

# Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

C'est la saison des carnivals et bien sûr des beignets! Cette année je vous en propose une version « bombe atomique de plaisir »! Voici la définition de cette recette pour laquelle nous devons remercier le Chef pâtissier Philippe Conticini. C'est effectivement un pur délice. Et cerise sur le gâteau je vous propose la vidéo de la réalisation de cette sublime gourmandise en fin d'article.

Le Chef publie régulièrement des tutoriels de ses recettes en live sur son compte Facebook. Si vous aimez pâtisser n'hésitez plus : rejoignez-le en cliquant **ici** pour découvrir d'autres tutoriels en vidéo avec The Chef.

Si vous désirez une recette plus classique régalez-vous avec les **Beignets de Carnaval** ou les **ganses de mon arrière grand mère**...Pour la recette cliquez **ici**.



Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:



Philippe Conticini en live

## **Ingrédients: pour environ une quinzaine de Beignets à la vanille de Philippe Conticini**

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1  $\frac{1}{2}$  gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55

- 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

- 30 g de farine de riz (à défaut, de la féculé de pomme de terre)
- 15 g de féculé de pomme de terre
- 90 g de farine de blé (Type 45 si possible)
- 8 g de levure chimique
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe d'huile neutre
- 100 g d'eau minérale
- 2 blancs d'œufs
- 8 g de levure fraîche de boulanger

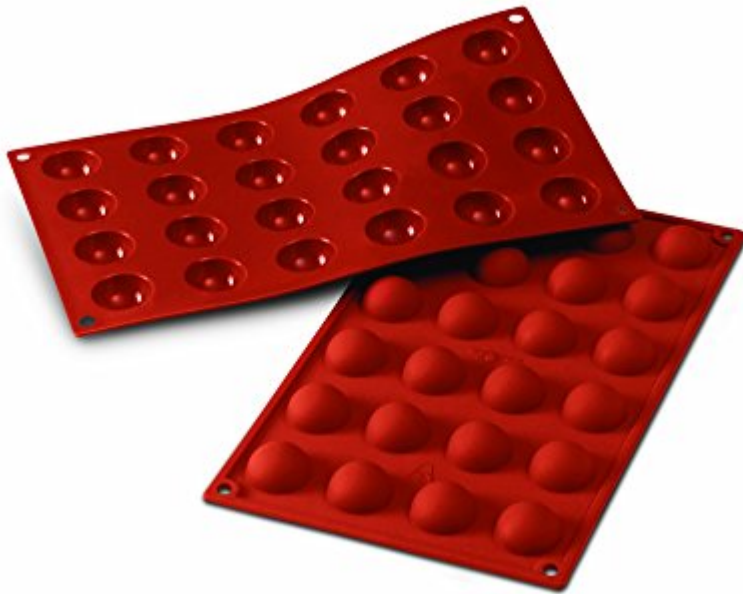
## **Matériel :**

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver [ici](#):



hysagtek 400 en bois Bâtons de brochettes en bambou pour barbecue Fruits Chocolat Fontaine à fondue 15 cm

- moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver [ici](#):



Silikomart 20.006.00.0060 SF006 Moule Forme Demi-Sphères 24 Cavités Silicone Terre Cuite Rouge

## Préparation:

### Pour la crème pâtissière

- Dans une casserole, portez le lait à frémissement avec la demi gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée, puis retirez aussitôt la casserole du feu. Laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 15 mn à couvert.



Portez le lait à frémissement avec la demi

gousse de vanille

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier .



Dans un saladier fouettez les jaunes d'œufs, avec le sucre

- Ajoutez la farine et la féculé de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.



Mélangez bien

- Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.



Reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait

- Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.



Ajoutez, hors du feu, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez

### Pour le moulage de la crème pâtissière

- A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat



dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).



Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères



Versez la crème encore chaude dans des formes de demi sphères

- Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour

bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.



Assemblage des demi-sphères

#### Pour la pâte à beignet

- Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et féculé), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.



