aide d'une cuillère faite un beau trait de pistou et parsemez de crevettes grises.



Mousseline de cabillaud aux crevettes grises, pistou à l'ail

des ours

Itada kimasu: un blog de cuisine asiatique qui vous étonnera!

Ce blog est une mine des meilleures recettes d'Extrême Orient. Vous y découvrirez des plats Japonais mais aussi Chinois, Coréens, Thaïlandais, Vietnamiens, etc, que sa créatrice nous a sélectionnés avec soin..

Mais vous y trouverez également des recettes encore plus originales puisque réalisées à base ...d'insectes! Hé oui: n'oublions pas que les insectes sont consommés par les 2/3 de population mondiale, aussi bien en Asie qu'en Afrique et Amérique de sud. Ils commencent (timidement) à apparaître dans nos magasins et on peut les découvrir chez certains restaurants (étoilés en plus) comme « L'Aphrodite » à Nice dans le sud de la France!

Pour vous donner l'eau à la bouche je vous propose ci dessous une des recettes d'Itada kimasu et rendez vous sur l'adresse suivante pour en découvrir tous les trésors culinaires!

itada-kimasu.over-blog.com/

Recette du Katsudon



Ingrédients :

- •Du riz gluant
- •2 escalopes de porcs dans l'échine
- •De la farine
- •De la chapelure
- •4 œufs
- •Deux oignons
- •Une cuillère à soupe de sauce soja
- •Une cuillère à café de sucre en poudre
- •De l'eau

Préparation :

- •Préparez votre riz. Lavez-le bien jusqu'à ce que l'eau soit claire puis mettez le dans une casserole avec une fois et demi sa quantité d'eau (voire deux fois) et laissez cuire. Veillez quand même à ce que ça n'attache pas au fond. Quand l'eau s'est quasiment évaporée, retirez la casserole du feu.
- •Occupez vous du porc : trempez les dans de la farine, puis dans de l'œuf battu. Ensuite, recouvrez l'ensemble de chapelure. Pour avoir une plus belle couche, n'hésitez pas à le re-trempez dans l'œuf puis la chapelure. Faites les ensuite revenir dans une poêle à

feux moyen avec beaucoup d'huile (il ne faut pas que ça attache). Quand c'est cuit, retirez du feu.

- • Dans une poêle, faites revenir les oignons et assaisonnez-les. Versez ensuite la sauce soja, le sucre et un demi verre d'eau et mélangez. Coupez votre porc pané en grosses lamelles et posez-le dans la poêle. Baissez le feu et arrosez la viande de la sauce soja. Il faut que la panure arrive à avoir un teint presque marron.
- • Battez trois œufs dans un bol et recouvrez le tout pour que ceux-ci recouvrent la viande. Recouvrez pour éviter le gluant de l'œuf et pour que la cuisson soit homogène.
- • C'est presque fini ! Dans un bol, mettez le riz puis la préparation et servez. Bon appétit.

Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Un bon dessert sous vide basse température facile à préparer! Les Bananes cuites sous vide sont délicieusement caramélisées dans un sirop au Grand Marnier...et la brioche croustillante amène le petit plus gourmand. Et pas besoin de machine spéciale pour cette recette! Tout le monde peut la réaliser.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Banane cuite sous vide (4 personnes):

- 200 g de sucre
- 150 ml de Grand Marnier
- une banane par personne: choisissez des bananes pas très mûres.
- une orange (le zeste pour la cuisson des bananes et les quartiers pour le dressage)
- 4 petites brioches (achetez-les chez votre boulanger pâtissier)
- du beurre (le mieux est d'utiliser du beurre clarifié qui ne brûlera pas à la cuisson)
- un ou deux petits sablés que vous écraserez pour obtenir une poudre (facultatif: pour la décoration de l'assiette)



Ingrédients

Matériel:

- si vous ne possédez pas de sous videuse il vous faudra des sacs de conservation en plastic: il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés

du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Regardez la photo ci dessous qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet! **Attention pour cette recette n'utilisez pas de machine à mettre sous vide:** les bananes cuisent avec un liquide dans les sachets et si vous essayez de faire le vide pour fermer le sachet avec votre machine elle aspirera tout le sirop (galère pour le nettoyage!). Suivez la méthode que je vous indique plus bas sur la vidéo pour chasser le maximum d'air.



choix du bon sachet

Si vous désirez utiliser du matériel spécifique et bien adapté pour la cuisson basse température:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**

montage).



Préparation:

- A l'aide d'une petite râpe prélevez le zeste de l'orange. Réservez.



Prélevez le zeste de l'orange

- Faire chauffer le Grand Marnier dans une casserole: vous allez l'incorporer au caramel (voir étape suivante) et il faut qu'il soit chaud lorsque vous le verserez dans ce dernier.
- Préparez un caramel: dans une casserole déposez le sucre et faire chauffer.



Faire un caramel

- Dès que le caramel s'est formé, ôtez la casserole du feu.



Retirez le caramel du feu

- Progressivement versez doucement le Grand Marnier chaud.



