

Cake au thé matcha et chocolat blanc

Depuis mon enfance j'ai toujours aimé les cakes. Aujourd'hui je vous en propose une version qui change des parfums classiques: un délicieux cake au thé matcha et chocolat blanc, deux saveurs qui se complètent merveilleusement.



Cake au thé matcha et
chocolat blanc

Ingrédients: pour un cake (environ 10 à 12 tranches)

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou (sortez le du frigo deux heures avant) mais pas fondu
- 150 g d'œuf (environ 3 oeufs)
- 2 cuillères à soupe rases de thé matcha
- une cuillère à café rase de baking powder (levure chimique)
- 70 g de pépites de chocolat blanc



Ingrédients

Préparation

- Fouettez le sucre et le beurre pendant 5 mn. Le mélange doit être crémeux.



Fouettez le sucre et le
beurre

- Ajoutez alors les œufs, un par un en mélangeant bien avant d'introduire l'œuf suivant.



Incorporez les œufs

- Puis ajoutez la farine, la levure et le thé à l'aide d'une maryse.



Puis ajoutez la farine, la levure et le thé

- Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc.



Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc

- Versez la préparation dans un moule anti adhésif.



Versez le tout dans votre moule

- Cuire à 170° pendant 40 mn. Et voilà le résultat...Régalez vous!

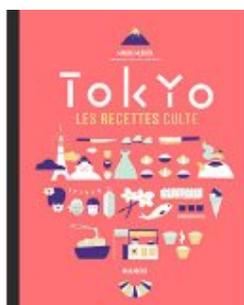


Cake au thé matcha et chocolat blanc



Cake au thé matcha et chocolat blanc

Cette recette provient du livre « Tokyo, les recettes cultes » de Maori Murota chez Marabout que je vous recommande si vous aimez la cuisine japonaise! Vous y trouverez plein de recettes familiales japonaises faciles à faire qui changent des habituels shushis, sashimis qui ne sont qu'une vision réductrice (mais néanmoins délicieux quand ils sont bien faits) de cette excellente cuisine asiatique mal connue.



Tokyo les
recettes cultes

Pommes Grand-mère

Enfant, ma grand-mère maternelle me préparait ce dessert avec les pommes de son jardin et ses confitures maison. Telle une

madeleine de Proust j'ai le souvenir de l'odeur de ces petites douceurs sortant tout juste du four...de vrais trésors de gourmandise à la fois croustillants, dorés à l'extérieur, si moelleux et si parfumés.

Bref une préparation rapide, facile et gourmande!



Difficulté: facile

Ingrédients (pour 4 personnes):

- pâte feuilletée: la pâte feuilletée étant assez technique à réaliser, l'idéal est de la commander chez votre boulanger pâtissier et de lui demander de vous la détailler en carré d'environ 15 cm de côté: il vous faudra 6 carrés plus un dernier pour la découpe de la décoration en feuilles.
- 4 pommes (personnellement j'aime les Granny Smith, car pas trop sucrées)
- 3 belles cuillerées à soupe de confiture de qualité, parfum selon votre goût. Vous pouvez utiliser ma confiture exotique au parfum de fraise qui se marie bien avec cette préparation. Pour la recette **cliquer ici**
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse.
- 50 g d'éclats de pistache ou de noisette ou de poudre d'amande.
- une gousse de vanille.

Matériel:

- un vide pomme

Préparation:

- Préchauffez votre four à 180°.
- Coupez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines à l'aide d'un petit couteau.
- Dans un bol mélangez la confiture, les grains de vanille, les éclats de fruits secs et la crème fraîche. Réservez.



- Pelez les pommes. A l'aide du vide pomme, ôtez le centre et n'hésitez pas à creuser un peu plus de manière à faire un trou plus grand: vous pourrez ainsi farcir les pommes avec plus de garniture.
- Déposez une pomme sur un carré de pâte feuilletée. Et farcir l'intérieur de la pomme avec le mélange confiture, vanille, éclats de fruits secs et crème fraîche.
- Relevez les coins et plaquez les sur le dessus de la pomme.
- Rabattez les pointes formées sur les cotés. Découpez des petites feuilles en pâte feuilletée dans le carré de pâte restant. Décorez chaque pomme avec des feuilles de pâte feuilletée.