On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple

- Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.



Laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante

#### Pour la cuisson des beignets à la vanille

- A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.



A l'aide d'une écumoire, retirez les beignets

- Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.



Passez les beignets dans du sucre semoule



Puis caramélisez les beignets au chalumeau

Piquez les beignets sur une brochette et servez-les avec un peu de chocolat fondu...A déguster sans attendre!



Beignets à la vanille de Philippe Conticini



Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

Voici ce que cela donne: écoutez bien le petit bruit croquant...  
Miam miam!

Et comme promis voici la vidéo de la recette présentée par le chef en personne!

*Les beignets à la vanille en live ! #conticini #beignets*

*Publiée par Philippe Conticini sur Mercredi 8 juin 2016*

---

# Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

L'émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac et Mercotte recommence ce mercredi 12 novembre sur M6 pour le plus grand bonheur des amateurs de douceurs... Dans l'épreuve du classique revisité, imaginée par Cyril Lignac, nos pâtissiers amateurs devront réinterpréter visuellement et gustativement un grand classique de la pâtisserie : la tarte aux pommes. Mais attention, ils devront respecter ses fondamentaux : la pâte et les pommes... En compotée, crues ou cuites, à eux d'étonner le jury !

Et donc voici ma jolie tarte aux pommes façon Tatin qui résulte du mélange de plusieurs recettes et techniques différentes. La technique de cuisson des pommes et le streusel proviennent du génialissime Philippe Conticini. La pâte sablée est assez originale: je l'utilise depuis des années comme base pour mes tartes au citron. Et la traditionnelle crème Chiboust

vient compléter suavement les pommes hyper fondantes... Un pur délice et un beau visuel qui change des tartes Tatin de nos grands-mères.



Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Il va vous falloir préparer:

- un sablé
- le streusel
- les pommes Tatin et du caramel
- la crème Chiboust (c'est à dire un mélange de crème pâtissière enrichie d'une meringue italienne)

**Ingrédients pour une jolie tarte aux pommes façon tatin de 18 cm de**

# diamètre (6 personnes)

## Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte ( j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire ou même Dulcey pour rappeler le goût caramélisé mais n'importe quel chocolat de couverture convient)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

## Pour le streusel

- 25 gr de farine T45
- 25 gr de cassonade
- 30 gr de noisettes sans peau
- 25 gr de beurre salé à température ambiante
- 1 pincée de fleur de sel

## Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'eau

## Pour les pommes Tatin

- 4 à 6 pommes suivant le calibre (booskop, canada ou granny)

Et le sirop qui servira à imbiber les pommes

- 25 g d'eau
- une cuillerée à soupe de jus de citron et le zeste du citron
- 25 g de sucre



- une gousse de vanille
- quelques grains de cardamome
- 2 pincées de fleur de sel
- 25 g de beurre

### Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous complétez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°)

### Pour la crème pâtissière

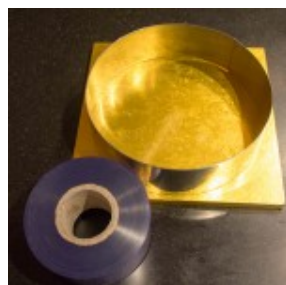
- 125 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 15 g de farine **tamisée**
- 1 feuille de gélatine
- une cuillerée à soupe de calvados

### Pour la meringue italienne

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 25 g d'eau

## Matériel

- un thermomètre de cuisson pour la cuisson du sirop
- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut



Tapissez le

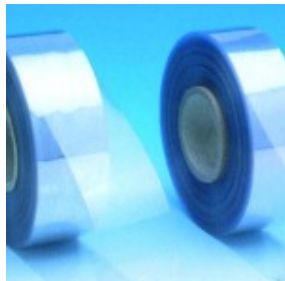
bords de votre  
cercle avec du  
rodhoïd

- un moule à manqué de 15 cm de diamètre et un minimum de 4,5 cm de hauteur (si possible que l'on peut ouvrir sur le côté pour faciliter le démoulage)



Moule à  
manqué

- rhodoïde de la même hauteur que le cercle.



rhodoïde

## Préparation

### Commencez par le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille pendant deux à trois minutes. Si vous n'avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.



