

Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache

Le quartier du Marais accueille depuis peu un petit bijou de gourmandises orientales: la Maison Aleph, imaginée par Myriam Sabet une jeune pâtissière qui a décidé de rendre hommage à son enfance à Alep, en Syrie en modernisant les pâtisseries orientales. Si vous aimez les pistaches, la fleur d'oranger, les cacahuètes, la cannelle, le jasmin, la rose, le citron, la cardamome, le kadaïf, la pâte filo, les fruits secs, bref tous les parfums d'orient si gourmands vous allez vous régaler!

En attendant votre visite dans ce palais des saveurs je vous livre sa sublime recette de Mouhalabieh, mon dessert libanais préféré...



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger saveur rose et

pistache

Ingrédients pour 5 personnes

Pour la crème de lait

- 75 g de Maïzena
- 1 litre de lait entier
- 50 g de sucre semoule (la chef utilise 125 g de sucre mais comme je rajoute du sirop de rose je préfère diminuer la dose de sucre en poudre)
- 75 g d'eau de fleur d'oranger

Pour le crémeux pistache

- 25 g de cassonade
- 250 g de crème liquide entière
- 35 g de pâte de pistache
- 1 g de fleur de sel
- 2 jaunes d'œuf

Pour la finition

- des pistaches entières émondées et des éclats de pistache. **Petits conseils:** pour avoir des pistaches bien croquantes, passez-les quelques minutes à 180° au four. Et ne les disposez dans vos verrines qu'au moment de les servir pour éviter qu'elles ne se ramollissent au contact de la crème...
- une cuillerée à soupe de sirop de rose par coupelle. J'utilise du sirop de rose de la marque Monin qui est à mon goût la meilleure et la plus complète marque de sirops que vous puissiez trouver...Accédez à leur site de vente en ligne en cliquant [ici](#).

Préparation

- Dissolvez la maïzena dans un petite quantité de lait froid afin d'éviter la formation de grumeaux.



Dissolvez la maïzena dans un peu de lait



Mélangez bien

- Puis ajoutez et mélangez toute la quantité de lait et de sucre à ce pré mélange dans une casserole. Portez le tout à ébullition tout en fouettant en permanence. Dès ébullition, baissez le feu et continuez à fouetter. Dès épaissement du mélange ôtez du feu.



Puis ajoutez et mélangez tout la quantité de lait et le sucre à ce pré mélange

- Ajoutez alors l'eau de fleur d'oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.



Ajoutez alors l'eau de fleur d'oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.

La crème de pistache

- Versez la cassonade, la crème, la pâte de pistache dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Puis hors feu ajoutez les jaunes d'œufs et mixez le tout.



Portez le tout à ébullition



Mixez la crème de pistache

- Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème.



Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème

- Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo

et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus.



Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus

- Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait.



Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait refroidie

- Saupoudrez d'éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir.



Saupoudrez d'éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir

C'est trop trop bon....



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache

Ma céleste mousse citron aux framboises

La mousse au citron est un de mes péchés de gourmandise. Mais toutes les recettes que vous trouverez contiennent de la maïzena, de la gélatine ou du mascarpone qui alourdissent la préparation au détriment du citron qui est quand même la star de la recette! Je vous propose donc ma recette dans laquelle vous retrouverez tout le peps du citron dans une mousse ultra légère. Voici donc mon petit secret...

Je vous propose deux dressages pour cette recette: une présentation en verrine, facile à dresser et une présentation en assiette, plus gastronomique... A vous de choisir!

Ingrédients pour Ma céleste mousse citron aux framboises (5 personnes)

Je prépare cette mousse à base d'un lemon curd fait maison (ultra facile à faire!). Vous en aurez besoin de 300 g pour 5 personnes. Commencez la préparation du lemon curd la veille. Il faut qu'il soit froid pour y intégrer les blancs d'œuf montés.

Pour le lemon curd: vous allez en préparer plus que vous n'en aurez besoin. Il se conserve super bien au frigo dans une boîte hermétique. Vous pouvez l'utiliser pour une tarte au citron, en dessert avec un yaourt ou avec une salade de fruits. Avec les ingrédients suivants vous allez en préparer environ 500 g.

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers **battus** pour bien mélanger jaune et blanc
- vous pouvez parfumer votre lemon curd avec des herbes aromatiques comme la verveine, la menthe ou du basilic à petites feuilles. Prévoyez alors 10 g de feuilles de la variété que vous avez choisie.

Pour le restant de la recette:

- blanc d'œuf: il vous en faut la moitié en poids par rapport au lemon curd. Donc puisqu'on utilise 300 g de lemon curd pour cette recette il vous faut 150 g de

blancs d'œuf.

- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- des framboises
- des petites meringues (vous en trouverez chez votre boulanger ou pâtissier préféré ou à préparer maison)
- quelques feuilles de menthe
- du coulis de framboise si vous optez pour la présentation à l'assiette

Préparation:

- Zestez les citrons avec une râpe fine au dessus d'une casserole. Pressez les citrons et versez le jus (**150 g**) dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.
- Battez les oeufs à la fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.
- Ajoutez le beurre, le sucre et éventuellement l'herbe aromatique de votre choix si vous avez choisi de parfumer le lemon curd. L'association avec la verveine est particulièrement divine... Chauffez à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait complètement fondu. Mélangez bien.

Lorsque le beurre est fondu ajoutez les œufs battus. Montez un peu le feu et **remuez en permanence à l'aide d'un fouet**. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait grainer... Dès que la crème a épaissi ôtez-la du feu. Elle doit avoir la consistance d'une crème pâtissière.. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant. Laissez refroidir complètement et mettez au frais.