- Déposez vos pommes sur une plaque recouverte de papier anti adhésif ou d'un **silpat**. Cassez un œuf dans un bol. Fouettez le avec une fourchette et badigeonnez chaque pomme avec.



- Enfournez à 180° pour 30 mn de cuisson.

Dressage:

- Servez chaud accompagné d'une cuillerée de confiture ou si vous êtes très gourmand vous pouvez accompagner ces pommes avec de la chantilly ou une boule de glace vanille.



Le sablé, une valeur sûre

Le sablé est une des bases classiques de la pâtisserie, facile à maîtriser. Mais en plus d'être ce délicieux petit gâteau croquant il est en quelque sorte « multitâche »: petite douceur servie au goûter, avec un thé ou un chocolat chaud, base de tarte, crumble pour une verrine, il a plus d'un tour dans son sac.

Je prépare toujours une grosse quantité; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Ingrédients :

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

- 1 sachet de levure chimique
- 2 gousses de vanille

Matériel :

- des petits cercles individuels nécessaires pour calibrer vos sablés lors de la cuisson
- un silpat (plaque de cuisson antiadhésive)

Préparation :

- Tamisez la farine et la levure.
- Clarifiez les œufs: séparez les blancs des jaunes.
- Travaillez le beurre avec une fourchette pour le ramollir: il doit avoir la consistance d'une crème épaisse.
- Ouvrez les gousses de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains. Réservez.



- Versez les jaunes et le sucre dans un grand bol et travaillez les avec **un fouet**. Le mélange doit blanchir.
- Ajoutez les grains de vanille et le beurre pommade; mélangez toujours avec le fouet.
- Incorporez alors la farine et la levure et mélangez **avec**

une maryse: évitez le fouet pour la farine, vous en mettez partout! Vous allez obtenir une pâte homogène dont vous pouvez faire une boule un peu molle.

- Coupez cette boule en 4.
- A l'aide de film étirable vous allez former des petits boudins de pâte:
- Tirez une longueur de film étirable (environ 20 cm) et déposez un quart de la pâte à son extrémité.
- Puis vous allez rouler la pâte dans le film étirable de manière à former un petit boudin bien serré. Regardez la vidéo suivante pour bien voir le geste:
- Faire de même pour chaque quart de pâte.
- Mettre les boudins obtenus au frigo pour une heure de temps pour qu'ils durcissent avant cuisson: cette phase de refroidissement est essentielle. Si vous ne les utilisez pas de suite vous pouvez les congeler sans problème pour les utiliser plus tard.

Cuisson:

- Préchauffez le four à 180°
- Si vous utilisez une pâte congelée, sortez la une heure à l'avance à température ambiante.
- Si vous utilisez une pâte fraîchement préparée et préalablement refroidie au frigo, tranchez le boudin de pâte en fines tranches (moins d'un 1/2 cm d'épaisseur).
- Sur une plaque de silpat, posez des petits cercles qui permettront aux sablés d'avoir tous une forme identique et régulière.
- Déposez une tranche de pâte dans chacun des cercles.
- Enfournez immédiatement; si votre four n'est pas encore chaud remettez la plaque au frigo en attendant

d'enfourner.

- Cuisson: à 180° environ 10 mn selon les fours. Donc surveillez bien: les sablés doivent être dorés.
- A la sortie du four attendre quelques minutes et ôtez les cercles. Déposez les sablés sur une grille, le temps qu'ils refroidissent. Ils sont encore un peu mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.
- Les sablés se conservent bien dans une boîte hermétique.

Idée de dessert rapide et facile: verrine de fruit rouge (4 personnes)

- Préparez au siphon une chantilly (pour un siphon de 500 ml: 400 ml de crème liquide et 50 ml de sirop de canne ou sirop à la rose).
- Coupez des fraises en morceaux.
- Dans chaque verrine déposez les fraises coupées en morceaux.
- Puis ajoutez les miettes des sablés.
- Terminez par la chantilly...
- Vous pouvez rajouter quelques amandes effilées que vous aurez fait dorer à la poêle.

Le petit plus:

- Ne jetez surtout pas vos gousses de vanilles après avoir ôter les grains! Mettez les dans une boîte hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sucre vanillé.
- Choisissez bien vos gousses de vanille: elles doivent être brillantes et charnues, donnant une apparence de « gras ». Fuyez les gousses ternes qui seront forcément sèches et pauvre en grains.

