

Pain brioché aux senteurs de Provence

J'ai découvert cette recette du chef Boris Lumé (de la boulangerie de la butte à Paris) dans le superbe magazine « Fou de Pâtisserie » qui est une mine d'or d'inspiration si vous aimez cuisiner et pâtisser. Ce petit pain brioché me faisait de l'œil et je me suis lancée dans sa réalisation sans penser à quel point il pouvait être aussi délicieux. Il est à la fois feuilleté, brioché, parfumé, tendre, moelleux, craquant et extraordinairement parfumé. Un pur bonheur!!



Pain brioché aux senteurs de Provence

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :

Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de

boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant...), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d'amandes, compote...). Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix...), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes...), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof...), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gènes...), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes...).

Un concept de livre très visuel. Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous :



Le Grand Manuel du Boulanger

Ingrédients pour environ 12 pains

Pour le pétrissage du pain

- 550 g de farine
- 160 g de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez [ici](#). Il vous faut réaliser une sauce tomate selon la recette du blog et de la faire réduire un peu pour qu'elle ait une consistance un peu plus épaisse.
- 100 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 25 g de lait en poudre
- 60 g de sucre
- 12 g de sel
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de beurre mou

Pour le tourage

- 125 g de beurre. Petite astuce: assurez-vous que le pâton et le beurre soit à la même température au moment d'incorporer le beurre à la pâte.

Pour la finition

- des graines de fenouil (mais vous pouvez utiliser des graines de sésame, de pavot, du thym, de l'origan etc... à la place du fenouil)

Matériel

- du papier cuisson
- des cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur . Mais vous pouvez tout à fait en réaliser un grand format directement dans un moule à cake en silicone...Cela vous fera un magnifique pain à trancher et à proposer à vos convives.

Réalisation

- Versez tous les éléments du pétrissage dans la cuve de votre robot (**sauf le beurre**) muni du crochet ou mélangez-les à la main. Lorsque la pâte se découle des bords incorporez **50 g** de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez alors une boule et déposez-la dans un cul de poule. Puis filmez au contact. Mettez le tout au frigo (6 à 12 heures).



Formez une boule et déposez-la dans un cul de poule

- Sortez la pâte du frigo et formez un grand rectangle (35 cm sur 25 cm) à l'aide de votre rouleau à pâtisserie.



Formez un grand rectangle à l'aide de votre rouleau à pâtisserie

- Posez le beurre sur la pâte au milieu du rectangle formé.



Posez le beurre sur la pâte

- Puis rabattez les bords pour qu'ils se rejoignent au centre.



Puis rabattez les bords pour qu'ils se rejoignent au centre

- Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle.



Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle

- Rabattez de nouveau les bords (haut et bas) pour qu'ils se rejoignent au centre.



Rabattez de nouveau les bords pour qu'ils se rejoignent au centre

- Et on rabaisse pour reformer un rectangle...



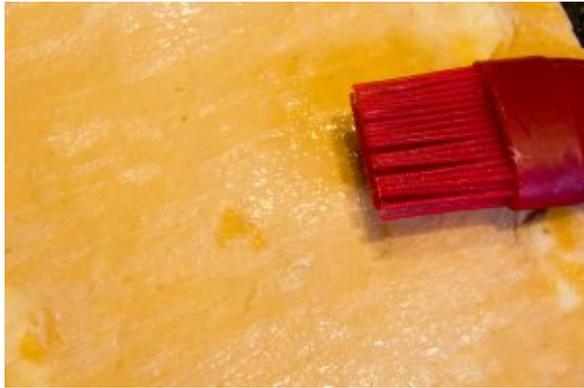
Et on rabaisse pour reformer
un rectangle

- Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu'ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur. Laissez reposer 30 mn au frais.



Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu'ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur

- Répétez les deux opérations précédentes et laissez la pâte pousser 2 heures à température ambiante (25°).
- Puis abaissez de nouveau (environ 40 sur 20 cm) et humidifiez la surface de la pâte avec un pinceau et roulez-la sur elle même.



Humidifiez la pâte



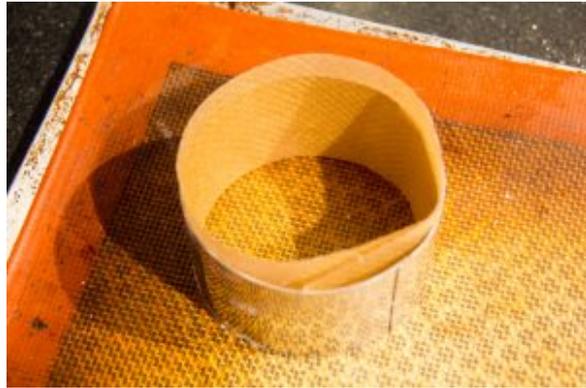
Roulez la pâte sur elle même

- Découpez alors des tranches.



Découpez alors des tranches

- Tapissez l'intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson.



Tapissez l'intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson

- Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil.



Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil

- Puis insérez les tranches dans les cercles. Les tranches doivent arriver au 3/4 de la hauteur du cercle. Laissez pousser à température ambiante.



Puis insérez les tanches
dans les cercles

- La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle juste avant de les enfourner.



La pâte doit arriver à la
hauteur du bord du cercle

- Enfournez à 180 ° pendant 15 mn. La recette du magazine propose une cuisson à 150° mais les brioches n'étaient pas cuites...donc avec mon four c'est 180° pendant 15 mn.



Enfourez à 180 ° pendant 15
mn

- Et voici de superbes petits pains briochés qui se marient sublimement avec du foie gras, des salades de tomates ou de crudités, du fromage etc... selon les graines que vous aurez choisies!



Pain brioché aux senteurs de Provence



Pain brioché aux senteurs de Provence



Pain brioché aux senteurs de Provence

Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Pour varier les plaisirs de la brioche de Pâques voici une recette classique que j'adorais (et que j'adore toujours) étant petite: la Brioche suisse. C'est un excellent goûter pour vos enfants: je suis sûre qu'ils vont adorer!