Mélangez avec la feuille



Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.

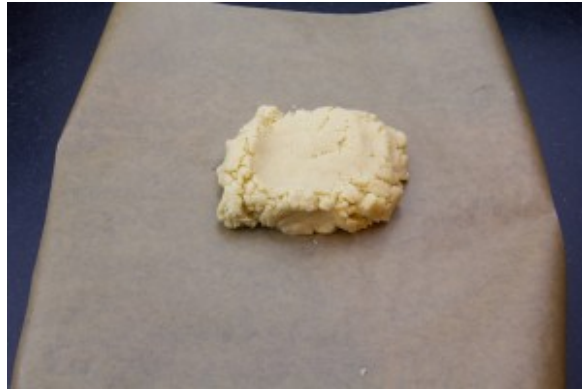


Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu



Pâte sablée

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi-cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.



Cuire au four à 200 °

- Laissez la pâte refroidir. Cassez la pâte obtenue en morceaux et écrasez-la entre vos doigts pour obtenir une poudre.



Cassez la pâte obtenue entre vos doigts



Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc

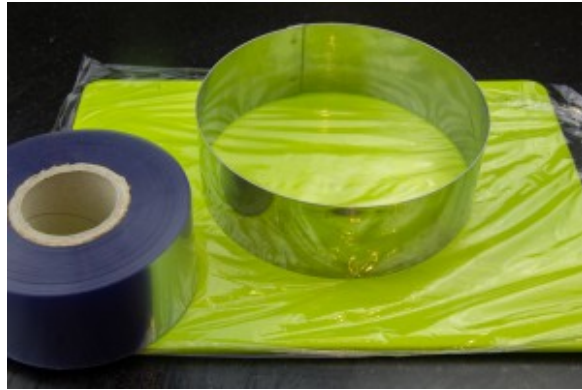
- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l'intérieur. Il facilitera le démoulage.





Posez le rhodoïd

- Versez la pâte dans le cercle et l'étaler le plus uniformément possible (environ 7 mm). Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.



Versez la pâte dans le cercle et l'étaler le plus uniformément possible

### Préparation des pommes

- Commencez par le caramel. Versez le sucre et l'eau dans une casserole. Cuire jusqu'à obtenir une belle coloration dorée; ne mélangez pas avec une cuillère ; éventuellement inclinez de temps à autre la casserole pour mélanger si besoin.



Chauffez le sucre et l'eau



Caramel blond

- Versez le caramel dans le fond du moule à manqué en inclinant le moule de manière à ce que le caramel nappe le fond de façon uniforme. Laissez prendre. Si vous utilisez le même type de moule que moi tapissez-en le fond d'une feuille de papier cuisson (moule à manqué qui

s'ouvre sur le côté).



Versez le caramel dans le fond du moule à manqué

- Préparez maintenant le sirop qui servira à imbiber les pommes. Versez tous les éléments du sirop dans une casserole (eau, jus de citron, zeste de citron, sucre, grains de vanille et cardamome, et fleur de sel). J'y rajoute une tranche de citron pour bien parfumer le tout. Chauffez le tout. Arrêtez la cuisson et laissez infuser 10 mn. Ôtez la tranche de citron puis mélangez au mixeur plongeant. Réservez.



Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Coupez les pommes en petits dés après les avoir **pelées** (attention : ne vous fiez pas à la photo où les pommes ne sont pas pelées). Comme je possède une machine chiba,

je détaille mes pommes non pas en dés mais je réalise de longues bandes de pommes que je détaille en lamelles (vous pouvez éventuellement utiliser une mandoline). Je tapisse alors le moule de mes lamelles de pommes et de sirop. Voici en vidéo l'utilisation de cette fameuse machine japonaise..