La génoise

La génoise est une pâte constituées d'œufs entiers et de sucre (battus à chaud ou à froid), additionnée de farine et éventuellement de beurre fondu.

C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes...Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à connaître!

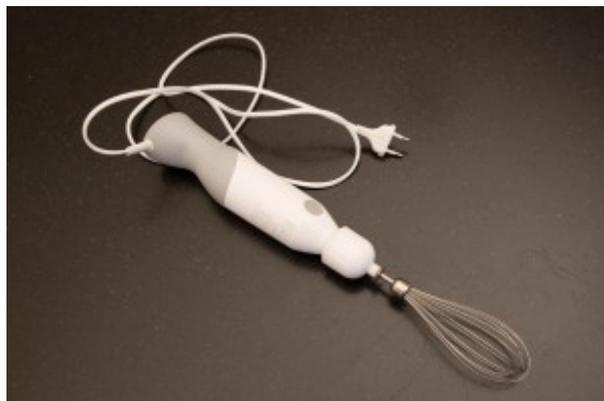
Ingrédients

- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre
- 1 cuillère à café de levure



Matériel :

- un fouet électrique



- un thermomètre de cuisine pour le contrôle des températures de cuisson.
- un cul de poule



- un moule pour génoise anti adhésif type marque Flexipan



Préparation:

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu.



- Tamisez la farine et la levure.



- Dans un cul de poule versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et

fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à 15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des oeufs.

- Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil.



- Ajoutez alors la farine et la levure.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée.
- Moulez immédiatement l'appareil dans la plaque anti adhésive.



- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.



- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn.



- Retournez la génoise sur un torchon propre. Posez dessus un papier sulfurisé graissé et roulez la génoise. Laissez refroidir comme cela: elle prendra une belle forme. Lorsque vous voudrez la garnir, elle se déroulera facilement et pourra de nouveau être roulée sans casser. Il existe des kits pour faciliter le roulage: www.la-carpe.com/accessoires-patisserie/2031-kit-gateau-roule-et-genoises-.html
- Vous pouvez également la mouler dans un cercle: dans ce

cas beurrez le moule ou le cercle avant cuisson pour faciliter le démoulage. Démoulez à chaud et disposez la génoise sur une grille pour éviter son humidification. Attendez qu'elle soit refroidie pour la découper en tranches et la crémér avec le mélange de votre choix (mousse chocolat ou autre).

Les petits plus pratiques:

- Avant de commencer une recette préparez et pesez tous les ingrédients à l'avance.
- Il est préférable de monter la génoise au batteur: elle sera plus légère.
- Limitez les temps d'attente et de manipulation: vous réduirez ainsi le risque d'affaissement du mélange avant cuisson.

Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Que vous l'aimiez au chocolat, à la vanille, au café, l'éclair est un des grands classiques de la pâtisserie française.

C'est à Antonin Carême que l'on doit cette petite merveille déclinée à partir d'une pâtisserie de forme allongée du 19^e siècle: la duchesse déjà réalisée à l'époque avec de la pâte à choux et des amandes.

Depuis son succès ne s'est jamais démenti au point que de nombreux chefs pâtissiers de renom comme Christophe Adam ou Philippe Conticini arrivent encore à les magnifier avec de nouvelles et sublimes créations.

Vous ne trouverez pas ci dessous la recette de la pâte à choux mais vous pouvez la retrouver dans la recette suivante en cliquant sur le lien suivant: **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**. La recette que vous y trouverez est pour environ 15 éclairs, une douzaine de religieuses ou une trentaine de chouquettes.

Nous allons traiter ci dessous 3 recettes différentes (Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat) mais qui sont très proches au niveau technique.

- La chouquette qui est un petit choux simplement saupoudré d'éclats de sucre.
- L'éclair que l'on ne présente plus et qui nécessite de la crème pâtissière et du fondant pour sa réalisation.
- La religieuse qui est une déclinaison de l'éclair dans sa forme; en plus de la crème pâtissière et du fondant elle est décorée par de la crème au beurre.

Pour les chouquettes:

Vous n'aurez besoin que de:

- sucre perlé
- pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

Préparation des chouquettes:

- Après avoir couché et doré vos chouquettes sur le **silpat**, recouvrez les généreusement de sucre perlé.
- Renversez la plaque au dessus d'un plat ou d'un **silpat**. Le sucre va adhérer aux chouquettes et le surplus retombe.

Vous pouvez conserver ce surplus de sucre perlé dans un récipient hermétique pour une prochaine fournée de

chouquettes.

Vous n'avez plus qu'à enfourner et cuire selon les recommandations de cuisson de la recette Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

A la sortie du four ne laissez pas les chouquettes à refroidir sur la plaque de cuisson mais faites les refroidir sur une grille pour éviter tout ramollissement. Elles sont prêtes à être croquées.

Pour les éclairs ou religieuses:

Ingrédients par ordre de préparation:

1/ pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

2/la crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule (reparti en deux fois 45 g)
- 140 g de jaune d'œuf (un jaune fait environ 20 g)
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux
- 60 g maïzena ou féculé de maïs tamisée
- une gousses de vanille

3/ le fondant :

- 250 gr de fondant blanc (chez votre pâtissier ou à commander sur internet voir magasins et épiceries)
- sirop de base : 40 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

4/ la crème au beurre au café (seulement pour la décoration des religieuses):

- 75 g de lait entier
- 30 g de sucre semoule

- 60 g de jaune d'œuf (un jaune pèse environ 20 g)
- 30 g de sucre semoule (ce n'est pas une erreur: vous avez encore besoin de 30 g de sucre)
- 250 g de **beurre pommade** doux
- 6 g d'extrait de café

Préparation: le bon déroulement

Pour la préparation des choux ou religieuses respectez l'ordre suivant:

- Commencez par la pâte à choux (Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite): pour les religieuses vous devrez cuire deux fournées différentes. Une pour les têtes (couchées avec une douille de 9) et une pour les corps (douille de 12). Ne mélangez pas différentes grosseurs pour la cuisson si vous voulez avoir une cuisson uniforme, les petites pièces prenant moins de temps à cuire que le grosses!
- Les éclairs sont couchés avec une douille de 15.
- Pendant la cuisson des choux ou éclairs préparez la crème pâtissière. Quand cette dernière est refroidie garnissez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Réservez les au frais.
- Préparez alors votre fondant et glacez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Déposez-les sur une grille que vous remettrez au frais.
- Si vous faites des religieuses vous pourrez alors préparer la crème au beurre pour leur décoration.

Préparation de la pâte à choux

Voir recette sur Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

Préparation de la crème pâtissière au chocolat (nécessaire aux éclairs et religieuses) et garnissage des choux

Il vous faut vous munir d'un fouet et d'un grand plat (type plat à gratin) qui vous servira à verser votre crème en petite

épaisseur après cuisson. Vous aurez également besoin de film alimentaire et d'une grille.

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.
- Portez le lait, la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.
- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.
- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.
- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.
- Remettez la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole.

- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans. Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.
- Retirez dès que l'ébullition redémarre.
- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour favoriser son refroidissement qui doit être rapide.
- Filmez au contact avec le film alimentaire: le film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.
- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement.

La crème est refroidie: c'est le moment de garnir les choux:

- Percez par en dessous chaque éclair de 3 petits trous et chaque choux d'un seul trou avec une douille n° 5.
- Sortez la crème pâtissière du frigo et versez la dans une poche à douille équipée d'une douille n°5. La vidéo suivante vous montre comment préparez votre poche à douille.
- Garnir éclairs et choux par en dessous avec la poche en s'assurant qu'ils soient bien pleins : de la crème doit légèrement ressortir par les autres trous pour l'éclair. Raclez le trop plein avec un petit couteau.
- Rangez les éclairs ou choux régulièrement sur votre grille: de cette manière les coulures n'humidifieront pas le dessous de vos choux...
- Remettre au frais et passons au fondant.

Préparation du fondant au chocolat (

nécessaire aux éclairs et religieuses) et glaçage des choux:

Commençons par le sirop. Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson.

- Dans une casserole versez l'eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition et ajoutez le cacao. Mélangez bien et retirez du feu.
- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu très doux en y ajoutant un peu du sirop au cacao de manière à détendre le fondant qui est assez épais. Vous n'aurez pas besoin de la totalité du sirop: donc versez le sirop sur le fondant par petite quantité et surveillez que le fondant devienne un plus liquide mais pas trop: il doit être sirupeux. La température de cuisson de ce fondant ne doit pas dépasser 37° sinon il perdra son brillant.

Votre fondant est prêt: vous allez glacer vos choux.

- Ressortez les choux du frigo.
- Trempez le dessus des éclairs ou de choux dans le fondant à 37 ° sans dépasser la moitié de leur corps. Essayez d'éviter de tremper vos doigts dans le fondant.
- Ressortez le choux ou éclair de manière verticale pour que le fondant s'écoule dans la casserole et pas sur les côtés de l'éclair ou du choux.
- Enlevez l'excédent avec votre doigt ou un spatule en lissant vers le bas (le chou ou l'éclair toujours en position verticale). Regardez bien la technique sur la vidéo suivante:
- Si vous faites des religieuses glacez un corps puis une tête et placez la tête sur le corps immédiatement de façon à ce que le fondant serve de « colle » en

refroidissant. L'opération est délicate car il vous faut des choux bien réguliers.

- Recommencez jusqu'à épuisement des pièces.
- Redéposez au fur et à mesure chaque éclair ou religieuse sur la grille et remettez le tout au frais.

Les éclairs sont prêts. Si vous avez choisi de faire des religieuses passons à la crème au beurre.

Préparation de la crème au beurre (nécessaire que pour la décoration des religieuses)

La quantité de crème va vous sembler importante pour ne réaliser que des petites décorations sur vos religieuses: mais il faut savoir que si vous en préparez moins il n'y aura pas assez de quantité dans votre poche à douille pour pouvoir travailler correctement...Donc n'hésitez pas à être généreux dans votre décoration.

La préparation de cette crème est plus facile à l'aide d'un robot équipé d'un fouet que d'un fouet à main. Vous aurez également besoin d'un thermomètre de cuisson.

- Préparez votre beurre pommade pour qu'il ait la consistance d'une crème épaisse, lisse et homogène en le travaillant à la fourchette après l'avoir coupé en tout petits morceaux. Résistez à la tentation de le passer au micro onde: il ne faut surtout pas qu'il fonde même en partie. N'hésitez pas à le sortir du frigo une heure avant pour pouvoir mieux le travailler.
- Fouettez les jaunes d'œufs et 30 g de sucre dans le bol de votre robot pour les blanchir.
- Dans une casserole faire chauffer le lait et 30 g de sucre. Portez à ébullition. L'idéal est d'atteindre 120°.
- Dès que l'ébullition est atteinte retirez du feu et

versez le lait immédiatement et très progressivement en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter vivement. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Cela prend 10 à 15 mn.

- D'où l'utilité d'un robot ménager type KitchenAid ou encore mieux Kenwood Cooking Chef (muni d'une plaque à induction vous maîtrisez la cuisson à 2 ° près donc plus d'angoisse de surcuisson ni besoin d'un thermomètre). Si vous pâtissez souvent c'est un bonne idée que d'investir dans ce type de robot même si le budget est un peu élevé vous ne le regretterez pas.
- La préparation doit redescendre à 30° pour pouvoir incorporer le beurre pommade sinon le beurre fondra.
- Incorporez le beurre et continuez à battre lentement: si vous fouettez trop vivement (surtout avec un fouet électrique) la température va de nouveau s'élever et le beurre risque de fondre.
- A la fin la préparation a doublé son volume et lorsque vous soulevez votre fouet elle fait le » bec »: des pics en forme de bec d'oiseau se forme sur le fouet.Vous obtenez une crème bien foisonnée : le beurre incorpore de l'air et s'allège.
- Ajoutez alors l'essence de café.
- Mettez la crème dans une poche avec une douille cannelée fine (n°3 ou 4)
- Reservez de suite au frais
- Ne perdez pas de vue que c'est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur!

Maintenant vous pouvez décorer vos religieuses.

- Sortez les religieuses du frigo
- Il vous faut poser le choux sur un support un peu haut que vous pouvez faire tourner (un bol retourné par exemple).

- A l'aide de la poche façonnez des petites touches de crème sur la collerette de chaque religieuse; regardez bien la vidéo pour voir le bon geste.
- Attention à la manière dont vous tenez votre poche : si vous la mettez entièrement dans votre main vous allez la chauffer et le beurre risque de fondre... Donc twistez bien le haut de la poche et poussez avec votre main droite sur le fond de celle-ci et non sur ses côtés. Dirigez le geste en tenant le bout, côté douille, avec la main gauche. De cette manière vos mains n'entourent pas la poche, risquant ainsi de chauffer son contenu. Regardez sur la vidéo suivante la tenue de la poche et son maniement:

Les petits trucs en plus:

- Si vous désirez aromatiser une crème pâtissière avec un alcool ou une liqueur les ajouter après la cuisson...
- L'ajout de liquide acide comme le jus de citron est déconseillé: utilisez plutôt les zestes pour aromatiser.
- La crème au beurre peut être préparée à partir de différentes préparations: crème anglaise, appareil à génoise, appareil à bombe, meringue italienne...

Baba au rhum ...ou pas

Cette recette de baba est le fruit de différents tests: grâce au « **poolish** », très facile à réaliser, vous n'aurez plus de problème de pousse et surtout les babas auront une texture très légère qui s'imbibera facilement du sirop.

Il est présenté sur la photo accompagné par une miniature du

dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut (en version moins technique que l'original) exécuté par Naoëlle lors du combat des chefs 2013 contre Jean Imbert .

Cliquer [ici](#) pour le dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut

Ingrédients pour huit babas:

Pour le **poolish** à préparer 1 heure à l'avance

- 70g de farine tamisée
- 10g de **levure de boulanger**
- 6 cl de lait soit 0.6 dl

Pour la pâte à baba

- le **poolish** préparé 1 heure à l'avance
- le zeste rapé d'un demi citron
- 25 g miel liquide
- une gousse de vanille
- 180 g de farine tamisée
- 4 oeufs entiers
- 130 g **beurre pommade** salé

Pour le sirop à chauffer et infuser pendant la cuisson des babas

- le zeste rapé d'un demi citron
- 700 g d'eau
- 10 cl de jus d'orange (1 dl)
- 1 petit bouquet de feuille de menthe ciselée
- 400 g de sucre
- 1 dl de rhum (facultatif)

Pour la chantilly:

- 3 dl de crème fraîche liquide entière (détail important car si vous prenez de l'allégée elle ne montera pas)
- 1 à 2 c à s de sucre selon votre goût.

Matériel:

- un robot mixeur (pour la pâte)
- moules individuels à savarin (type anti-adhésif : fortement conseillé car plus facile à démouler!!)
- un batteur électrique (pour la chantilly) ou idéalement un **syphon**

Préparation:

1/Préparation du **poolish**

- Dans un bol en inox (il diffuse mieux la chaleur que le plastique) verser la farine tamisée et émietter la levure de boulanger dessus.
- Verser le lait dans le bol et mélanger énergiquement; la pâte obtenue doit être sans grumeaux. Recouvrez le récipient avec un film alimentaire et placer le sur la porte ouverte de votre four (pas dans le four) . Mettez alors le four en marche à 50° pas plus sinon vous « tueriez » la levure. Laisser pousser pendant une heure.
- la pâte doit avoir doublé de volume.

2/ Préparation de la pâte à baba

- à l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la lame.
- dans la cuve du robot versez le poolish, la farine, les graines de vanille, le miel, le zeste râpé de citron, et 2 œufs entiers.
- pétrir à vitesse moyenne pendant 10 mn.
- rajouter les deux œufs restants et pétrir de nouveau 10 mn.

- Ajouter alors le beurre pommade et pétrir encore 3 mn
- A l'aide d'une poche à douille (vous verserez beaucoup plus régulièrement la pâte) remplissez les moules à moitié.
- préchauffer votre four à 180°.
- Filmer les moules avec un film alimentaire et laisser pousser jusqu'à ce qu'ils atteignent les bords des moules.
- N'oubliez pas d'enlever le film alimentaire et enfourner pour environ 30 mn; le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut varier d'un four à l'autre . Seule l'expérience vous donnera le bon temps en fonction de votre appareil : cela peut varier de 25 à 35 mn ...donc les premières fois surveillez vos babas.C'est le moment de faire votre sirop pendant que les babas cuisent (voir ci-dessous la préparation du sirop).
- sortez les babas du four et laisser refroidir 15 à 20 mn avant de les démouler.

3/ Préparation du sirop

- verser tous les ingrédients dans une casserole.
- amener à ébullition et arrêter le feu .
- faire infuser pendant le temps de cuisson et de refroidissement des babas.
- filtrez le sirop pour enlever les impuretés (menthe, petit morceaux d'orange et zestes).

4/Préparation de la chantilly

a/si vous avez un siphon :

- verser le sucre dans la crème liquide; bien mélanger et verser le tout à l'aide d'un petit entonnoir dans le siphon .
- Visser le capuchon équipé de l'embout de décoration et bien secouer . Mettez la cartouche dans son réceptacle et vissez la sur le capuchon.

- attention pour un syphon de contenance 50 cl, 1 cartouche suffit ; pour un syphon d'un litre de contenance mettez 2 cartouches et ce quelque soit la quantité de liquide à l'intérieur de votre syphon!

b/si vous montez votre chantilly avec un batteur électrique:

- mettez le bol au frais 1/2h avant
- verser la crème bien froide dans le bol avec le sucre et quelques gouttes de citron.
- battez jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais attention à ne pas faire du beurre si vous battez trop longtemps...
- mettez la dans une poche à douille et réserver au frais.

5/Imbiber les babas

- 15 mn après avoir démoulé vos babas , si vous avez bien suivi l'ordre de progression de cette recette , le sirop et les babas doivent être tous tièdes.
- Vous pouvez maintenant les tremper dans le sirop et bien les imbiber.La règle pour les imbiber est la suivante:

1. baba tiède = sirop tiède (la meilleure méthode)
 2. baba froid= sirop chaud
 3. baba chaud = sirop à température ambiante (si vous prenez un sirop chaud ils vont se désagréger et si vous prenez un sirop froid celui-ci aura du mal à pénétrer). Je vous déconseille donc d'imbiber les babas directement à la sortie du four.
- Vous pouvez conserver les babas ainsi imbibés dans une boîte hermétique contenant un fond de sirop; ils se conservent très bien 2 à 3 jours. Donc vous pouvez les préparer la veille de votre repas et vous n'aurez plus qu'à dresser quand vous le désirerez.

Dressage:

- Déposer un baba sur l'assiette et à l'aide de la poche à douille ou du syphon remplissez le creux du milieu du

baba avec la chantilly.

- Vous pouvez rajouter quelques fraises en complément pour ajouter une touche de couleur et de saveur fruitée.

Le saviez-vous?

L'histoire de ce gâteau nous ramène à la première moitié du XVIII^e siècle: en exil à Nancy le roi de Pologne Stanislas Leszczyński, père de Marie Leszczyńska (la femme de Louis XV) , trouvant son kouglof trop sec demanda à son pâtissier de l'arroser d'alcool. Ce même pâtissier Nicolas Strohrer ouvrira sa pâtisserie à Paris rue Montgougeuil en 1730 et imposera le rhum dans le sirop mais il est plus probable que l'origine du baba au rhum soit un gâteau d'origine polonaise, le babka.

Astuces:

- En pâtisserie tamisez toujours la farine cela vous évitera tous les désagréments des grumeaux dans la pâte.
- Ne remplissez pas complètement vos moules : sinon ils déborderont pendant la pousse.
- Le beurre pommade est simplement du beurre qui doit avoir la consistance d'un crème assez molle. N'oubliez donc pas de sortir le beurre du frigo 1h à l'avance et le travailler avec une fourchette pour le ramollir jusqu'à ce qu'il arrive à bonne consistance (pour exemple comme celle d'une crème fraîche épaisse).

Tarte fine aux pommes de Naoëlle d'Hainaut

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d'avoir des tranches de fruit d'une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre
- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

Matériel:

- un **silpat** ou feuille de cuisson antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l'un des deux doit être légèrement plus petit

Préparation:

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.

- trancher finement les pommes tout en gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .

- poser deux demis-pommes tranchées l'une à côté de l'autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s'incline un peu.

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d'une autre manière en faisant une compote par exemple.

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce (le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l'aide d' une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.

- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

Dressage:

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!



Astuces:

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de froter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dès que leur chair est exposée à l'air.
- personnellement j'utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de

beurre sucré cela permet d'avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.

- à moins que vous ne la fassiez vous même n'hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

Un peu de culture...

La pomme que nous consommons aujourd'hui est une descendante de l'espèce « malus siervessi » consommée par l'homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l'espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n'entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.