- Quand le lemon curd est bien refroidi, montez les blancs d'œuf en neige avec une cuillerée à soupe de sucre semoule. ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser: les blancs seront ainsi plus faciles à incorporer au lemon curd.
- Battez un peu le lemon curd avec une fourchette. Puis faites un prémélange avec le lemon curd: versez une grosse cuillerée d'œuf en neige et mélangez rapidement.
- Puis versez le reste des blancs et mélangez cette fois délicatement. Votre mousse est prête.
- Remplissez une poche à douille avec votre mousse . Réservez au frais.

Pour la présentation en verrine:

- Coupez les framboises en deux.
- Disposez-les dans vos moules transparents, faces coupées vers l'extérieur.
- Puis remplissez avec la mousse.
- Décorez avec une petite meringue, quelques demi framboises...

Pour la présentation à l'assiette: c'est un peu plus technique...

Il vous faut des petits cercles individuels, une spatule et du

rhodoïd.

- Commencez par tapisser vos cercles de rhodoïd.
- Coupez les framboises en deux.



- Tapissez l'intérieur avec les demi framboises, côté coupé contre le rhodoïd.
- Remplissez les cercles de crème. Mettez le tout au frais.
- Un quart d'heure avant de servir mettez les mousses au congélateur. Sortez-les du congélateur pour les dresser sur vos assiettes. Le passage d'un quart d'heure au congélateur va vous permettre de les poser facilement sur l'assiette puis d'ôter le rhodoïd sans en abîmer le pourtour. Utilisez une spatule pour soulever les cercles de mousse et les déposer dans les assiettes individuelles.
- Ôtez le cercle puis très délicatement le ruban de rhodoïd.
- Disposez une petite meringue , deux demi framboises et une feuille de menthe sur le dessus. Versez un peu de coulis tout autour...

Un joli dessert, facile à faire, qui enchantera vos papilles...

Tartelette « Fleur de pommier » au cœur rhubarbe et framboise

C'est la saison de la rhubarbe et j'ai eu envie de la marier à la pomme et la framboise en façonnant ces jolies tartelettes fleurs. Outre un visuel très floral, ces tartelettes sont une ode à la gourmandise. Vous me donnerez des nouvelles de ce beau dessert printanier!

Ingrédients (pour environ 20 tartelettes)

- 300 g de pâte feuilletée. Vous pouvez l'acheter dans le commerce mais maison elle est meilleure! Pour connaître tous les secrets et la recette de la pâte feuilletée cliquez [ici](#).
- 250 g de rhubarbe
- 100 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier qui rappelle la réglisse. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café rase de cardamome en poudre
- 70 g de framboises
- éventuellement quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
- 40 g de beurre
- deux cuillerées à soupe de gelée de coing ou d'abricot
- sucre semoule
- du sucre neige: c'est un sucre qui a l'apparence du sucre glace, mais il résiste à l'humidité et il ne se

dissout pas sur la surface des gâteaux. Vous pouvez en trouver en magasin spécialisé pâtisserie ou en cliquant sur la photo ci-dessous:

Matériel

- des moules à tartelette en silicone d'environ 7 cm de diamètre. Vous en trouverez en cliquant [ici](#).
- un emporte pièce rond de 9 cm de diamètre. Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous en trouverez en cliquant [ici](#).



- une cuillère parisienne
- une mandoline pour obtenir des tranches de pomme fines et régulières

Préparation

Il va falloir congeler le cœur de rhubarbe framboise: donc commencez la préparation rhubarbe framboise la veille ou le matin pour l'après midi.

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre.

- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.
- Égouttez la rhubarbe (pressez-la bien) dans une écumoire et réservez d'un côté le jus dans une casserole et dans une autre casserole les morceaux devenus compote.



- Remettez la rhubarbe à chauffer et ajoutez les framboises. Amenez à ébullition et stoppez le feu. Laissez refroidir quelques minutes. Mixez la compote pour la lisser. Puis passez la compote obtenue au travers d'un tamis pour ôter tous les petits pépins de framboises qui pourraient être désagréables à la dégustation... Au besoin rajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire rouge pour rehausser la couleur.
- Moulez la compote dans les demi sphères. Puis congelez.
- Découpez la pâte feuilletée en cercle à l'aide de l'emporte pièce.
- Déposez les fonds de tarte dans les moules.
- Piquez le fond des tartelettes à l'aide d'une fourchette. Mettez au frais le temps de préparer les pommes.
- Lavez les pommes puis coupez-les en deux et évidez-en le

centre à l'aide d'une cuillère parisienne.

- Coupez les pommes finement à l'aide de la mandoline.
- Faites chauffer le jus de cuisson de la rhubarbe que vous avez réservé en rajoutant 40 g de beurre.
- Trempez les tranches fines de pomme dans le jus chaud mais pas bouillant. Laissez infuser deux ou trois minutes. Les tranches vont ramollir et vous pourrez alors les mouler plus facilement.
- Taillez au fur et à mesure les tranches de pomme en deux **sans séparer les deux moitiés complètement.**
- Disposez les tranches de pomme dans les tartelettes (en faisant se chevaucher les deux moitiés des tranches). Complétez chaque fond de tartelette de manière à former une fleur. Puis repassez un peu de jus de sur chaque tartelette avec un pinceau et saupoudrez de sucre **semoule.**
- Enfournez à 180° pendant 25 mn environ.
- Les tartelettes cuites, faites fondre deux cuillerées à soupe de gelée de coing dans un peu d'eau. Quand le mélange est bien liquide ôtez-le du feu.
- A l'aide d'un pinceau passez la gelée liquide sur les tartelettes à la sortie du four: elles auront alors un aspect bien brillant.
- Quand les tartelettes sont refroidies, disposez une demi sphère congelée de compote rhubarbe framboise au centre de chaque tartelette.
- Puis à l'aide d'une petite cuillère saupoudrez du sucre **neige** tout autour de la demi sphère de compote.

Et après une heure (le temps que les demi sphères décongèlent) on se régale!

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)

Cette tarte m'est inspirée d'un célèbre dessert anglais, le Banoffee (à base de banane et de toffee), dont le nom est une contraction de ces deux même mots. Mais qu'est-ce que le toffee? C'est une confiserie fabriquée en faisant bouillir du sucre ou de la mélasse dans du beurre: en fin de cuisson, on obtient une pâte sucrée dont la saveur se situe entre le caramel beurre salé ou à la confiture de lait.

J'ai eu envie de revisiter ce dessert à ma façon en y ajoutant une ganache au chocolat qui se marie délicieusement avec la banane: en voici la recette!



Ingrédients: pour une tarte de 6 à 8 personnes (cercle de 26 centimètres de diamètre)

- 3 bananes
- deux citrons

Pour la pâte sucrée au chocolat

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé
- 40 g de chocolat noir

Pour le caramel beurre salé

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre salé
- 10 cl de crème entière épaisse

Pour la ganache chocolat

- 200 g de chocolat noir Manjari de Valrhona
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de beurre
- 25 g de sucre inverti ou trimoline. C'est un anti cristallisant du saccharose qui apporte du moelleux aux pâtisseries et évite à ce dernier de cristalliser (très utile pour les glaces et sorbets). Il est difficile d'en trouver en petites quantités; vous pouvez en faire facilement et le conserver pendant de très longs mois sans problème dans une boîte hermétique. Voici la recette: 500 g de sucre en poudre, 240 ml d'eau, 5 ml de jus de citron. Faites bouillir le mélange sucre, eau et jus de citron. Chauffez jusqu'à 114°C. Faites refroidir à température ambiante et conservez dans une boîte hermétique .

Pour le décor en chocolat

- 60 g de chocolat blanc ou blond (j'utilise du chocolat Valrhona Dulcey)

La marque Valrhona est assez difficile à trouver dans le commerce...C'est dommage car c'est le meilleur des chocolats à pâtisser, Valrhona étant LA marque de référence pour tous les grands chefs pâtisseries. Mais je vous ai déniché « the » bonne adresse pour en acheter! Vous pouvez vous procurer ces deux chocolat (Dulcey et Majari) ainsi que tous les autres chocolats de la marque Valrhona, en cliquant sur les photos ci-dessous.

Le Dulcey:

Le Manjari:

Matériel

- un silpat ou papier cuisson
- un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et 3 de haut. mais vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles: il vous faudra alors 8 petits cercles à entremets ou à tartes
- une bande de rhodoïd d'une hauteur un peu supérieure à votre cercle (la bande de décor en chocolat dépasse la hauteur de gâteau...) et coupée à la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci-dessous (hauteur 4,5 cm)

Préparation

Pour le caramel beurre salé

Vous pouvez le préparer la veille ou le matin pour l'après-midi : il aura ainsi le temps de refroidir.

- Faites chauffer le sucre dans une casserole avec une petite cuillerée à soupe d'eau. Laissez cuire.
- Quand le caramel a pris une jolie couleur dorée ajoutez **hors feu** la crème épaisse légèrement tiédie (attention aux éclaboussures). Mélangez bien et ajoutez le beurre. Versez dans un bocal. Laissez refroidir à température ambiante puis mettre au frais.

La pâte sucrée au chocolat

- Préchauffez le four à 180°.
- Tamisez le sucre glace au dessus d'un grand bol.
- Puis ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Mélangez bien soit avec une **maryse** ou utilisez un

batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé, mélangez à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.
- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.
- Tamisez également le cacao.
- Mélangez bien le tout.
- Déposez la pâte sur une large bande de film alimentaire. Recouvrez-la d'une autre bande de bande de film alimentaire. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaissez-la entre ces deux films à la taille de votre cercle à tarte. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant **une heure**.
- Sortez la pâte du frigo. Ôtez la feuille de papier film du dessus.
- Puis posez votre silpat (ou une feuille de papier cuisson) à la place du film que vous venez d'enlever.
- Retournez délicatement l'ensemble et posez le cercle à tarte sur la pâte. Imprimez-le dans la pâte et ôtez le surplus de pâte tout autour.
- Piquez soigneusement l'ensemble de la surface à l'aide d'une fourchette.
- Enfournez 15 mn à 180°. A la sortie du four **n'ôtez pas le cercle** qui va vous servir pour monter les éléments de la tarte.
- Faites fondre les 40 g de chocolat noir au bain marie. Puis à l'aide d'un pinceau recouvrez la surface de la

pâte d'une fine pellicule de chocolat. Cela permettra d'isoler le caramel (que l'on va maintenant verser) de la pâte et éviter que le caramel n'humidifie celle-ci.

La ganache au chocolat

Pour bien réussir votre ganache il faut d'abord utiliser du chocolat en tout petits morceaux: cela lui permet de fondre plus rapidement. Et mélangez doucement votre mélange pour éviter d'y incorporer de l'air ce qui entraînera la formation de bulles à la surface de la ganache. Le dessus de votre tarte sera alors constellé de petites bulles ce qui n'est pas très esthétique.

- Faites chauffer la crème fraîche liquide. Quand elle est chaude ajoutez le sucre inverti et mélangez bien. Puis versez-la sur le chocolat. Attendez deux minutes et mélangez doucement jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez alors le beurre et mélangez de nouveau. Il ne vous reste plus qu'à préparer les bananes.

Préparation des fruits

- Pressez le jus des citrons et versez-le dans un bol.
- Pelez et coupez les bananes en fines rondelles. Déposez-les au fur et à mesure dans le jus de citron pour éviter que les rondelles de banane ne s'oxydent et deviennent brunes.
- Puis égouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu'à finir le montage.

Montage

- Reprenez le fond de tarte et nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé à l'aide d'une petite

spatule coudée.

- Disposez les rondelles de bananes.
- Recouvrez de ganache au chocolat et mettre au frais au moins **deux heures**.

Décor en chocolat

- Coupez une bande de rhodoïd de la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Déposez-la sur une grande bande de film alimentaire (cela vous évitera de salir votre plan de travail avec du chocolat).
- Faites fondre les 60 g de chocolat blond (le Dulcey) au bain marie.
- Versez le chocolat fondu dans une petite poche à douille sans douille. Puis coupez l'extrémité de celle-ci à l'aide d'un ciseau: vous devez faire une petite entaille de manière à avoir un petit diamètre de 2 mm. Ou mieux utilisez ce petit ustensile rose très pratique de la marque Lekue.
- Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat. Attendez quelques minutes (cela dépend de la température ambiante de votre cuisine...: le chocolat doit commencer à figer et ne plus couler mais ne pas être rigide).
- Sortez la tarte du frigo et ôtez le cercle. Au besoin aidez-vous de la pointe d'un couteau pour détourer la tarte.
- Puis soulevez un coin de la bande de rhodoïd recouverte de chocolat et décollez délicatement la bande sur toute sa longueur du plan de travail. En la tenant à chaque extrémité entourez alors la tarte de la bande de chocolat. Remettez la tarte au frais pour 15 mn. Au bout de ce temps vous pouvez ôtez le cercle de rhodoïd. Décorez le dessus comme vous le voulez avec des rondelles de bananes, du sucre glace...Vous pouvez

réaliser cette tarte en version individuelle ou en grand format familial.

Et voici ce petit régal! Je la sers le plus souvent accompagné d'un petit bol de chantilly. Vous trouverez la recette de la chantilly en tout en bas de cet article.

Pour la chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre

Fouettez la crème et le mascarpone bien froid en chantilly et ajoutez le sucre au fur et à mesure.

Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx (Emission « Les carnets de Julie »). Recette en vidéo

Voici aujourd'hui une recette de Gâteau aérien au chocolat hyper originale, bien sûr gourmande, mais surtout **sans cuisson!** Et cerise sur le gâteau... il est réalisé en 10 minutes.

Et oui vous avez bien lu... Tout cela grâce à l'ingéniosité et au talent du chef Thierry Marx qui nous a proposé il y a quelques temps cette recette dans l'émission culinaire « Les carnets de Julie ».

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois en compagnie de Julie Andrieu et du chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx! Si vous aimez cuisiner c'est une mine de connaissances culinaires.

Ingrédients : pour 6 personnes

Pour le gâteau

- 180 g de chocolat 70% cacao
- 220 g de lait 1/2 écrémé. Je préfère utiliser du lait entier...
- 3 g d'agar-agar bio
- Le chef n'ajoute rien d'autre à la préparation: je me suis permise d'y ajouté une pincée de fleur de sel (exhausteur de goût) et une cuillerée à café rase d'anis étoilé en poudre pour apporter un petit parfum.

Pour la chantilly

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d'agave ou tout autre sirop de votre choix (sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel...)

Pour la garniture

- des framboises...Ce n'est plus la saison et j'ai préféré réaliser la recette avec des brisures de marrons glacés.

Matériel

- un cercle carré de 14 cm sur 14 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- du film alimentaire

- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.
- une poche à douille

Préparation

- Commencez par préparer votre moule. Quelque soit le moule utilisé, chemisez-le avec un film alimentaire: le démoulage sera plus facile.
- Assouplissez le mascarpone avec une fourchette et ajoutez la crème fraîche. Montez le tout en chantilly au fouet . Ajoutez le sirop que vous avez choisi quand la chantilly est montée .
- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.
- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.
- Versez l'ensemble dans un siphon: n'oubliez pas de passer la préparation au travers d'un tamis en versant. Introduisez une cartouche de gaz. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau.
- Versez la préparation chaude dans le moule à l'aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.
- Démoulez le gâteau refroidi.
- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.
- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.
- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.

Retrouvez « L'émission les carnets de Julie » et les étonnantes recettes, conseils, et astuces du chef Thierry Marx

accompagné de Julie Andrieu tous les samedis à 16H15 sur France 3 !

<https://www.youtube.com/watch?v=GULAXgR2C3w>

Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Cyril Lignac nous propose dans l'émission « Le meilleur pâtissier » de ce mercredi 19 octobre de revisiter le cheesecake. En voici ma version très girly.

Pour cette recette un peu technique il vous faudra réaliser:

- une pâte sablée
- une crème à cheesecake
- des zestes de citron vert confits
- une chantilly à la fraise

Si chaque préparation ne pose pas de problème technique particulier, le montage des tartelettes vous demandera un matériel spécial et un peu de dextérité. J'ai essayé de vous donner le plus d'explications possibles pour éviter certains écueils...

Ingrédients: pour 8 tartelettes

Pour la crème du cheesecake

- 90 g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 2 g de gélatine (une feuille)
- 10 g de beurre pommade

- menthe fraîche
- zestes d'un citron vert et la moitié de son jus
- 165 g de Philadelphia
- coulis de fraise (au rayon frais vers les pâtes sablées, feuilletées, etc ou en bocaux au rayon pâtisserie). Vous en aurez besoin également (une cuillerée à soupe) pour la chantilly.

Pour le glaçage des boules de crème

- gelée de coing et un peu d'eau

Zestes de citron vert confits

- un citron vert (zeste et jus)
- 150 g d'eau
- 150 g de sucre

Pour le sablé:

- 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
- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- puis encore 65 g de beurre pommade

Pour la chantilly fraise

- 150 g de crème liquide entière bien froide
- 50 g de mascarpone bien froid
- une cuillerée à soupe de coulis de fraise
- 2 gouttes de colorant rouge
- quelques gouttes de jus de citron

Décoration

- fraises fraîches (juste l'extrémité pointue pour en faire des tout petits chapeaux)
- des fleurs roses en sucre (chez Alice Délice par exemple)

Matériel

- poche à douille
- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre
- une cuillère à pomme parisienne (d'un diamètre de 1 cm)
- Cercles à tarte rectangulaires de 124 x 43 x 30mm
- **une grande spatule: absolument nécessaire pour déplacer les tartelettes qui sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.**

Préparation:

Pour la crème à cheesecake

Commencez par la crème à cheesecake car il va falloir la passer au congélateur deux fois.

- Faites tremper votre gélatine dans de l'eau froide.
- Amenez la crème à ébullition et plongez-y les feuilles de menthe. Coupez le feu et filmez la casserole. Laissez infuser 20 mn. Puis passez la crème dans une passette en écrasant bien les feuilles de menthe.

- Quand la préparation est prise évidez légèrement les demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne.
- Versez-y un peu de coulis de fraise. Faites en sorte que le coulis ne dépasse pas le niveau des demi sphères. Remettez au congélateur.
- Quand le coulis est pris, assemblez les demi sphères pour former une petite bille. Pour cela arasez avec un couteau qui coupe bien la surface plate des demi sphères de manière à ce qu'elles soient le plus jointives possible. Puis lissez le tour, à l'endroit de la jointure avec vos doigts. Remettez-les dans les moules et hop, de nouveau au congélateur.

Les zestes confits

- Pelez un citron vert et coupez très finement les zestes en fines lamelles.
- Préparez un sirop (150 g d'eau, 150 g de sucre et le jus du citron vert). Portez à ébullition dans une petite casserole et plongez les zestes dedans : je précise bien une petite casserole car si vous en utilisez une grande, la hauteur d'eau ne sera pas assez importante. Laissez

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.
- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez-la finement (2 mm) à l'aide d'un 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.
- 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.
- Ajoutez-le ainsi que les 65 g beurre pommade à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.
- Moulez immédiatement grâce à votre cercle rectangulaire sur une surface anti adhésive (silpat ou papier cuisson). Tassez bien en utilisant votre doigt. Pour vous aider enrobez le doigt de film alimentaire: comme

cela la pâte attachera beaucoup moins à votre doigt.
Mettre au frigo pendant une heure.

Attention: je me répète mais c'est important! Pour déplacer par la suite vos fonds de tartes bien refroidis une grande spatule est absolument nécessaire. Les fonds de tartelettes sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.

Pour la chantilly fraise

- Fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une belle chantilly légère. Mettez dans une poche à douille (petite douille unie de 0.5 cm d diamètre).

Il ne reste plus qu'à monter les tartelettes.

Dressage

- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d'eau. Il faut obtenir un mélange bien fondu.
- Coupez un peu de fond de vos billes (pour leur permettre d'être stables sur les tartelettes).
- Posez-les sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.
- Posez 3 billes sur chaque tartelette. Pochez la chantilly sur les côtés. Disposez deux petites lamelles de zeste de citron et une pointe de fraise sur les billes des extrémités. Terminez par la petite fleur en sucre sur la bille du milieu.

C'est-y pas beau ça? Et en plus super délicieux...

Choux à la crème revisités et son tartare de fraise

Comme la plupart d'entre vous j'adore les choux à la crème. J'ai eu envie de les revisiter après avoir vu une vidéo sur internet proposant de mouler la pâte à choux sur l'envers d'un moule puis de la frire après congélation de manière à former une petite coupe croustillante en pâte à choux frite. Mais la texture ne m'a pas emballée : j'ai donc retenté cette recette en utilisant plutôt une pâte à churros et là c'était parfait! En plus la pâte à churros est simplissime à faire pour ceux et celles que la pâte à choux effraie un peu.

Ingrédients: pour environ une dizaine de coupes

Pour la pâte à churros

- 250 g de farine tamisée
- plus ou moins 380 g d'eau selon le taux d'humidité de votre farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

Pour le tartare de fraises

- 20 fraises et quelques unes en plus pour la décoration
- une cuillerée à soupe de lemon curd. Pour la recette du lemon curd fait maison cliquez [ici](#)
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- coulis de fraises: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de

fraises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais.

Pour la chantilly

- 300 g de crème fraîche liquide froide
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (ou mieux un bon sirop Monin comme le sirop « Tarte au citron«)

Matériel

- un siphon (si vous n'en avez pas, montez la crème au fouet)
- moule à muffin en fer ou en silicone: j'ai utilisé un moule à muffin en silicone

Préparation

Tartare de fraises

- Commencez par préparer le tartare de fraises. Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises).
- Ajoutez le lemon curd et le sucre. Mélangez délicatement et réservez au frais.

La chantilly

- Montez la crème et le sirop en chantilly soit au fouet soit utilisez un siphon.
- Pour la recette de la chantilly cliquez [ici](#).

Les coupes en churros

- Tamisez la farine.
- Amenez l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et les 20 g de beurre à ébullition.

- Versez l'eau sur la farine et mélangez énergiquement: ne versez pas la totalité de l'eau. Gardez en un peu car la quantité d'eau utilisée dépend du taux d'humidité de la farine que vous utilisez. La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux.

- Mettez votre préparation dans une poche à douille (douille à votre convenance: unie ou cannelée).
- Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile.
- Pochez votre pâte autour de vos moules. Puis congelez l'ensemble.

- Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans

l'huile chaude (180°).

- Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant. Saupoudrez généreusement de sucre glace.

Dressage

- Remplissez les coupes de tartare de fraises.
 - Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises. Saupoudrez de sucre glace. C'est tout simplement exquis!
-

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Si vous aimez la noix de coco et les saveurs exotiques, ce dessert est fait pour vous! Voici mes petites verrines rafraîchissantes et gourmandes que vous dégusterez avec délice: gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco.

Ingrédients: pour 6 verrines

Pour la gelée de pamplemousse

- 20 cl de jus de pamplemousse rose frais (un ou deux pamplemousses)
- deux pamplemousses roses (donc 4 pamplemousses en tout)
- 10 cl de sirop de gingembre: vous pouvez en trouver dans les épiceries anglaises ou asiatiques ou vous pouvez le préparer vous-même. Pour cela il vous faut 100 g de gingembre frais épluché et taillé en tranches fines, 80 g de sucre en poudre et 2 cuillères à soupe de sirop de

canne: mettez le tout sur feu doux et laissez cuire environ 1 heure. Pour terminer filtrez le sirop pour en ôter les morceaux de gingembre.

- 15 g de gingembre confit .Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le site suivant: www.thiercelin.com. Ce dernier est le meilleur que je connaisse.
- deux feuilles et demi de gélatine
- 80 g de sucre

Pour la mousse coco

- 150 g de crème de coco
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre
- une feuilles de gélatine

Pour le dressage

- des petites feuilles de menthe ou si vous voulez amener un côté croquant à ce dessert, des tuiles à la noix de coco de Christophe Michalak (la recette en cliquant **ici**)

Préparation

Commencez par la gelée de pamplemousse. N'oubliez pas qu'il faut qu'elle prenne au frais pendant deux heures avant de déposer par dessus la mousse coco.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Pressez deux pamplemousses pour en extraire 20 cl de jus.
- Filtrez le jus de pamplemousse.
- Ajoutez le sirop de gingembre au jus de pamplemousse. Réservez.

- Pelez à vif les deux pamplemousses restants. Pour cela coupez les deux extrémités du pamplemousse.
- Ôtez la peau restante du pamplemousse à l'aide d'un couteau qui coupe bien.
- Prélevez les quartiers du pamplemousse. Taillez chaque quartier en trois et gardez-en 6 quartiers entiers pour le dressage. Réservez.
- Coupez le gingembre confit en tout petits morceaux.
- Faites légèrement chauffer le jus de pamplemousse et le sucre mélangés au sirop de gingembre et hors du feu incorporez les feuilles de gélatine essorées et le gingembre confit. Mélangez bien pour que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.
- Remplissez vos verrines avec le jus et disposez quelques morceaux de quartiers de pamplemousses. Mettre au frais pour deux heures.
- Si vous désirez donner un effet « penché » à vos verrines inclinez-les sur un support stable avant de verser le jus de pamplemousse. Mettre au frais pour deux heures.

Préparez maintenant la mousse coco.

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.
- Fouettez la crème en chantilly.
- Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine essorée.
- Montez les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre. La texture doit être celle d'une mousse à raser.
- Ajoutez les blancs d'œufs au mélange coco.

- Puis intégrez la crème fouettée.
- Sortez vos verrines du frigo et remplissez de crème coco (si possible avec une poche à douille, c'est plus régulier et surtout plus pratique!).
- Décorez avec un quartier de pamplemousse et une feuille de menthe. Il ne reste plus qu'à vous régaler.

Crèmeux aux framboises parfumé à la rose

Tout le monde connaît le lemon curd, délicieuse crème au citron d'origine anglaise...Mais c'est la pleine saison des framboises alors pourquoi ne pas innover en imaginant parfumer cette crème non pas au citron mais avec ces délicats petits fruits rouges! C'est absolument délicieux et cette gourmandise peut servir de base à une multitude de desserts: garnissez-en vos choux, vos fonds de tarte aux fruits, tartinez-en vos tranches de brioche, vos crêpes, servez-vous en de base pour une salade de fruits, comme arôme naturel pour vos yaourts... Bref, c'est un complément astucieux en pâtisserie.

Ingrédients: pour environ 6 dl de crèmeux

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites

graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.

- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant [ici](#))
- une cuillère à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Préparation

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide.
- Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet.
- Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron. Mélangez bien. Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Mélangez constamment au fouet pendant toute la cuisson. Dès que l'ébullition est atteinte, laissez encore sur le feu pendant une minute toujours en mélangeant au fouet.
- Hors du feu, ajoutez alors le beurre et mélangez bien.
- Transvasez le crémeux dans un bol en plastique (en aluminium il gardera plus longtemps sa chaleur ce qui n'est pas le but). Laissez retomber un peu la température. Puis égouttez la feuille de gélatine et incorporez-la vivement au mélange.
- Transvasez dans un pot à confiture. Gardez au frais.

Exemple de dessert à base de ce crémeux: une tarte aux framboise désuaturée

- Émiettez des petits sablés et disposez-en dans le fond de vos verrines. Pour la recette de sablés maison cliquez [ici](#). Puis disposez des framboises.
 - Versez du crémeux encore tiède sur le sablé émietté. Mettez au frais pendant une heure. Disposez par dessus le crémeux des framboises et ajoutez une belle mesure de chantilly au siphon (pour la recette de la chantilly au siphon cliquez [ici](#)). Et pour finir, zestez un citron vert ou jaune par dessus. Une véritable gourmandise bien de saison!
-

Riz au lait à la vanille, lait de coco et fruits rouges

C'est l'été et la pleine saison des fruits rouge commence, profitons-en! Cette recette de riz au lait est extrêmement savoureuse car l'acidité des fruits vient équilibrer son côté sucré. Alors faites vous plaisir en revisitant ce dessert d'enfance hyper gourmand!

Ingrédients pour 4 personnes:

- 140 g de riz rond
- 80 g de sucre semoule
- 50 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 10 cl de lait de coco

- des fruits rouges selon votre goût (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles, mûres...)
- 25 g de chocolat blanc: il amène du croquant au dessert

Préparation:

- Coupez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau prélevez les grains de vanille.
- Commencez par rincer le riz à l'eau.
- Faites chauffer le lait mélangé au lait de coco.
- Puis dans un grand bol mélangez le riz, le lait chaud et les grains de vanille. Versez dans une casserole et cuire environ 1 heure à 1 heure 15 à feux doux. Quand le riz a absorbé tout le liquide ajoutez le sucre et laissez cuire encore 5 minutes.
- Versez le riz cuit dans un grand bol . Laissez refroidir à température ambiante. Votre riz est prêt à servir.
- Pendant le temps de refroidissement du riz nettoyez vos fruits et l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.

Dressage:

- Dans de jolis bols déposez deux belles cuillerées de riz. Puis disposez par dessus les petits morceaux de chocolat blanc et les fruits rouges de votre choix. Vous allez voir c'est délicieux!

Idées:

Vous pouvez remplacer le chocolat blanc en ajoutant soit de très bons cornflakes ou une jolie chips de riz sucrée (pour la recette cliquer [ici](#)). Vous pouvez également remplacer les fruits rouges par de la mangue et de l'ananas avec un zeste de citron vert, le lait de coco par une petite sauce au chocolat fondu avec un peu de crème...

Une fois de plus faites marcher votre imagination!

Nuage chocolat et son ingrédient mystère...

Voici une recette stupéfiante et tellement facile de réalisation! Vous allez pouvoir réaliser une mousse au chocolat absolument aérienne sans œuf ni matière grasse juste avec du chocolat et... le jus de trempage de pois chiche! J'avais déjà lu des articles parlant de chantilly au jus de pois chiche. Intriguée j'ai donc tenté l'expérience: gustativement ce n'était pas extraordinaire (loin de là...) mais la consistance hyper nuageuse était très agréable. Alors pourquoi ne pas incorporer du chocolat fondu à la préparation pour lui apporter un goût bien plus intéressant et surtout plus gourmand. Il faut donc choisir un très bon chocolat et utiliser également un excellent sucre comme du muscovado pour complètement masquer l'extrême platitude du jus de pois chiche. Le sucre muscovado, de couleur brun foncé, est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .

Ingrédients: (environ 5 personnes)

- le jus de trempage d'une boîte de pois chiche de 400g (cela vous donnera environ 15 cl de jus de pois chiche)
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio.
- 120 g d'un excellent chocolat de couverture (type chocolat noir Tainori de Valrhona ou chocolat au lait Alunga de Cacao Barry)
- quelques copeaux de chocolat et des noisettes grillées pour la décoration et le côté croquant...

Préparation:

- Montez le jus des pois chiche en neige à l'aide de votre batteur électrique. Ajoutez le sucre au fur et à mesure. Le jus de pois chiche met plus longtemps à monter qu'un blanc d'œuf: comptez environ 10 mn et vous obtiendrez une mousse qui aura quadruplé de volume par rapport à la quantité initiale de jus... Cette mousse est beaucoup moins dense que des œufs en neige habituels d'où le côté nuageux à la dégustation.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez le chocolat fondu en une fois et mélangez délicatement chocolat et mousse à la maryse. Il est normal que le mélange diminue de volume d'environ un tiers.
- Remplissez une poche à douille avec la mousse.
- Puis pochez la mousse dans des petits bols. Rajoutez des copeaux de chocolat et quelques noisette grillées pour apporter le côté croquant. Vous n'avez plus qu'à vous régaler et surprendre vos invités avec cette recette extraordinaire et tellement aérienne! La mousse tient bien dans le temps contrairement à ce que l'on pourrait penser.

Comment est ce possible?

Pour faire simple, sans partir dans un cours de physique chimie et des mots compliqués: une mousse est formée de petites bulles d'air emprisonnées par un réseau de molécules de protéines. Par exemple la chantilly est formée de protéines contenues dans le lait qui emprisonnent les petites bulles que l'on a introduites à l'intérieur en fouettant la crème. Idem avec les œufs en neige: petites bulles emprisonnées dans les protéines du blanc d'œuf.

De la même manière monter l'eau de pois chiche en mousse est

possible grâce aux protéines végétales contenues dans le jus de trempage des pois chiche.

Il existe encore une autre manière de réaliser une mousse au chocolat sans oeuf ni matière grasse: rien qu'avec du chocolat et de l'eau. Cette recette nous vient d'Hervé This:

« Une mousse, ce sont trois ingrédients: de l'eau, du gras et de l'air » explique ce spécialiste de la cuisine moléculaire. Il a ainsi créé le « chocolat chantilly », une mousse à base de chocolat, d'eau et d'air. Voici sa recette: faire chauffer doucement 200g d'eau et 225g de chocolat. Quand le mélange est fondu, le laisser redescendre en température en posant le mélange dans un bol sur un fond de glaçons. Fouetter. Des bulles d'air se forment et après quelques minutes, l'ensemble forme une mousse. J'ai essayé mais je dois dire qu'à mon goût la mousse a une consistance plus épaisse et une saveur très dure en chocolat. Je trouve qu'il manque à cette mousse la rondeur et la douceur qu'on lui connaît...

Les pancakes soufflés de mon amie Sara

En visite chez mon amie américaine Sara, nous avons eu le ravissement de déguster de magnifiques, succulents et nuageux pancakes; elle a la gentillesse de nous en livrer ici sa recette qui lui vient de sa maman! Profitez en bien à l'occasion de la chandeleur car ils sont absolument délicieux. Je les ai parfumé légèrement à la fleur d'oranger.

Ingrédients: pour une quinzaine de pancakes

- 100 g de farine

- un sachet de baking powder
- 40 g de sucre
- une demi cuillère à café de sel
- 6 jaunes d'oeuf (battus)
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 blancs d'oeuf avec 3 cuillères à soupe de sucre
- une cuillerée à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

Matériel:

Vous n'aurez besoin d'aucun matériel spécial mais j'ai trouvé chez « Alice Délice » un petit ustensile très pratique; ce sont des anneaux collés entre eux qui permettent de mouler parfaitement vos pancakes dans la poêle pour qu'ils aient tous le même diamètre...



Préparation:

- Tamisez farine et baking powder dans un grand bol. Ajoutez le sucre et le sel.
- Clarifier les œufs (séparez le blanc des jaunes).
- Battez légèrement les jaunes à la fourchette.
- Ajoutez les jaunes battus et la crème fraîche au mélange farine sucre et mélangez bien. Aromatisez avec la fleur d'oranger si vous le désirez.
- Montez les blancs en neige.
- Ajoutez délicatement les blancs en neige au mélange.

- Dans une poêle faites cuire à feu doux avec un peu de beurre. Si vous n'avez pas les moules dont je vous ai parlé en début d'article déposez deux ou trois petites louches de pâte dans la poêle à l'aide d'une cuillère à soupe.



- Au bout de deux minutes environ retournez les pancakes à l'aide d'une spatule coudée. Si vous utilisez les moules ôtez les à ce moment là. Cuire encore une minutes ou deux.



- Réservez-les sur une assiette au fur et à mesure et

nappez les de sirop d'érable ou pour plus d'originalité de gelée de citron (voir la recette de la gelée de citron en cliquant [ici](#)).



Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava est une sorte de mille feuille extrêmement croustillant aux pistaches, amandes ou noix, imbibé d'un sirop parfumé aux épices. Dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier » de ce soir Cyril Lignac et Mercotte vont demander aux candidats de revisiter cette douceur orientale.

Je vous en propose une version en petits gâteaux individuels beaucoup plus élégante que la version traditionnelle présentée dans un grand plat et coupée en losanges.

Et pour les gourmands retrouvez d'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 Kranz cake

- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients (pour environ une quinzaine de gâteaux)

Pour le sirop: vous aurez au final beaucoup plus de sirop que ne demande la recette. Il se conserve très bien au frais et vous l'utiliserez par exemple avec une salade de fruits...

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- une dizaine de gousses de cardamome
- une rondelle de citron
- trois clous de girofle

Pour les gâteaux

- un paquet de feuilles de filo (au rayon frais avec les pâtes feuilletées, brisées, etc, de votre super marché). C'est une pâte très fine, aussi fine qu'un papier de soie. Elle est utilisée en plusieurs feuilles superposées souvent badigeonnées de beurre.
- 60 g de pistaches
- 60 g d'amandes entières
- 60 g de noisettes
- 60 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de 4 épices
- 90 g de beurre clarifié. Le beurre clarifié est un beurre débarrassé du petit lait; cela lui permet alors de supporter de hautes températures de cuisson sans brûler. Vous pouvez clarifier le beurre vous même ou en acheter (il porte alors souvent le nom de Ghee, nom indien pour ce type de beurre)
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 5 cl de sirop à la rose

Matériel:

- Des petits moules siliconés (de 5 cm de diamètre)
- un siphon ou une poche à douille pour la chantilly

Préparation:

Commencez par préparer le sirop

- Écrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les petites graines noires qu'elles contiennent.
- Puis versez l'eau , le sucre, les graines de cardamome, la tranche de citron et les clous de girofle dans une casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer pour faire fondre le sucre. Laissez mijoter environ 10 mn. Ôtez du feu et laissez refroidir.
- Filtrez le sirop et réservez le.
- Mettez les fruits secs (pistaches, amandes et noisettes) dans un sac en plastique et et broyez les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre ensemble. Réservez.

Puis préparez le beurre clarifié:

- Faites fondre doucement le beurre à feu doux. Écumez au fur et à mesure l'écume qui se forme à la surface. Retirez la casserole du feu et laissez reposer deux ou trois minutes. Le dépôt laiteux au fond de la casserole est le petit lait. Versez alors le beurre fondu dans un récipient en évitant de verser le petit lait que vous jetterez. Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines au frigo.
- Découpez des carrés de pâte à filo d'environ 9 cm de côté (mes moules font 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur donc à vous d'adapter le format des carrés en fonction de dimensions de vos moules). Il vous faut 12 carrés par empreinte de votre moule. Beurrez

généreusement chaque carré et empilez quatre carrés les uns sur les autres. Gardez deux ou trois feuilles entières de côté pour une découpe en cercle (voir plus bas).

- Déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs et de sucre.
- Recommencez l'opération encore deux fois sur la même empreinte: déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs. Vous obtenez une sorte de petite fleur.
- Maintenant découpez le reste de vos feuilles de pâte à filo en petits cercles de la taille de l'intérieur de vos petites fleurs. Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre. Il vous faudra un petit paquet de quatre cercles par fleur.
- Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.
- Enfournez à 180° pendant 8mn puis continuez la cuisson à 150° pendant 8 mn. A la sortie du four versez une belle cuillerée à café de sirop sur chaque fleur. Laissez refroidir au frais.

Préparez votre chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le sirop de rose. Montez votre chantilly au batteur électrique: 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 de votre choix. 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**.

- Attention: les baklavas se gardent quelques jours au froid **mais ne mettez la chantilly qu'au moment de servir**. Posez les baklavas sur votre plateau de service et pochez un petit dôme de chantilly sur chaque fleur et terminez par une petite pistache...Ils sont prêts à croquer!