Ingrédients pour la Brioche suisse(pour environ 10 brioches suisse

individuelles)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de commencer votre préparation
- 150 g d'œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d'oranger **légèrement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour le reste de la garniture

- 60 g de chocolat noir

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtisser beaucoup il est très utile d'avoir un bon robot pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d'un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec

vos petites mains...

- Faire légèrement tiédir l'eau de fleur d'oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 55° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute.
- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.
- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.
- Puis ajoutez les œufs battus à la farine tamisée ainsi que la levure dissoute dans la fleur d'oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.
- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.
- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.





- Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d'un boudin. Placez au frais pendant 2 heures.

Pendant le temps de pause on prépare la crème pâtissière. C'est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau, grattez-en les petites graines.



- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.





- Ajoutez la maïzena.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.
- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.
- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.
- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.

Façonnage des brioches

- Les deux heures passées, étalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle. Puis coupez les bords de manière à avoir une forme parfaite. Remettez au froid pendant une heure.
- Fouettez la crème pâtissière refroidie pour la rendre bien crémeuse. Étalez la crème pâtissière sur la **moitié** de la pâte à l'aide d'une spatule.

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.
- Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat.
- Puis rabattez le côté sans crème sur le côté crémé.
- Et coupez en tronçons de même largeur. Déposez-les sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat ou papier cuisson. Ne les serrez pas trop car les brioches risquent de se rejoindre à la pousse...
- Puis laissez pousser à température ambiante pendant 2 h 30 toujours recouvert d'un linge propre. A la fin de la pousse badigeonnez les brioches au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Surveillez la cuisson.

Et voici les petites gourmandises toutes chaudes à la sortie du four!

Barres de céréales ultra croquantes maison

Les barres de céréales sont très à la mode en ce moment. Mais avez-vous pensé que vous pouvez en faire très facilement chez vous? C'est un jeu d'enfant. La recette de mes « Barres de céréales ultra croquantes maison » ne nécessite pas de connaissance technique en pâtisserie ni matériel particulier (bien que si vous désirez des barres régulières une plaque de moules préformés en silicone s'avère nécessaire ou un emporte pièce dont vous choisirez la forme).

Les barres que je vous propose sont extrêmement croustillantes, gourmandes et délicieuses mais surtout elles ne contiendront ni arômes artificiels ni tous autres additifs industriels néfastes pour votre santé. Vous pouvez aussi varier à votre guise les éléments qui les composent (voir la liste des idées en fin d'article) mais conservez la proportion d'éléments secs et graines par rapport aux éléments humides et à la quantité de sirop.

Ingrédients pour 12 Barres de céréales ultra croquantes maison

Vous trouverez l'ensemble des ingrédients sans problème dans les magasins bio ou diététique.

Pour les éléments secs

- 20 g de flocon d'avoine
- 20 g de poudre de noix de coco
- 55 g de riz soufflé **non sucré**. Vous pouvez trouver sur Internet des recettes de riz soufflé maison: mais sachez que vous n'obtiendrez **jamais** le riz soufflé que vous connaissez. Vous obtiendrez plutôt un riz dont le grain a éclaté et qui est croquant mais pas croustillant...Si vous voulez essayer rien de plus facile: faites chauffer une poêle puis versez le riz à sec (choisissez du riz à risotto, c'est celui qui marche le mieux). Puis mélangez en permanence pendant 3 à 4 mn. Vous allez entendre des tout petits « pops » et vous verrez les grains juste frémir par moment: ce sont les grains de riz qui éclatent. Donc pas de grains qui sautent comme le maïs ou de beaux grains soufflés comme dans le commerce...Ce riz soufflé industriel est souvent élaboré en plaçant les grains sous haute pression en présence de vapeur d'eau: quand l'enveloppe du grain rompt, la vapeur dilate l'albumen du grain, augmentant plusieurs fois son volume. Dans d'autres cas le riz et les autres

ingrédients sont réduits en une pâte à laquelle on donne la forme de grains de riz soufflés à la cuisson. Pour vous donner une idée du résultat voici le riz « soufflé » obtenu à la poêle:

Pour les graines

- 30 g de graines de sarrasin torréfiées
- 30 g de pistaches

Pour les éléments humides

- 20 g de gingembre confit. Je vous conseille vivement celui de la maison Thiercelin qui est un pur bonheur! Pour en trouver cliquez [ici](#).
- 30 g d'abricots secs

Pour le sirop

- 35 g de beurre
- 55 g de sucre
- 25 g de sirop de glucose. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

Pour l'enrobage au chocolat

- du chocolat noir de couverture. J'utilise du cacao Barry Mexique que vous pouvez trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

Matériel: (si vous désirez des barres bien régulières surtout si vous faites un enrobage chocolat...)

Si vous n'avez pas de moules en silicone utilisez un emporte

pièce (carré, rond, rectangulaire etc...) et tassez le mélange dedans puis ôtez l'emporte pièce délicatement; recommencez l'opération jusqu'à épuisement du mélange.

Vous trouverez les moules en silicone que j'ai utilisés sur le site Meilleur du Chef ([cliquez ici](#))



Préparation

- On commence par peser tous les ingrédients. Puis torréfiez les graines de sarrasin à 180° au four pendant 10 mn.
- Coupez les abricots, les pistaches et le gingembre en petite brunoise.
- Versez tous les éléments (éléments secs, graines et éléments humides) dans un grand bol. Mélangez bien.
- Préparez le sirop: versez le beurre, le sucre et le sirop de glucose. Laissez former un caramel clair. Dès que vous obtenez un caramel clair versez-le dans le bol contenant tous les autres éléments et rapidement mélangez bien.
- Versez le mélange dans les moules et tassez bien avec

une cuillère ou une petite spatule. Si vous n'avez pas de moules en silicone utilisez un emporte pièce (carré, rond, rectangulaire etc) et tassez le mélange dedans puis ôtez l'emporte pièce délicatement: recommencez l'opération jusqu'à épuisement du mélange. Enfournez à 180° pendant 20 mn. En milieu de cuisson tassez encore une fois.

- Sortez les barres du four. Je les tasse encore une fois doucement à la sortie du four...Laissez-les refroidir à température ambiante puis passez-les au frais pendant 30 mn.
- Vous pouvez alors les démouler délicatement et les déposer au fur et à mesure sur un plat.

Nettoyez bien vos moules en silicone et essuyez-les bien: cela est nécessaire pour avoir une belle couverture en chocolat si vous désirez en faire une.

Pour la couverture en chocolat

- Faites chauffer du chocolat de votre choix en morceaux au bain marie.
- Versez une petite cuillère de chocolat fondu dans le fond des moules.
- Réinserez les barres dans les moules et appuyez délicatement. Laissez prendre à température ambiante au moins une heure (ou 15 mn au frais s'il fait trop chaud dans votre cuisine).
- Démoulez et croquez!

Idées pour d'autres barres

Pour les éléments secs

- riz soufflé

- kamut soufflé
- flocon d'avoine, de sarrasin, d'épeautre, de riz (toastés ou non)
- pétale de maïs
- de la feuellantine
- poudre de noix de coco, d'amande ou de noisette
- quinoa soufflé
- millet soufflé
- flocons de châtaigne toastés
- pop corn

Pour les graines (que vous pouvez torréfier à l'avance...)

- noix, noix de pécan, de macadamia, de cajou
- noisettes
- amande
- cacahuète
- pistache
- lamelles de noix de coco séchées
- graine de sarrasin, de pavot, sésame, de tournesol, de courge, de chia, de lin

Pour les éléments humides

- abricots secs
- pruneaux secs
- dattes, figues séchées
- fraises séchées
- fruits confits (papaye, ananas, citron, orange, cerise...)
- gingembre confit
- raisins secs, cranberrys, baies de goji : attention coupez toujours ces derniers en morceaux car ils peuvent gonfler à la cuisson et fragiliser la tenue de vos barres

Pour le sirop: vous pouvez l'enrichir avec:

- sirop d'érable, golden sirup, sirop de liège, sirop

d'agave, miel, sirop de coco...

- remplacez le beurre par du beurre de noix de coco

Si vous ne trempez pas vos barres dans le chocolat après cuisson vous pouvez également intégrer des petits morceaux de chocolat dans vos barres...

Comment faire du très bon pain facilement...

Nous adorons tous le pain mais comment faire du très bon pain facilement? J'ai récemment eu la chance de déjeuner au restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique. Ce fut une superbe découverte! Le chef Christophe Pauly nous offre une cuisine pleine de délicatesse et d'élégance. Outre tous les plats succulents que nous y avons dégustés, le chef propose un savoureux pain maison très facile à faire. Je vous en dévoile aujourd'hui la recette...N'hésitez plus à faire votre pain maison, celui-ci est absolument excellent!

Et ce samedi après midi à 16h15 sur FR3 suivez l'émission des carnets de Julie avec le chef Thierry Marx, spécial pain. Vous apprendrez une autre recette de pain facile à faire: le pain d'épeautre au levain en cocotte de Julie Andrieu.

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :

Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant...), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d'amandes, compote...).

Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix...), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes...), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof...), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gènes...), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financier, chouquettes...).

Un concept de livre très visuel. Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:

Comment faire du très bon pain facilement: Ingrédients pour 1 pain d'environ 550 g

- 300 g de farine T 55
- 5 g de sel
- 2,5 dl d'eau
- 25 g de levure de boulanger fraîche
- 1 œuf

Matériel

- Comme il faut pétrir le pain pendant 30 mn il vous faut absolument un robot pâtissier type Kitchenaid, Thermomix, ou Kenwood.
- Un moule à cake en silicone

Préparation

- Diluez la levure dans les 2.5 dl d'eau.
- Tamisez la farine dans le bol de votre robot pâtissier.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger blanc et jaune.
- Ajoutez le sel, l'œuf battu à la farine puis versez l'eau et la levure diluée sur la farine. Pétrissez pendant 30 mn à petite vitesse avec le crochet. La pâte a une consistance assez molle.
- Versez dans votre moule à cake (remplissez au 3/4). Sur la photo il y a plusieurs moules car lorsque je fais du pain j'en fait au moins deux ou trois que je peux congeler lorsqu'ils sont cuits.
- Laissez encore reposer pendant 30 mn à température ambiante: la pâte doit gonfler.
- Enfournez alors à 165° pendant 10 mn puis augmentez à 180° pendant 10 mn puis de nouveau à 165 ° pendant 10 mn. Votre pain doit être légèrement doré. Quand il a un peu refroidi sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...Ce pain est vraiment délicieux avec une belle mie et un côté un peu brioché: un petit délice qui se marie aussi bien avec du salé que du sucré (un peu de beurre et des éclats de chocolat au goûter sur des tranches un peu toastées c'est top!).

Restaurant « Le coq aux champs »

Rue du Montys 71, 4557 Soheit-Tinlot

tel: +32 85 51 20 14

Site web cliquez ici

Cannoli (Épreuve de Mercotte, Le Meilleur Pâtissier 2017)

Lors de la prochaine épreuve du grimoire, pour l'émission « Le meilleur Pâtissier » ce mardi 7 novembre, Mercotte nous fait voyager en Italie et plus précisément en Sicile. Les cannoli sont des petites gaufrettes cuites dans un bain de friture puis fourrées d'une onctueuse crème généralement à base de ricotta. A l'origine elles se dégustaient pendant la période de Carnaval.

Ces pâtisseries sont tellement délicieuses qu'elles se sont rapidement répandues dans toute l'Italie, où chaque région ou famille la prépare à sa façon...au chocolat, à la pistache, aux fruits confits, à la noisette. La douceur de la garniture des cannoli associée au contraste du croquant et croustillant de la pâte va vous rendre fou de plaisir! Les Italiens l'ont bien compris et n'attendent plus Carnaval pour se régaler...

Suivez bien la recette en photos pas à pas pour réussir la bonne cuisson de ces cannoli! Je vous en révèle tous les petits pièges à éviter...Et n'oubliez pas qu'il faut commencer la recette la veille pour bien faire refroidir à la fois la pâte et aussi la crème.

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

Mercotte vous les propose fourrés avec une crème à la pistache et marmelade de fraise. Vous trouverez en fin de page les proportions exactes de sa recette. Mais je vous livre aujourd'hui une recette familiale (mes arrières grands parents étant originaires du Piémont) que je réalise depuis longtemps;

le biscuit du cornet est extrêmement croustillant et vous pouvez parfumer la base de la crème avec le parfum que vous désirez. Vous trouverez les proportions pour différentes saveurs. A vous de choisir celle qui titille le mieux vos papilles!

Pour réaliser ces cannoli il vous faut absolument des petits tubes en inox d'environ 12 cm de long et de 3 cm de diamètre. Il sont assez difficiles à trouver mais si vous êtes un peu bricoleur il suffit d'acheter un tube en inox dans un magasin de bricolage et de le couper en plusieurs morceaux à la bonne longueur.

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 30 cannoli

- de l'huile pour friture (traditionnellement on utilise du saindoux)
- un blanc d'œuf battu pour souder la pâte du biscuit
- du sucre glace à saupoudrer sur les canolli cuits

Pour la pâte

- 250 g de farine tamisée
- 30 g de sucre en poudre
- 35 g de beurre mou mais pas fondu. A l'origine on utilisait du saindoux...
- un oeuf
- 8 cl de Marsala (vin Italien). Si vous n'aimez pas l'alcool remplacez-le par du jus d'orange.
- une cuillerée à soupe de cacao en poudre
- une pincée de sel
- une pincée de cannelle

Pour la base de la garniture

- 450 g de ricotta
- 90 g de mascarpone: pour les puristes il n'y a pas de mascarpone dans la recette traditionnelle. Mais ce dernier amène beaucoup d'onctuosité et la crème n'en est que meilleure...
- 70 g de sucre glace tamisé

Et on y ajoute selon votre goût:

pour une garniture **chocolat orange**

- 3 cuillerées à soupe d'orange confites coupées en petits morceaux
- 100 g d'éclats de chocolat noir pour décorer les extrémités et parfumer la crème

pour une garniture à la **pistache**

- 80 g de pâte de pistache
- 100 g d'éclats de pistache pour décorer les extrémités et parfumer la crème

pour une garniture aux **agrumes confits**

- 4 cuillerées à soupe d'agrumes confits
- une cuillerée à soupe de fleur d'oranger
- des petites tranches d'oranges confites pour décorer les extrémités

pour une garniture aux **cerises amarena**

- 100 g de cerises amarena coupées en petits morceaux
- des cerises amarena entières pour décorer les extrémités

pour une garniture aux **noisettes**:

- 30 g de toutes petites pépites de chocolat ou des éclats de chocolat
- 80 g de pâte de noisette

- 100 g d'éclats de noisettes grillées pour décorer les extrémités et parfumer la crème

Matériel indispensable

- des tubes en inox d'environ 12 cm de long et de 3 cm de diamètre. Ils sont assez difficiles à trouver mais si vous êtes un peu bricoleur il suffit d'acheter un tube en inox dans un magasin de bricolage et de le couper en plusieurs morceaux à la bonne longueur.
- une poche à douille
- un emporte pièce carré de 8 cm sur 8

Préparation

- Versez tous les ingrédients de la pâte (farine, sucre, cacao, beurre, oeuf, sel, cannelle) dans un bol et mélangez en versant peu à peu la farine puis le marsala. Si vous avez un robot n'hésitez pas à l'utiliser. Puis pétrissez la pâte obtenue à la main pour former une boule souple.
- Filmez la boule de pâte avec du film alimentaire et mettez au frigo pour une nuit.
- Égouttez la ricotta et le mascarpone et passez-les au tamis.
- Fouettez énergiquement pendant quelques minutes la ricotta, le mascarpone et le sucre glace pour obtenir un crème bien lisse et crémeuse qui aura pris de la texture comme une chantilly.
- Si vous avez choisi une garniture à base de chocolat coupez ce dernier en tout petits morceaux à l'aide d'un couteau.
- Puis intégrez la garniture que vous avez choisie: chocolat orange ou pistache ou noisette ou agrumes

confits ou amarena. J'avoue que j'ai un faible pour la chocolat orange...

- Filmez et mettez au frais la crème au frais pour la nuit.
- Le jour même sortez la pâte du frigo.
- Étalez-la finement sur votre plan de travail. Si vous avez un laminoir à pâtes utilisez-le! C'est le meilleur moyen pour obtenir une pâte très régulière en épaisseur. Détaillez votre pâte en carré de 8 cm sur 8.
- Puis étirez deux extrémités opposées de vos petits carrés de pâte de manière à former un petit losange.
- Huilez vos tubes en inox. **C'est important! Sinon vous n'arriverez jamais à décoller la pâte du tube lorsqu'elle sera cuite.**
- Et on enroule les carrés de pâte sur les rouleaux. Puis badigeonnez le dessous de la pointe qui vient fermer le rouleau de pâte. Et on badigeonne également le dessus de cette pointe lorsqu'elle est rabattu sur la pâte en insistant bien sur les rebords de la pointe. **C'est aussi un point important! Cela permet de bien souder la pâte et éviter ainsi que cette dernière ne s'ouvre et se désolidarise du tuyau au moment de la cuisson.**
- Réservez au frigo les cannoli sur un plateau pendant une heure. **C'est également important!. La pâte sera bien froide et le blanc d'œuf aura eu le temps de sécher et de bien coller. Cela vous évitera de voir vos cannoli s'ouvrir pendant la cuisson...**
- Faites chauffer votre bain d'huile à 180°. Puis plongez les rouleaux **sans ôter le tube en inox** dans le bain de friture. Procédez un par un. Avec votre écumoire maintenez-le dans le bain pendant 30 secondes pour éviter qu'il ne remonte à la surface. Puis vous pouvez

ôter l'écumoire et laissez le canolli dorer encore 30 à 45 secondes.

- Disposez les cannoli au fur et à mesure sur du papier absorbant. Attendez 30 secondes après la sortie du bain, puis en vous protégeant avec les mains avec des chiffons (c'est encore **très chaud**), **ôtez immédiatement les tubes**. Enveloppez le tube de votre main et avec l'autre main saisissez l'extrémité du tube auquel vous allez imprimer un petit mouvement rotatif pour le désolidariser du biscuit. **Si vous oubliez d'enlever les tubes quand ils sont chaud il sera impossible de le faire par la suite sans casser le biscuit...**
- On range ses cannoli sur un plat et on les saupoudre de sucre glace.
- Mettez la crème dans une poche à douille. **Utilisez une douille avec un calibre assez gros: n'oubliez pas que vous avez des petits morceaux (éclats de chocolat ou pistaches etc) qui risquent de coincer à la sortie...**
- Et on remplit ses cannoli de crème **au dernier moment pour éviter que la crème ne ramollisse vos cornets**. **Petit conseil: n'essayez pas de remplir vos cannoli d'un seul coup mais procédez en deux fois: remplissez la moitié d'un côté et l'autre moitié de l'autre côté.**
- Enfin disposez aux extrémités l'élément qui rappelle les saveurs de sa garniture (copeaux de chocolat, oranges confites, pistaches...); Et on finit en saupoudrant encore d'un peu de sucre glace. C'est-y pas gourmand?

Les proportions de Mercotte: pour 30 cannoli

pour la pâte

- 77 g de sucre

- 77 g de beurre
- 2 g de cannelle
- 443 g de farine
- 177 g de vin blanc
- 24 g de jaune d'oeuf

pour la crème pistache

- 394 g de ricotta
- 394 g de mascarpone
- 189 g de pâte de pistache
- 24 g de kirsch (que je trouve bizarre pour un gâteau sicilien)

pour la marmelade de fraise

- 332 g de purée de fraise
- 50 g de sucre
- 26 g de glucose
- 20 g de sucre
- 5 g de pectine
- 40 g de jus de citron

Jaffa cakes ou Pim's®, d'après l'épreuve de Mercotte « Le meilleur Pâtissier 2017 »

Ce mardi 31 novembre Mercotte, dans l'émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac, nous emmène en Angleterre en

nous proposant la recette des Jaffa cakes qui sont des gâteaux que vous connaissez tous et toutes sous le nom de Pim's®, ces fameuses petites génoises fourrées de marmelade et recouvertes de chocolat.

Ces Jaffa cakes ont été inventés en 1927 par le fabricant de confiseries MacVitie & Price Ltd. Le nom de « Jaffa » fait référence à la variété d'orange utilisée pour la gelée dont le gâteau est fourré.

J'avoue que si je n'apprécie pas spécialement cette pâtisserie du commerce, confectionnée maison c'est réellement un petit bonheur! En plus la recette que je vous propose est facile donc suivez bien le pas à pas en photos et vidéo. Vous allez vous régaler: le gâteau est aérien, la gelée d'orange bien goûteuse et le chocolat super gourmand!

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients (pour 24 petits Jaffa cakes ou 12 grands Jaffa cakes suivant la grosseur de vos moules)

Pour la gelée d'orange

Vous pouvez tout à fait utiliser de la gelée d'orange du commerce: dans ce cas faites la fondre (250 g) dans une casserole à feu doux puis rajoutez un feuille de gélatine puis laissez prendre comme décrit dans la recette ci-dessous. Mais c'est bien meilleur avec de la gelée maison! Dans ce cas il vous faut:

- 90 cl de jus d'orange (environ 6 oranges)
- 90 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine (2 g par feuille)

et pour les zestes confits

- les zestes des 6 oranges précédentes
- 60 g d'eau
- 60 g de sucre

Pour la base de gâteau

- 2 gros œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine **tamisée**

Pour la finition au chocolat

- 250 g de chocolat noir (je vous conseille le Manjari ou Tahinori de la marque Valrhona). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Matériel

- une grille pour déposer vos gâteaux afin de les recouvrir de chocolat
- J'utilise des moules à tartelettes de la marque Guy Demarle que vous pouvez trouver en cliquant [ici](#). Vous pouvez choisir soit des moules de 7.5 cm de diamètre soit des moules à mini tartelettes pour des mini Jaffa cakes de 4.8 cm de diamètre.
- une petite spatule coudée pour manipuler la gelée. C'est un petit ustensile très utile si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

On commence par **la gelée d'orange**.

- Humidifiez vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Prélevez le zeste des oranges sans le zest (la partie blanche qui amène beaucoup d'amertume). Versez 60 g d'eau et 60 g de sucre ainsi que les zestes dans une casserole et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Réservez.
- Pressez le jus des oranges et faites chauffer avec le sucre. Réduire d'un tiers.
- Ajoutez alors la gélatine égouttée et les zestes d'oranges confits. Mélangez bien. Puis versez le tout dans un plat de manière à avoir environ 2 à 3 mm d'épaisseur. Laissez prendre au frais.

La préparation de gâteau

Préchauffez votre four à 180°.

- Battez les œufs et le sucre pendant environ 5 mn. Le mélange doit vraiment **blanchir et tripler de volume**.
- Versez alors la farine **tamisée** et mélangez **délicatement** en soulevant avec une maryse (spatule). Il est important de ne pas faire retomber le mélange!
- Versez le mélange dans vos moules au 3/4 de la hauteur: vous obtiendrez une cuisson plus uniforme sur le dessus si vous utilisez une poche à douille sans douille pour remplir les moules. Enfournez pendant 8 à 10 mn suivant les fours pour des moules de 8 cm de diamètre ou 6 à 8 mn pour des moules de 4 à 5 cm de diamètre. Laissez refroidir dans les moules 5 mn à la sortie de four puis disposez les gâteaux sur une grille.

- Dés que les gâteaux ont refroidis et à l'aide d'un emporte pièce de la dimension du diamètre de vos gâteaux découpez des disques de gelée que vous déposerez délicatement sur les gâteaux à l'aide de votre petite spatule coudée (là, vous ne regretterez pas de l'avoir achetée!). Plus votre découpe et votre rondelle de gelée sera régulière et bien lisse plus votre glaçage au chocolat sera net. Remettez les gâteaux au frais le temps de faire fondre le chocolat.

Le topping

- Faites fondre votre chocolat au bain marie puis versez-le sur vos gâteaux préalablement posés sur une grille.
- Laissez prendre le chocolat quelques minutes puis dessinez éventuellement un petit motif entrecroisé avec une fourchette (je ne l'ai pas fait). Mettez au frais pendant 5 mn puis ressortez les Jaffa cakes à température ambiante. Servez-les au goûter ou en mignardises avec un café ou un thé! Succès garanti!

Los dedos de bruja (ou doigts de sorcière, épreuve de

Mercotte « Le meilleur Pâtissier 2017 »)

Pour ce mardi 24 octobre en prévision d'Halloween Mercotte nous a tiré de son grimoire une recette d'origine espagnole « Los dedos de bruja » ou doigts de sorcière. Rien de bien difficile ni de technique dans cette recette qui est plus destinée à vos enfants ou petits enfants qu'aux adultes car son visuel est bluffant et très amusant!

Je vous propose pour ce goûter spécial Halloween d'accompagner ces dedos de bruja d'une abominable sauce « araignée » au chocolat qui va apporter la petite touche « épouvantable » à cette gourmandise enfantine. Elle complétera parfaitement ces Dedos de bruja qui sont de simples petits sablés. Dans la version originale de Mercotte la sauce proposée est un coulis de framboise.

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour environ 25 doigts (de 20 g chacun)

Pour la pâte sucrée

- 200 g de farine tamisée
- 85 de sucre glace
- 50 g d'œuf

- 125 g de beurre mou (pas fondu!)
- 1 g de sel
- 85 g de poudre d'amande

Pour décorer les dedos de bruja

- du coulis de framboise (vous en trouverez au supermarché au rayon frais ou en petit bocal au rayon pâtisserie). Vous pouvez bien sûr le cuisiner vous même mais ce n'est plus la saison des framboises...
- 25 amandes émondées (sans la peau qui peut amener une amertume désagréable)
- de l'extrait de café. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la sauce « araignée »

- 60 g de chocolat noir
- 80 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- 20 g de chocolat blanc et 15 g de crème fraîche liquide entière pour dessiner la toile d'araignée

Matériel

- un petit pinceau
- une petite pipette type Lekué. Elle vous sera très utile pour dessiner la toile d'araignée sur la sauce! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

On commence par la pâte sucrée.

- Versez la farine tamisée et le beurre dans le bol de votre robot et mélangez. Si vous n'avez pas de robot travaillez la pâte du bout des doigts pour obtenir une

texture sablée.

- Ajoutez alors les 50 g d'œuf, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Mélangez bien et emballez dans du film alimentaire; mettez la pâte au frais pendant une heure.
- Pendant ce temps versez un peu d'extrait de café dans une petite casserole avec les amandes émondées. Portez à ébullition et coupez le feu. Laissez infuser en attendant que la pâte est bien refroidie.
- Formez des petits boules de 20 g de pâte sucrée.
- Puis roulez chaque boule en forme de petit boudin de la grosseur de vos doigts.
- Formez deux petits creux sur chaque boudin.
- Puis à l'aide d'un petit couteau dessinez des petits traits pour rappeler les petits plis au niveau des phalanges des doigts.
- Et on applique une amande au bout de chaque dedos de bruja. Enfourez à 180° pendant environ 25 mn.
- A l'aide d'un petit pinceau passez un peu d'extrait de café dilué sur chaque articulation de dedos de bruja et sur chaque amande pour les noircir encore un peu.
- Et on termine en passant un peu de coulis de framboise autour des ongles...

On passe à la sauce araignée que l'on prépare juste avant de servir.

- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux: cela facilitera grandement sa fonte!
- Faites chauffer 80 g de crème fraîche liquide et versez sur le chocolat noir. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Ajoutez la petite pincée de sel.

Versez dans votre bol de présentation.

- Faites de même avec le chocolat blanc (on le coupe au couteau, on fait chauffer la crème fraîche (15 g) et on la verse sur le chocolat, on mélange bien) et on verse le tout dans la pipette.
- Dessinez une toile d'araignée sur la sauce: pour cela faites un point de sauce chocolat blanc au milieu de la sauce puis deux ou trois cercles concentriques tout autour. A l'aide d'une petite pique partez du centre et tirer la pique vers le bord. Réalisez ainsi plusieurs petits traits qui vont former une toile...

Et on fait une jolie mise en scène pour vos petits loups!

Beignets de carnaval (les ganses de mon arrière grand-mère)

Merveilles, ganses, oreillettes, bottereaux Nantais, castagnoles, bugnes lyonnaises, beignets, fantaisies...Quelle que soit la spécialité régionale c'est un dessert de carnaval préparé pour le régal des petits et des grands! A pâte soufflée, dense, légère, friable, il en existe presque une variété par région... Je partage avec vous cette recette familiale que je tiens de mon arrière grand-mère niçoise qui nous les préparait à chaque carnaval et que je dégustais avec bonheur en compagnie de mon cousin et mes cousines en regardant passer le corso fleuri à la fenêtre! Ils sont bien soufflés, extrêmement croquants et délicieusement gourmands...Un

merveilleux souvenir d'enfance.

Ingrédients: pour environ 40 beignets

- 250 g de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 2 œufs entiers
- 30 g de beurre salé
- 30 g de sucre semoule
- un citron jaune
- 5 g de levure de boulanger (poudre en sachet)
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- huile pour friture
- sucre glace à saupoudrer généreusement sur les beignets

Matériel

- une écumoire araignée. Très pratique pour réaliser des fritures, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Faites fondre le beurre.
- Faites légèrement tiédir le lait et délayez-y la levure: attention le lait doit être à peine tiède.
- Versez la farine tamisée dans un grand récipient. Zestez le citron sur la farine. Puis ajoutez le beurre fondu, les œufs légèrement battus, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, le lait avec la levure. Mélangez bien et pétrissez pendant environ 5 mn. Si vous avez un robot utilisez le crochet pour pétrir. La pâte a une consistance élastique un peu molle.

- Beurrez et farinez un cul de poule.
- Versez la pâte dans le cul de poule et recouvrez d'un torchon humide.
- Laissez reposer 2 h à température ambiante. La pâte doit avoir au moins doublé de volume.
- Farinez votre plan de travail. Déposez la boule de pâte sur le plan de travail et étalez-la au rouleau finement (1 à 2 mm): soulevez régulièrement la pâte pour qu'elle n'adhère pas au plan de travail. Au besoin refarinez le plan de travail.
- A l'aide d'un couteau ou d'une roulette à raviolis dessinez des losanges sur la pâte.
- Faites chauffer votre huile. Puis réalisez un essai avec un petit morceau de pâte: quand ce dernier remonte assez rapidement à la surface, l'huile est à bonne température (180°). Plongez vos losanges de pâte dans l'huile: n'en mettez pas trop à la fois. ils ne doivent pas se chevaucher. Aidez-vous d'une écumoire araignée pour bien les maintenir dans l'huile (les beignets ont tendance à flotter car ils soufflent très vite) et retournez-les souvent.
- Quand les beignets sont bien dorés, sortez-les du bain de friture.
- Déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez immédiatement et généreusement de sucre glace.
- Présentez-les dans un joli plat.

Et voilà les magnifiques beignets de carnaval... Ils seront rapidement dévorés par vos petits gloutons gourmands!

Crêpes parmentières gourmandes

Ce jeudi 2 février c'est la chandeleur! C'est la saison des crêpes. Mais cette année je vous en propose une version originale toute aussi délicieuse et **légère** que la recette traditionnelle à base de ... pommes de terre!

Et oui, saviez-vous qu'avec de la pomme de terre que l'on déguste habituellement en plat salé, on peut réaliser de merveilleux desserts? Je vous proposerai au cours de l'année d'autres desserts réalisés avec ces petites belles des champs! Pour l'instant étonnez votre petite famille avec cette recette qui réglera tout le monde. Ces petites crêpes peuvent se servir aussi bien sucrées comme celles que je vous présente aujourd'hui mais également salées en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Si vous désirez d'autres recette de crêpes:

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez [ici](#).**

Ingrédients (pour environ 20 crêpes)

- 500 g de pommes de terre (spéciales purée type Bintje, Monalisa, Agria...)
- 75 g de farine tamisée
- 3 œufs entiers
- 4 blancs d'œufs
- 7 g de sel
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- du ghee: le ghee est du beurre auquel on a ôté le petit lait. Cela permet au beurre de ne pas brûler à haute température. Vous en trouverez dans les épicerie

asiatiques ou bio.

Matériel

- Moule en silicone pour pancakes. Le moule vous permettra de réaliser des crêpes bien régulières. Vous pouvez en acheter en cliquant sur l'image ci-dessous:

Préparation

- Surtout ne pelez pas les pommes de terre: nettoyez-les sous l'eau et faites-les cuire à l'eau salée ou à la vapeur. Quand elles sont cuites, pelez-les quand elles sont encore chaudes.
- Passez-les au moulin à légumes ou écrasez-les finement au presse purée. Surtout ne les mixez pas: vous en ferez de la colle...
- Versez-les dans un grand bol avec la farine tamisée et le sel.
- Incorporez les œufs entiers et les blancs. Mélangez bien et ajoutez la crème fraîche: la texture doit être celle d'une crème pâtissière.
- Faites chauffer une grosse cuillerée de ghee dans une poêle. Posez le moule en silicone dans la poêle. Dans la poêle bien chaude versez la pâte.
- Cuire les crêpes deux minutes. Ôtez le moule et retournez les crêpes. Cuire encore deux minutes.
- Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces.
- Égouttez les crêpes au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu'à les servir avec un peu de chantilly, de la confiture, de la sauce au chocolat ou tout simplement du sucre glace. Un vrai bonheur!

Le saviez-vous?

La fête de la chandeleur se tient tous les ans à la même date, celle du 2 février. Cette journée célèbre la lumière. Son nom provient à l'origine de la « fête des chandelles ». Dans la tradition chrétienne, il est d'usage d'allumer des chandelles ou des cierges. Le prêtre peut profiter de cette fête pour bénir les chandelles des personnes venues prier, achetées à l'avance et qui seront utilisées dans l'année. Les fidèles en ramènent souvent une chez eux et l'exposent à leur fenêtre le 2 février. Pour les chrétiens, cette clarté rappelle la « lumière » prodiguée par le Christ.

Aujourd'hui cette fête est associée aux crêpes que l'on cuisine à cette occasion. Tradition que l'on fait remonter à la coutume de distribuer des galettes aux pèlerins venant à Rome, ou plus simplement, pour se rappeler que la fin de l'hiver approche et que l'on a encore des réserves de nourriture. De plus, lorsqu'on cuisine la première crêpe, il est courant de la faire sauter plusieurs fois de suite afin de conjurer le mauvais sort pour l'année à venir. Une vieille tradition rapporte que les paysans avaient coutume de le faire en tenant une pièce de monnaie dans la main gauche (un louis d'or pour les plus riches) afin d'attirer sur eux bonheur et prospérité...

Brandy Snaps, des petits

croquants au goût si British

Encore une fois l'émission « Le Meilleur Pâtissier » nous fait voyager cette semaine avec les gâteaux d'ici et d'ailleurs et en particulier avec le Brandy Snap. Ce n'est pas vraiment un gâteau mais un biscuit ressemblant fort aux cigarettes russes, parfumé au gingembre et au golden syrup. Il est fourré d'une onctueuse crème fouettée au Brandy...Il est tellement bon et croquant qu'on le dévore en un éclair d'où son nom (« *snap* » signifiant à la fois « *craquement* » et « *instantané* » en anglais).

Il ne présente aucune particularité technique et se réalise facilement. Il vous faut trouver du golden sirup (sirop de sucre roux d'invention anglaise datant de 1883) mais vous pouvez le remplacer par du sirop d'érable. Dans ce cas rajoutez une pincée de sel car le golden syrup est un peu salé...

L'émission « Le Meilleur Pâtissier » existe aussi chez nos amis anglais sous le nom de « The Great British Bake Off » et notre Mercotte nationale est remplacée par la non moins célèbre Mary Berry. Vous trouverez **en fin d'article trois vidéos** de l'émission anglaise qui portent justement sur l'art des Brandy Snaps... en anglais mais vous apprendrez beaucoup de la vidéo même si vous ne maîtrisez pas la langue de Shakespeare!

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake

- La Feuille d'automne
 - Tarte bourdaloue à l'ananas
 - L'île flottante, caramel beurre salé
-

Pour 10 à 12 biscuits

Ingrédients pour les biscuits:

- 55 g de beurre
- 55 g de sucre roux
- 55 g de golden sirup: vous le trouverez dans les épicerie fines ou parfois dans certains super marchés au rayon » épiceries du monde »
- 50 g de farine **tamisée**
- une cuillerée à café de jus de citron
- une cuillerée à café de gingembre en poudre

Ingrédients pour la garniture:

- 25 cl de crème fraîche liquide **entière**
- 2 cuillerées à café de Brandy. Pour ceux qui n'aime pas l'alcool vous pouvez le remplacer par du sirop parfumé à la rose, à l'amaretto, etc...(je vous conseille la marque Monin, le top des sirops)
- deux cuillerées à café de sirop de canne (évidemment, n'en mettez pas si vous avez opté pour l'option sirop parfumé à la place du Brandy)

Matériel

- une poche à douille avec une douille spéciale (en aiguille pour faciliter le remplissage des biscuits) ou un siphon
- du papier cuisson
- des petits cylindres en bois (longues poignées des

cuillères en bois par exemple) ou des petits cylindres en acier ou encore des petits moules individuels en silicone pour faire des minis cakes (solution la plus facile mais tout aussi jolie!). Ils vont servir à mouler et donner une belle forme aux biscuits.

Préparation:

Pour les biscuits

- Coupez une douzaine de carrés de papier cuisson d'environ 13 cm de côté. Posez en cinq maximum sur votre plaque de four. C'est un petit truc dont vous allez comprendre l'intérêt quand vous moulez vos biscuits à la sortie du four.
- Beurrez généreusement les manches de vos cuillères en bois ou cylindres métalliques. Réservez de côté.
- Versez le beurre, le sucre roux dans une petite casserole versez le golden syrup par dessus. Chauffez à feu **doux** (4 sur ma plaque à induction) pendant environ 10 à 15 mn en mélangeant régulièrement. Il faut que le sucre roux soit **complètement** fondu: en grattant le fond de la casserole avec la spatule vous ne devez plus voir ou sentir de petits grains de sucre.
- Ôtez du feu quand le sucre est complètement fondu et attendez 3 minutes. Versez alors la farine, le gingembre et le jus de citron. Mélangez bien avec la spatule.
- Versez une belle cuillerée à café du mélange sur chaque carré de papier cuisson.
- Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 10 à 12 m. Surveillez bien en fin de cuisson pour que les biscuits soient bien dorés et caramélisés mais pas brûlés...
- Retirez du four. Laissez les biscuits sur la plaque

encore chaude et prenez les un par un et au fur et à mesure que vous les enroulerez autour de vos cylindres (d'où l'avantage d'avoir découpé le papier en carrés individuels...). Tous les biscuits restent sur la plaque encore chaude pendant que vous n'en manipulez qu'un. Cela vous donne un peu plus de temps pour mouler vos biscuits car ils refroidissent très vite hors de la plaque chaude. Il faut que le biscuit ne soit pas trop mou mais un peu comme une pâte à modeler: c'est un question de timing. Enroulez chaque disque tiède sur un cylindre et laissez refroidir quelques minutes. Attention c'est du caramel chaud: utilisez le carré de papier pour manipuler les biscuits et les enrouler autour des cylindres. Quand ils ont complètement refroidi démoulez les en les glissant le long de vos cylindres. Procédez à la deuxième fournée (cinq ou six autres petits biscuits): ne cuisez pas trop de biscuits en même temps car ils auront refroidis et durcis avant que vous ayez le temps de les mouler.

- Si vous avez opté pour la solution de facilité avec les petits moules à cake individuels, insérez un disque de biscuit dans chaque empreinte et moulez bien le fond de façon à avoir une base bien plate. Laissez refroidir. Vous avez ainsi des petits paniers au lieu des biscuits en forme de cigarette.

La chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le Brandy et le sirop de canne. Montez votre chantilly au batteur électrique (ou à la main pour les courageuses ou les petits musclés): vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.
- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille « aiguille ». Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous

voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.

- Puis fourrez les biscuits de crème. Il n'y a plus qu'à croquer. Vous pouvez servir ces Brandy Snaps avec le thé, un café, au goûter ou même en bouchées dessert pour un buffet.
- **Petite précision importante:** les Brandy Snaps **non fourrés de chantilly** se conservent à l'abri de l'humidité deux ou trois jours dans une boîte hermétique. Fourrez-les de chantilly juste au moment de les croquer car la chantilly va avoir pour effet de les ramollir au bout de quelques heures... Ils perdront ainsi tout leur croquant ce qui serait dommage.

Les vidéos : Le Meilleur Pâtissier anglais (The Great British Bake Off)

Réalisation de la pâte à biscuit des Brandy Snaps

Moulage des Brandy Snaps

Finition des Brandy Snaps