- Mélangez et laissez refroidir: comme vous allez verser ce sirop caramélisé dans les sachets de conservation il ne faut pas qu'il soit trop chaud! Ces sachets

supportent la chaleur (65° pour la cuisson pas de problème) mais le caramel chaud est vraiment très très chaud et vos sacs se déformeront, voir se perceront...

- Pelez les bananes. Introduire une banane par sachet avec un peu de zeste d'orange et deux belles cuillerées de sirop au Grand Marnier. Ne mettez pas plus d'une banane par sachet: après cuisson elles seront plus molles et délicates à manipuler. Pour remplir les sachets de sirop, aidez-vous d'un récipient haut dans lequel vous introduirez le sachet pour qu'il se tienne bien droit!



Remplir les sachets avec un peu de sirop et du zeste d'orange

- Fermez les sachets avec la méthode suivante pour en chasser le maximum d'air:



Votre banane sous vide dans son sachet

- Vos sachets fermés, passons à la cuisson:

1/Vous n'avez pas de cuiseur basse température: préchauffez votre four à 65° en ayant au préalable mis au four un grand récipient rempli d'eau et pouvant contenir vos sachets. Lorsque la température est atteinte, déposez dans le récipient les sachets de banane et cuire pendant 25 mn. Vos sachets ne doivent pas flotter mais être bien recouverts par l'eau: au besoin posez un poids dessus.

2/ Vous possédez un cuiseur basse température: cuire à 65 ° pendant 25 mn.

Pendant la cuisson des bananes, découpez des quartiers d'orange:

- Coupez les deux extrémités de l'orange.



Coupez le haut et la base de l'orange

- Puis ôtez l'écorce à l'aide d'un grand couteau de manière à mettre la chair à vif.



Pelez l'orange à vif

- Enfin, à l'aide d'un petit couteau, enlevez délicatement les quartiers d'orange en ôtant bien la membrane blanche qui les enveloppe. Réservez pour le dressage.



Détachez les cartiers sans la membrane

Finissons par la préparation de la brioche:

- Comme pour les oranges, ôtez le chapeau et le fond de la brioche.



Coupez le dessus et la base de la brioche

- Enfoncez un petit emporte pièce (ou cercle) sur le dessus de la brioche mais pas à fond.



Placez votre cercle au centre de la brioche

- Puis avec un petite couteau, en vous servant de l'emporte pièce comme guide, découpez la brioche pour obtenir un petit cylindre de brioche.



Découpez la brioche



Votre cylindre de brioche est prêt

- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire dorer les brioches sur toutes leurs faces.



Dorez la brioche dans le beurre clarifié

Dressage:

- Dans une assiette creuse versez la banane et son jus (faites glissez le tout directement du sachet dans l'assiette pour ne pas abîmer les bananes en les manipulant).



Déposez délicatement la banane et son jus dans l'assiette

- Puis disposez des quartiers d'orange en rosace.



Disposez les quartiers d'orange

- Posez la brioche rôtie à côté des quartiers d'orange.



Terminez avec la brioche

- Puis décorez le tour de l'assiette avec des noisettes en poudre torréfiées ou des brisures de sablé.



Décorez le bord de l'assiette

Le petit plus:

Vous pouvez servir une quenelle de glace vanille avec ce plat ou une pointe de chantilly...C'est encore plus gourmand! Vous allez être étonnés de la texture et de la saveur de cette banane...

Chirashi: une autre manière de manger des suchis

Le chirashisushi est en quelque sorte un sushi que l'on ne met pas en forme et auquel on ajoute généralement des crudités. C'est un plat complet, sain car sans graisse et surtout familial: chaque région, chaque famille a sa propre recette de chirashi. C'est un des plats préférés des japonais.



Chirashisuchi

Il se compose de riz assaisonné de vinaigre de riz accompagné de toutes sortes de variétés de poissons (le plus souvent crus) ainsi que de garnitures comme des légumes crus. Je vous livre ma propre version, qui je suis sûre, vous plaira par sa facilité de préparation, sa fraîcheur, son atout diététique: c'est un plat complet, idéal en été!

Ingrédients (pour 4 personnes):

1/Pour le riz

- 400 g de riz à sushis (riz rond blanc japonais ou à défaut du riz rond italien)
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe rases de sucre en poudre
- 2 cuillerées à café de sel



Ingrédients du riz

2/ Pour la garniture

- un avocat
- un petit fenouil
- 16 gambas cuites décortiquées (ou grosses crevettes tigrées)
- un citron vert
- 4 cébettes
- un pot d'œufs de truite ou de saumon



Ingrédients garniture

3/ Pour l'assaisonnement

- 3 cuillerées de sauce soja salée
- 3 cuillerées de sauce soja sucrée
- gingembre frais (environ 1 cm)
- le jus d'un citron vert
- 1 cuillerée à café d'huile de sésame
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz



Ingrédients sauce

Préparation: Commencez par la cuisson de riz car il doit être servi froid. 1/Pour le riz

- Versez le vinaigre de riz, le sel et le sucre dans une petite casserole juste le temps que le sucre et le sel se dissolvent dans le vinaigre. Réservez.



Chauffez à feu doux

- Rincez plusieurs fois le riz à l'eau jusqu'à ce que l'eau soit limpide.



Rincez le riz

- Mettez le riz dans un grande casserole. Recouvrez le d'eau : le niveau de l'eau doit arriver à 1 cm au dessus du riz. Portez à ébullition.



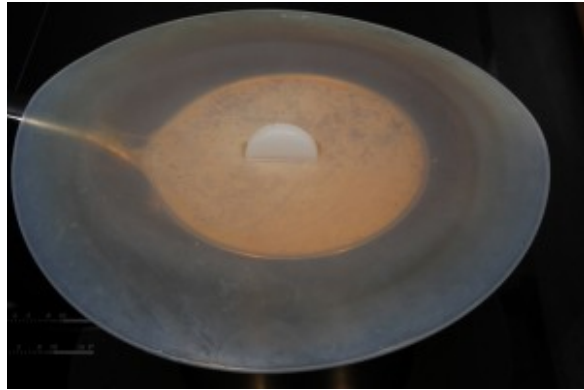
Mettez le riz dans un grande casserole

- Laissez cuire 4 à 5 mn: des petits trous ou tunnels verticaux doivent se former dans le riz.



Des petits trous ou tunnels verticaux doivent se former dans le riz

- Retirez la casserole du feu; couvrez la et laissez à couvert pendant 10 mn.



Retirez la casserole du feu



Le riz est cuit

- Versez le riz dans un plat et étalez le délicatement. Versez dessus le mélange vinaigre de riz/ sucre et mélangez délicatement avec des baguettes.



Versez le riz dans un plat et étalez le délicatement

- Couvrez le plat avec un tissu humide et laissez refroidir.



Couvrez le plat avec un tissu humide

2/ La garniture

- A l'aide d'une râpe zestez le citron vert . Réservez. Coupez le citron vert en deux. Vous aurez besoin du jus pour la sauce d'accompagnement.



Zestez le citron vert

- Coupez l'avocat en deux. A l'aide d'un petit couteau striez l'intérieur de manière à dessiner un damier de petits carrés. Puis à l'aide d'une cuillère à café prélevez la chair qui se découpera facilement en petits dés. Versez quelques gouttes de citron dans les morceaux

d'avocats pour éviter qu'ils noircissent. Réservez.



Découpez l'avocat



N'oubliez pas de mettre du citron sur l'avocat

▪ Ciselez les cébettes en fins petits tronçons. Réservez.



Ciselez les cébettes

▪ Coupez le fenouil en fines lamelles. Réservez.



Coupez le fenouil

- Pour terminer coupez chaque gambas en deux dans le sens de la longueur. Réservez.



Coupez chaque gambas en deux

3/La sauce

- Râpez environ un bon centimètre de gingembre dans un bol.



Râpez le gingembre

- Puis ajoutez dans le bol les deux sauces soja (salée et sucrée) et le jus du citron vert. Mélangez.



Préparez la sauce

Dressage:

- Dans un joli bol déposez un grosse cuillère de riz.



- Puis décorez tout autour avec les lamelles de fenouil.



- Versez alors des dés d'avocats au dessus du riz.



- Disposez harmonieusement les gambas en rosace.



- Parsemez les gambas de cébettes et saupoudrez de zeste de citron vert.



- Pour finir déposez une cuillerée d'œufs de truite au milieu.



Chirashisuchi

- Versez un peu de sauce dans le bol.

C'est prêt!

Petites astuces:

Vous pouvez utiliser du poisson cru comme du saumon ou du thon mais aussi du poisson cuit (calmar, cabillaud, saint jacques poêlées etc). Variez également les plaisirs avec des poissons fumés: saumon bien sûr mais aussi truite ou anguille. De même pour les œufs de poisson!

Pour la garniture n'hésitez pas à innover: asperge, concombre, graines de sésame, choux blanc mariné, pousses de soja, radis, omelette très fine coupées en lanière, algues, tofu, chou pack choi, daikon (radis japonais), shitaké (variété de champignons asiatiques)... Bref faites vous plaisir et réalisez vous aussi votre propre chirachi!

Terrine de boudin, chutney de mangue et carottes

J'adore le boudin que je cuisine le plus souvent de manière très classique avec des pommes. Voici une recette plus originale inspirée par Marc Boissieux , Master chef 2013. Dans la revue Master Chef il nous propose un pudding de boudin , langoustines et chutney de mangue qui m'a mis l'eau à la bouche.

Je l'ai simplifié pour en faire un plat moins gastronomique et plus familial mais toujours très goûteux. Tout le monde à la maison a adoré...En plus vous pouvez tout préparer la veille ce qui est pratique si vous voulez avoir plus de temps à passer avec vos invités.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Ingrédients (terrine de 8/10 personnes):

1/Pour le pudding de boudin

- 300 g de boudin noir
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de lait
- 100 g de pain de mie
- 150 g d'œuf
- sel, poivre



Ingrédients pour la terrine

2/Pour la garniture d'accompagnement:

- 50 g de sucre
- 2 étoiles de badiane
- une pincée de raz el hanout
- 20 cl de vinaigre de mangue (c'est un vinaigre un peu sirupeux et plus épais qu'un vinaigre ordinaire, contenant de la pulpe de mangue; vous en trouverez dans les épiceries fines)
- 2 belles mangues
- 5 ou 6 carottes
- beurre
- sel, poivre



l Ingrédients pour la garniture

Matériel:

- une terrine (de préférence anti adhésive en silicone: vous n'aurez pas de problème au démoulage)
- une pipette
- des cercles de forme rectangulaire pour faciliter le dressage

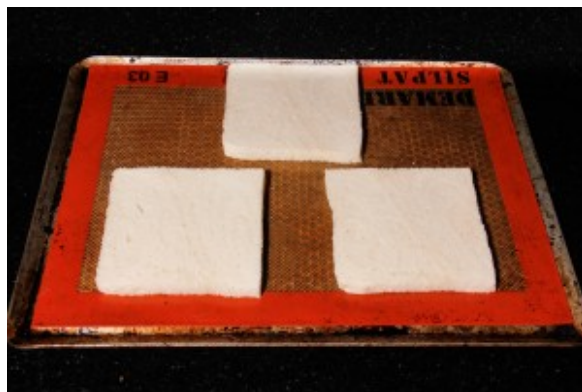


Matériel

Préparation:

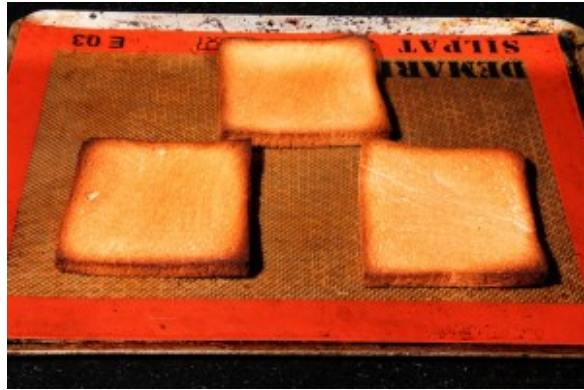
1/ Pour la terrine de boudin

- Commencez par sécher le pain: déposez le sur votre plaque de four et enfournez pour environ 10 mn à 200°.



Enfournez le pain de mie

- Le pain doit être doré mais pas brûlé!



Pain de mie bien doré

- Ôtez la peau du boudin.



Débarrassez le boudin de son enveloppe

- Déposez le dans un grand bol.



Déposez le boudin dans un grand bol

- Ajoutez la crème et la lait.



Ajoutez la crème et la laii

- Puis ajoutez les œufs.



Puis ajoutez les œufs

- Mixez le tout une première fois.



Mixez le tout une première fois

- Ajoutez les toasts émiettés.



Ajoutez les toasts émiettés

- Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé. Vous obtenez une crème assez liquide et homogène qui ressemble à du chocolat!



Mixez de nouveau pour incorporer le pain grillé

- Versez le mélange dans une terrine et enfournez pour 1 heure à 150°.



Versez le mélange dans une terrine

- A la fin de la cuisson réservez au frais en plaçant un poids dessus pendant environ 8h (une nuit c'est parfait).



Démoulez la terrine

2/Pour la garniture:

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- A l'aide d'un couteau ou d'une mandoline coupez les en petits dés.



Épluchez les carottes et coupez les en petits cubes.

- Déposez les carottes dans une casserole avec une noix de beurre. Faire revenir à feu doux quelques minutes. Les carottes doivent rester croquantes. Réservez.



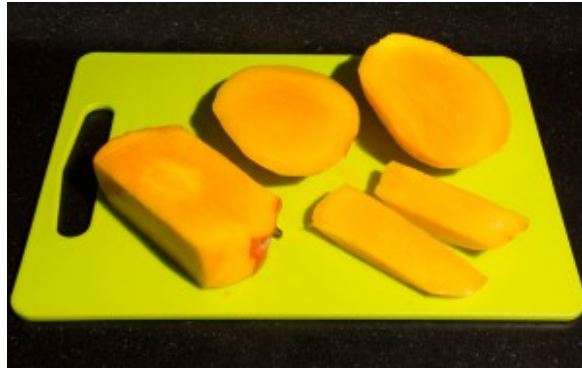
Dans une petite casserole faire revenir les dés de carotte

- Préparez les mangues: commencez par les peler.



Pelez la mangue

- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.



Coupez la mangue en tranches fines

- Détaillez chaque tranche en petits cubes. **Réservez un tiers** des cubes de mangues pour le coulis.



Puis coupez chaque tranches en petits cubes

- Dans une casserole versez les dés de mangue (donc les 2/3 de la quantité initiale), les deux étoiles de badiane, le sucre et le vinaigre de mangue. Faire revenir à feu doux pendant 10 à 15 mn. Réservez.



Mettre les cubes de mangue,

le vinaigre, le sucre , la
badiane, dans une casserole

- Mixer le tiers restant de mangue de manière à obtenir un coulis bien lisse.



Mixez le quart de la mangue
restant

- Versez le coulis dans la pipette à l'aide d'un entonnoir. Réservez.



Versez le coulis
dans une pipette

Dressage:

- Réchauffez les garnitures (carottes et mangues) sur le feu ou au micro onde.
- Sortez la terrine du frigo et coupez-en de belles tranches (deux par personne).



Tranchez la terrine

- Faites revenir les tranches dans une noix de beurre. Salez, poivrez.



Faire revenir les tranches dans une noix de beurre

- Dans chaque assiette posez un cercle et remplissez le avec les dés de mangue et de carotte.



Dressez les dés de mangue et carotte.

- Puis ajoutez les tranches de terrine.



Disposez une tranche de terrine

- A l'aide de la pipette déposez des points ou des lignes de coulis de mangue.



Décorez l'assiette avec des points ou traits de coulis

Et voilà!

La Foodizbox arrive en Belgique

Depuis peu fleurissent les « box », concept sympathique permettant de découvrir de nouveaux produits grâce à un colis surprise mensuel dont le prix varie généralement entre 15 à 25 euros. Au départ surtout centrées sur les cosmétiques c'est maintenant au tour des foodbox de faire leur apparition.

Il en existe toute une variété en ce qui concerne les produits

alimentaires (thé, vins, épicerie fine, produits du monde, etc). Sans les avoir toutes testées j'ai essayé la Foodizbox qui au départ n'était commercialisée qu'en France. Mais la voilà en fin arrivée en Belgique: n'hésitez pas c'est un moyen très agréable et ludique de découvrir d'excellents produits que vous ne connaissiez pas ou que vous n'auriez peut être même pas eu l'idée d'essayer. De plus vous trouverez dans la box un livret qui reprend tous les produits avec les adresses des producteurs si vous désirez les recommander mais surtout des recettes concoctées par Noémie et Bernard (www.lacuisinedebernard.com) dans lesquelles les produits de la box sont mis en valeur. Julien Lapraille, le candidat belge Top chef 2014, participe au lancement de la Foodizbox en Belgique.

Pourquoi celle-ci et pas une autre? Il est difficile de choisir parmi toutes les marques que vous trouverez sur le Net: j'ai donc fait un pari sur la qualité proposée en découvrant que Noémie Honiat, finaliste top chef 2012 et 2014, championne de France du dessert et championne de Belgique de pâtisserie, était partie prenante dans l'élaboration de cette nouvelle box. Connaissant la rigueur et le talent de Noémie, j'en ai déduit que je ne pourrais être déçu de la qualité des produits de la Foodizbox.

Pour exemple, en septembre 2013 j'avais donc reçu et avec grande curiosité et impatience ma première box!

A l'ouverture, jolie présentation dans le carton des 6 produits et de l'ustensile de cuisine (un presse citron tubulaire très pratique).



Ce mois là il y avait 3 produits sucrés et 3 produits salés (cela peut varier d'un mois à l'autre).



- un confit d'olive au citron (www.lesoreliades.com): une tapenade d'olive noire revisitée et parfumée agréablement au citron. Le citron amène une touche originale et parfumée que j'ai beaucoup aimée. J'ai utilisé ce produit le jour même, sur des petits canapés réalisés à partir de'une pâte sablée au parmesan et accompagné de tomates confites: un vrai bonheur à l'apéritif. La recette est en ligne sur le blog: pour la recette cliquer [ici](#)



- Une moutarde au miel et au thym (www.savoretsens.com): une moutarde bio très douce très agréable avec des

grillades.

- Un pot d'achards de citron (levoyagedemamabe.com): une crème épicée au goût subtil et épicé.
- Un pot de confit aux pétales de rose (www.confiserieflorian.com): une véritable gourmandise! J'en ai déjà commandé tellement c'était bon!
- Des guimauves au citron meringué (www.maisontaillefer.fr): je ne suis pas très fan des guimauves que je trouve souvent assez chargées en sucre et pas très parfumées... mais là , bravo elles étaient exquis (eh oui, elles sont parties très vite).
- Des calissons à la rose de Damas (www.petit-duc.com): de très bon calissons, moelleux, parfumés délicatement: le parfum de rose éclate subtilement en toute fin de bouchée.

Bref vous comprendrez que j'ai tout aimé. Je vous laisse : je vais de ce pas commander ma Foodizbox du mois de mai!

Prix indicatif : 24,9 euros

Envoi en France, Belgique et Monaco

www.foodizbox.com





Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé

L'originalité de cette recette savoureuse est l'utilisation du siphon pour obtenir une mousse à base de céleri comme vous n'en avez jamais mangé! A la fois subtile et légère comme un nuage, elle se marie admirablement avec les Saint Jacques, la douceur acidulé de la réduction et le croquant des pignons. Goûtez-la et vous serez emballés: vous ne verrez plus le céleri rave de la même manière!



Saint Jacques poêlées , mousse aérienne au céleri, sel fumé

Difficulté: un peu technique... Attention à la cuisson de la réduction de vin jaune.

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 Saint Jacques (pour une entrée prévoyez 3 Saint Jacques par personnes et 5 pour un plat)
- pignons de pin

1/Pour la mousse de céleri

- crème fraîche liquide (environ 1 litre): il faut compter 2 dl de crème pour 150 grammes de céleri
- lait (environ 1/2 litre): il faut compter 1 dl de lait pour 150 grammes de céleri
- un céleri rave (un céleri pèse environ 1 kg)
- sel fumé (en vente sur le site : estore.thiercelin.com)



Ingrédient pour la mousse de céleri

2/Pour la réduction

- 20 cl de vin jaune (voir explications sur ce vin en fin d'article)
- 25 g de sucre



Ingrédients pour la réduction

Matériel

- Un siphon de 1 litre (Gourmet Whip ou Thermo Whip).
Voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)

Préparation

- Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude.
Faites les bien griller et réservez.



Versez les pignons à sec dans une poêle bien chaude



Les pignons sont grillés

- Préparons la réduction: versez le vin et le sucre dans une casserole et réduire doucement. Il doit rester environ 10 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation très chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.



Chauffez le vin avec le sucre

- Versez la réduction refroidie dans une pipette et conservez à température ambiante en attendant le dressage.



Versez dans une pipette

- Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.



Ôtez l'écorce du céleri à l'aide d'un grand couteau.

- Coupez le céleri en tranches puis en bâtonnets. Puis détaillez les bâtonnets en petits cubes: plus les cubes seront petits et réguliers plus la cuisson sera courte et uniforme.



Détaillez le céleri en petits cubes

- Versez les dés de céleri dans une casserole avec le lait et la crème: le liquide doit recouvrir les dés de céleri à hauteur. Faire cuire à feu doux **à couvert** environ 30 minutes (pas trop chaud sinon le mélange crème et lait va attacher au fond de la casserole). Les dés de céleri doivent être bien tendres en fin de cuisson.



Cuire le céleri dans le mélange crème lait.

- En fin de cuisson salez avec le sel fumé et poivrez . Mixer le tout finement: idéalement passez d'abord au

mixeur puis finissez au mixeur plongeant. Avec un céleri entier vous allez obtenir plus d'un litre de préparation: vous en aurez donc plus que vous n'en aurez besoin pour la recette. Vous pouvez congeler le surplus ou en faire une excellente soupe en lui ajoutant un peu de bouillon de volaille, des croûtons et des petits lardons par exemple.



Salez avec le sel fumé et poivrez.

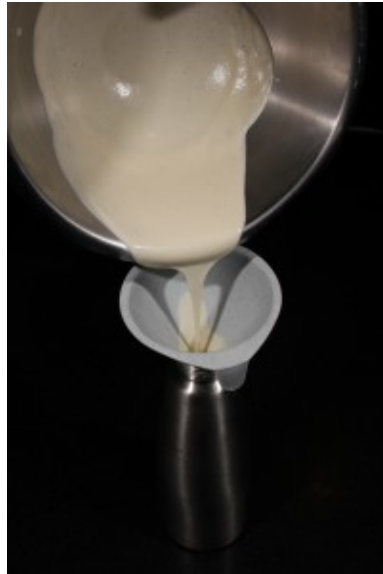
- Passez la crème obtenue au chinois de manière à ôter toutes particules avant de verser la préparation dans votre siphon.



Passez la crème obtenue au chinois

- Versez la préparation dans le siphon. Ne remplissez jamais votre siphon au delà de sa capacité (exemple

pour un siphon d'un litre ne remplissez jamais plus qu'un litre même si vous pouvez encore verser de votre préparation!).



Versez la crème de céleri dans le siphon

- Vissez le bouchon du siphon puis la douille et insérez deux cartouches si vous avez un siphon d'un litre, une seule pour un siphon d'un demi litre.
- Réservez: suivant le type de siphon la méthode sera différente. Si vous utilisez un Thermo Whip la chaleur se conserve bien pendant 3 heures mais il ne peut être réchauffé au bain marie. Si vous utilisez un Gourmet Whip vous pourrez préparer la préparation à l'avance et la ramener à température dans un bain marie à 65°. Pour d'autres précision sur l'utilisation des siphons voir l'article sur les siphons en cliquant [ici](#)



Réservez à feu doux
au bain marie votre
Gourmet Whip

Dressage :

- Au dernier moment chauffez une poêle avec un peu d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, déposez délicatement les Saint Jacques et cuire 2 mn de chaque côté. Pour obtenir une belle coloration ne touchez plus les Saints Jacques sauf pour les retourner ou les ôter de la poêle. Salez, poivrez pendant la cuisson.



Poêlez les saint jacques

- Pendant la cuisson des Saint Jacques, versez la mousse

de céleri dans chaque assiette à l'aide du siphon (Attention si vous avez réchauffer votre siphon, il est chaud! Donc protégez vous les mains.).



Tapissez le fond de l'assiette avec la mousse de céleri

- Puis déposez les Saint Jacques harmonieusement sur la mousse. Assaisonnez chaque Saint Jacques avec un peu de sel fumé.



Disposez les Saint Jacques sur la mousse

- A l'aide de la pipette déposez des petits points de réduction à la fois sur les Saints Jacques mais aussi sur la mousse.



▪ Terminez le dressage avec les pignons.



Le petit plus :

- N'hésitez pas à préchauffer vos assiettes de présentation au four à 60° : elles conserveront mieux la chaleur le temps que vous finissiez le dressage.
 - Vous obtiendrez certainement plus de mousse de céleri que vous n'en aurez besoin pour la recette: vous pouvez congeler le surplus pour une utilisation ultérieure.
 - Mais vous pouvez également réaliser des flans de céleri en rajoutant des œufs entiers battus à la préparation (Pour 300 gr de purée de céleri comptez 2 à 3 œufs; graissez des ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes).
 - Le vin jaune est un vin blanc de grande garde, sec et capiteux, spécialité vinicole des vigneron du Jura. Il est élaboré de façon très particulière et surnommé l'or du Jura: le raisin est vendangé le plus mûre et le plus tardivement possible, dans la seconde quinzaine d'octobre. Le moût de raisin pressé en cuve, après décantation et fermentation complète, est transformé en vin blanc sec selon les techniques de vinification traditionnelle des vins blanc du Jura. Le vin blanc obtenu est amené à maturité: il vieillit obligatoirement pendant une durée légale de 6 ans et 3 mois en fût de chêne. Au terme de ces 6 années de maturation en fût, le vin jaune est mis en bouteille originale appelée « clavelin », dans lesquelles il se conserve durant 50 ou 100 ans voire pendant plusieurs siècles pour les grands millésimes, tout en gardant et amplifiant toutes ses qualités. Une bouteille ouverte peut également se conserver sans s'altérer pendant plusieurs mois, voire années
-

Astuce: comment clarifier facilement des oeufs

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisse beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.



J'ai découvert sur Internet une petite vidéo amusante qui nous montre comment clarifier des œufs rapidement par aspiration grâce à une petite bouteille (voir la vidéo ci dessous).

Mais si le principe de l'aspiration est une bonne idée le faire avec une bouteille n'est pas si hygiénique ...En cherchant un peu j'ai donc trouver un ustensile conçu spécialement pour remplacer astucieusement la bouteille. Il est efficace, facile d'utilisation et se nettoie aisément.



Vous n'avez plus qu'à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C'est très efficace.

Vous le trouverez en vente sur le site suivant à un prix tout à fait abordable:

Amazon

Salade d'aubergines à la japonaise

J'adore les aubergines mais la plupart d'entre nous n'en mange pas car elles sont le plus souvent cuites dans l'huile. Comme ce se sont de véritables pompes à huile elles ont ainsi mauvaise réputation sur le plan diététique! Quel dommage!

Savez vous qu'il existe un autre moyen de cuisson qui feront de vos aubergines un ingrédient ultra diététique? C'est tout simplement la cuisson vapeur. Les japonais en font ainsi une délicieuse salade dont je vous livre ici mon interprétation.



La salade est prête

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 grosse aubergine
- 3 cébettes
- un morceau de gingembre
- un petit bouquet de ciboulette



Ingrédients

Pour la sauce

- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de pâte de miso blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame



Ingrédients pour la sauce

- graines de sésame torrifiées (grillées à sec dans une poêle)



Graines de sésame torréfiées

Préparation:

- Ôtez la queue de l'aubergine et coupez la en tranches dans le sens de la longueur.
- Puis coupez chaque tranches en bâtonnets puis chaque bâtonnet en gros dés.



Tranchez les aubergines en long

- Disposez-les dans un appareil vapeur et faire cuire pendant 15 à 20 minutes suivant la grosseur des dés d'aubergine. Les aubergines doivent être tendres en fin de cuisson.



Cuire les aubergines à la vapeur

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce.



Mélangez tous les ingrédients de la sauce

- Épluchez le gingembre.



Pelez le gingembre

- Râpez environ un bon centimètre de gingembre.



Râpez en environ un bon centimètre

- Ajoutez le gingembre à la sauce.



Ajoutez le gingembre à la sauce

- Coupez les cébettes en petits tronçons.



Ciselez les cebettes

- Hachez la ciboulette.



Hachez finement la ciboulette

- Disposez les aubergines dans un joli bol.



Versez les aubergines dans un joli bol

- Versez la sauce, les cébettes et la ciboulette sur les aubergines. Et saupoudrez avec les graines de sésame torréfiées. Servez frais ou tiède.



Assaisonnez avec la sauce
puis ajoutez les cébettes,
la ciboulette et les graines
de sésame

C'est déjà prêt! Vous pouvez agrémenter cette salade avec du
poisson fumé comme de l'anguille ou de la truite.

□□□□□: Oishii desu (délicieux)!



Joliment présentée avec de la truite fumée

Pour commander des produits japonais sur internet:

Magasin KIOKO
46 rue des Petits Champs
75002 Paris

commande en ligne: www.kioko.fr

Le petit plus:

Vous pouvez aussi utiliser ce mode de cuisson vapeur pour précuire vos aubergines pour les fameuses aubergines à la parmigiana: vous aurez ainsi un plat beaucoup moins lourd et si en plus vous cuisinez vous même votre sauce tomate (pour la recette de ma sauce tomate facile cliquez ici) c'est alors un plat beaucoup moins calorique!

Chantilly à l'amande

La chantilly au siphon est très facile à réaliser et se garde plusieurs jours au frigo à l'abris du siphon. J'aime les parfumer avec des sirops plutôt que du sucre en poudre. D'abord vous pouvez varier les goûts aisément. Ensuite sur le plan pratique, vous n'avez plus à filtrer la crème parfumée au sirop avant de la verser dans le siphon puisque tous les éléments sont liquides et ne risquent pas de boucher la buse...

Essayez avec des parfums comme la pinna colada, la violette ou la rose c'est délicieux! Il existe beaucoup de saveurs différentes en sirop: n'hésitez pas à tester des saveurs étonnantes et savoureuses. Si vous avez du mal à trouver des saveurs qui sortent des sentiers battus visitez le site des sirops Monin en cliquant ici.



Chantilly

Difficulté: facile

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique

- 2 gousses de vanille



Préparation:

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.
- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

Le petit plus:

Vous pouvez également parfumer la chantilly en infusant des plantes dans la crème fraîche (menthe, verveine...).Vous en trouverez un exemple dans la recette suivante de ce blog: Canelé en rosace de betterave et fraise, chantilly verveine

Emission « C'est au programme » : tarte ananas mangue chantilly amande

Lors de l'émission « C'est au programme » vous avez pu voir qu'en plus de la recette salée (Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise), j'avais préparé un dessert.

C'est une petite tartelette que j'aime beaucoup car elle est rapide à faire: donc très pratique quand on a des invités surprises! De plus elle remporte beaucoup de succès: bien qu'avec une base classique de sablés et de confiture, son originalité est en grande partie due à la chantilly parfumée à l'amande. Il ne me restait plus aucun sablés, ni confiture ni chantilly en sortant du plateau de France 2, bien que j'en avais préparé bien plus que mes trois assiettes!

N'hésitez pas à préparer des sablés en avance: ils se conservent parfaitement bien leur croquant plusieurs jours dans une boîte hermétique. Par gourmandise j'en ai toujours en réserve! Quant à la confiture on en a toujours dans son placard mais elle est bien meilleure lorsqu'on la prépare soit même...Celle utilisée dans la recette apporte un juste équilibre entre la douceur de la chantilly et l'acidité des fruits exotiques.



Tartelettes ananas mange,
chantilly amande

Ingrédients

1/Pour la chantilly

- 1 dl de sirop à l'amaretto (la marque Monin est une très bonne marque de sirop,; si vous avez l'opportunité de la trouver n'hésitez pas!)
- 4 dl de crème fraîche liquide



Ingrédients pour la
chantilly

2/Pour les sablés

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)

- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf: vous n'aurez besoin que des jaunes
- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille



3/Pour la confiture

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille
- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



Préparation:

1/Pour la chantilly

- Mélangez le sirop et la crème fraîche.

- Versez le mélange dans un siphon d'un demi litre (ou un litre).
- Vissez le bouchon. Puis vissez la douille de votre choix sur le bouchon.
- Insérez la capsule de gaz dans le porte cartouche et vissez le tout au bouchon. Si vous utilisez un siphon d'un demi litre une capsule de gaz suffit. Pour un siphon d'un litre mettre deux capsules de gaz.
- Vous désirez plus d'informations sur le siphon: cliquez [ici](#) et pour le remplissage regardez la vidéo ci dessous:

2/Pour les sablés (ou palets bretons)

Je vous conseille de faire de petits sablés format « bouchée ». Si vous les faites trop gros il sera difficile de les couper avec des couverts, la pâte sablé des palets bretons étant à la fois plus dure et plus friable qu'une pâte sablée ou brisée traditionnelle.

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

3/Pour la confiture

Retrouvez la recette sur le blog en [cliquant ici](#)

Dressage:

- Disposez trois sablés sur l'assiette (plus si vous êtes gourmands!).



Disposez trois sablés sur

l'assiette

- Recouvrez chaque sablé de confiture.



Un peu de confiture sur
chaque sablé...

- Terminez avec la chantilly.



Terminez avec la chantilly.

Et voilà:c'est tout simple et tellement bon!

Oyez Oyez, casting pour le Meilleur Pâtissier

Pour toutes les Pâtissières et Pâtissiers passionnés qui visitent mon blog, dépêchez-vous pour postuler au casting du Meilleur Pâtissier Saison 3 sur M6.

Voici le message que j'ai reçu et que je vous transmets:

« Je suis Cécile, je travaille pour l'émission le meilleur Pâtissier sur M6. Nous recherchons des candidats pour participer à notre émission. Si vous ou autour de vous vous avez des personnes intéressées, n'hésitez pas à leur donner mes coordonnées. Cécile BBC France 01 41 22 10 63 »

CASTING SAISON 3



Le Meilleur Pâtissier revient !

Vous êtes amateur ? La pâtisserie est votre passion ? Vous êtes capables de réaliser des desserts dignes de professionnels et qui ravissent vos proches ? Vous pensez avoir un univers créatif fort capable d'éblouir Cyril et Mercotte ? Le sucre filé, la pâte à sucre ou encore la pâtisserie design n'ont aucun secret pour vous ?

Participez à la saison 3 du Meilleur Pâtissier !

Envoyez dès maintenant votre candidature avec : **nom, prénom, âge, ville, profession, photos de vos réalisations et de vous.**

À : tvpatisserie@gmail.com

Le concours est réservé aux pâtissiers amateurs à partir de 18 ans.
A vos marques, prêts ? Pâtissez !



Casting Le Meilleur Pâtissier Saison 3