Coupez les pommes en petite brunoise

- Préchauffez le four à 170°. Versez les dés de pomme ( ou les tranches fines) dans le moule à manqué en les arrosant au fur et à mesure avec le sirop. Mon moule à manqué faisant 8 cm de haut je ne le remplis qu'à 4 cm de hauteur. Les pommes vont un peu se tasser en cuisant et il faut que leur hauteur soit inférieure à celle de votre cercle d'environ un centimètre et demi pour pouvoir recouvrir par la suite les pommes d'une couche de crème Chiboust.



Remplissez le moule avec les lamelles ou dés de pommes en les arrosant avec le sirop

- Si vous utilisez le même type de moule que moi (moule à manqué qui s'ouvre sur le côté) déposez-le dans un moule à tarte: en effet ces moules ne sont pas complètement étanches et un peu de sirop va s'en échapper pendant la cuisson. Donc pendant la cuisson je récupère ce jus et j'en arrose régulièrement les pommes. Cuire pendant 50 mn.



Disposez le moule dans un autre récipient avant d'enfourner



Arrosez régulièrement avec le jus rendu

- La cuisson terminée, laissez refroidir complètement et mettre au congélateur pendant 45 mn. Puis ôtez le tour du moule (si vous utilisez un moule à manqué traditionnel: plongez le fond du moule dans de l'eau bien chaude quelques minutes et démoulez en retournant votre moule sur une assiette recouverte de papier cuisson ou d'un papier anti adhésif). Remettez au congélateur pour 1 à 2 heures. Ce passage au froid va vous permettre de transposer vos pommes bien au milieu de votre cercle sans casser le « gâteau de pommes ».



Ôtez le tour du moule



Démoulez les pommes

### Préparation du streusel

- Préchauffez votre four à 150°C. A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en poudre.



A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en poudre

- Dans le bol d'un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.



Dans le bol d'un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.

- Ajoutez ensuite le beurre mou préalablement coupé en dés et mélangez doucement.





La pâte à streusel est prête

- Étalez le mélange en grosses miettes sur du papier sulfurisé ou un silpat. Enfournez environ 25 minutes à 150°. Cette préparation se conserve très bien dans une boîte hermétique.



Déposez des grosses miettes sur une surface anti adhésive



Le streusel est prêt

### Préparez la crème Chiboust

- Faites tremper la feuille de gélatine.



Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition  
avec la vanille



Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Fouettez les jaunes et le sucre



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre



Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le calvados et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.



Réservez la crème dans un récipient

- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au frais... Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.



Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant 25 g d'eau et 65 g de sucre. La température doit atteindre 121°.



Cuire le sirop à 121°

- Dès que le sirop arrive au alentours des 110° commencez à battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une mousse à raser. Quand le sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d'en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu'à ce que la meringue refroidisse.



Montez les blancs au fouet  
et ajoutez le sirop

- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière.



Mélangez délicatement la  
meringue à la crème  
pâtissière



Mettre la crème Chiboust  
dans une poche à douille



## Montage:

Il ne reste plus qu'à monter les différents éléments.

- Disposez le « gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé.



Disposez le »gâteau de  
pommes » au milieu du fond  
de sablé

- Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust. Lissez le dessus avec une grande spatule.



Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust

- Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour. Remettre au frigo pour une heure.



Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour

- Déposez des morceaux de streusel au milieu. Je finis le décor avec des petites lamelles de pommes cuites enroulées sur elles-même de façon à former des fleurs. Il ne reste plus qu'à démouler: soulevez le gâteau par dessous avec une main et ôtez le film du dessous. Puis gardez toujours une main sous le gâteau et avec l'autre main, faites glisser le cercle vers **le bas**. Il ne reste plus qu'à ôter le rhodoïd. Placez le gâteau au frigo au moins deux heures avant de servir pour qu'il ait le temps de finir de décongeler.



Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin



Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin



Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin