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

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.

gratter la gousse de vanille

- 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.

Pelez les pommes

- 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.

Déposez une pomme sur chaque carré de pâte feuilletée

- Relevez les coins et plaquez les sur le dessus de la pomme.

Rabattre les côtés de la pâte sur 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.

Coque chocolat mandarine, cœur coulant aux fruits rouges

Voici une recette un peu plus technique qui va demander plusieurs préparations différentes: un biscuit génoise, un crémeux chocolat, une mousse mandarine et surtout la préparation d'une coque en chocolat: pour cette dernière il vous faudra apprendre à tempérer le chocolat.

Pourquoi tempérer le chocolat? Pour en savoir plus je vous conseille le site de la cuisine de Bernard (www.lacuisinedebernard.com) qui vous explique très bien le phénomène de cristallisation . Pour faire simple sachez que le tempérage est nécessaire pour obtenir un chocolat brillant qui se démoule parfaitement des empreintes dans lesquelles on l'aura placé. Sur le site le chef Bernard vous indique une méthode plus simple en utilisant un produit appelé Mycrio. C'est la méthode que j'utilise pour cette recette.

Vous pouvez toutefois simplifier encore plus la réalisation

des coques en chocolat en faisant simplement fondre doucement votre chocolat au bain marie: il sera moins brillant et vous pouvez pallier à cet inconvénient en saupoudrant tout simplement votre coque de sucre glace juste avant de servir…

Ingrédients (pour environ 10 coques):

1/ pour le cœur coulant framboise

- Un sachet de coulis de framboise (en grande surface au rayon frais) ou un coulis maison de fruits rouge, de framboises ou de fraises

2/pour les coques en chocolat

- 150 grammes de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux. Si vous pouvez vous procurer du Chocolat Valrhona (chocolat utilisé par tous les grands pâtissiers) c'est idéal! J'apprécie particulièrement leurs variétés de chocolat noir Manjari et Taïnori: voir les adresses de vente sur le site suivant *www.**valrhona**.com*)
- 1% de Mycrio soit 1,5 gramme de Mycrio (beurre de cacao en poudre très fin); vous pouvez le trouvez sur internet (www.meilleurduchef.com par exemple)

3/ pour le biscuit (appareil à génoise)

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

4/pour la mousse mandarine

- le jus de 6 mandarines
- 3 œufs
- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de beurre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena

5/pour le crémeux chocolat

- 250 ml de crème liquide entière
- 250 ml de lait
- 50 grammes de sucre semoule
- 50 grammes de jaunes d'œufs
- 230 g de chocolat noir de couverture en pistoles ou en petits morceaux

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
- des moules anti adhésifs semis sphériques : une plaque de demi sphères de 7 cm de diamètre et une autre de 2,5 cm de diamètre. J'ai utilisé ici des moules Flexipan demi sphère pour les coques chocolat (moules noirs) mais si vous pouvez vous procurer des moules spéciaux en polycarbonate transparent pour mouler le chocolat c'est beaucoup mieux…
- un emporte-pièce d'une diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules demi-sphériques. Si vous cuisinez beaucoup je vous conseille d'acheter une boite avec différentes circonférences: vous aurez ainsi toujours la bonne taille à portée de main.

Préparation:

1/ Le cœur coulant framboise

- La veille versez le coulis de fruit rouge dans les moules demi-sphériques de petite taille et mettre à prendre au congélateur.

2/ Les coques en chocolat

A préparer également la veille.

- Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture à 45°C tout en mélangeant: cela veut dire que le chocolat doit être complètement fondu et **ne doit pas dépasser les 45°!**

- Hors du feu, **dés que le chocolat est redescendu à 35°**, et toujours en mélangeant , ajouter 1% de Mycryo (soit 1,5 gramme pour cette recette).
- Versez une cuillère à soupe de chocolat dans chaque moule et à l'aide d'une petite spatule ou petite cuillère recouvrez bien les bords des moules : utilisez le côté arrondie de la cuillère pour remonter le chocolat sur les bords. Le chocolat se solidifie suffisamment vite pour qu'il ne retombe pas au fond des moules. Laissez prendre une bonne heure au frais.

3/ Le biscuit (appareil à génoise):

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux. Dés 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 et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45°.
- 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 du mélange.
- Ajoutez alors la farine et la levure. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez de la farine partout!
- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est finit d'être incorporée. Attention avec le fouet: mélangez d'abord avec une maryse et reprenez le fouet sinon vous aurez du

beurre partout!

- Moulez immédiatement cette préparation dans la plaque anti adhésive.
- Lissez bien le dessus à l'aide d'une spatule coudée.
- Enfournez immédiatement à 180° pendant 8 mn et après cuisson, débarrassez sur une grille en le retournant.
- Quand le biscuit a refroidi, détaillez le à l'aide d'un emporte pièce d'un diamètre légèrement inférieur à celui des grands moules semi sphériques. Réservez.

4/ La mousse mandarine:

- Zestez les mandarines après les avoir lavées.
- Pressez les mandarines.
- Filtrez le jus pour en ôter la pulpe.
- Versez le jus obtenu dans une casserole ainsi que les zestes.
- Ajoutez la maïzena et portez à ébullition. Mélangez bien et ôtez la casserole du feu.
- Dans un saladier versez les œufs et le sucre et fouettez les.
- Ajoutez-y le jus de mandarine refroidi (vous devez pouvoir y tremper votre doigt). Si vous versez un mélange trop chaud vous risquez de faire cuire les œufs…
- Remettez le tout dans la casserole et faire épaissir à **feu très doux** sans cessez de remuer (c'est un peu long). **Retirez du feu et laissez tiédir** : ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux et mélangez.
- Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

5/ Pour le crémeux chocolat

- Mélangez la crème et le lait dans une casserole. Amenez à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir pendant que vous allez battre les œufs et le sucre.
- Versez le sucre et les jaunes d’œufs dans un cul de poule. Fouettez le tout jusqu’à blanchiment (le mélange devient plus pâle).
- Versez le mélange lait crème sur les jaunes blanchis. Mélangez bien avec une maryse (spatule).
- Remettre le mélange dans une casserole et cuire comme une crème anglaise en ne dépassant pas 83°. Le mélange doit napper la cuillère et laisser un trait net sur la spatule quand vous y passez le doigt.

- Une fois cuite versez cette crème sur les pistoles de chocolat en 3 à 4 fois. Mélangez bien.

- Puis mettre dans une poche à douille (comme pour la mousse mandarine) et au frais environ 30 minutes.

Montage:

- Tout d’abord réunissez tous les éléments: coques en chocolat, crémeux au chocolat, mousse mandarine, cœur framboise surgelé et biscuits génoise.
- Commencez par remplir un tiers des coques avec la mousse mandarine.
- Puis insérez dans chaque coque un cœur framboise encore congelé.

- Recouvrez le tout de crémeux au chocolat. Laissez environ 2 à 3 mm d’espace pour pouvoir déposer le biscuit qui formera la base de la coque.
- Déposez alors le biscuit génoise pour terminer le montage et former la base de la coque. Remettre au frais environ 3 à 4 heures.
- Puis démoulez délicatement les coques. Les conserver au frais en attendant de les servir.

Dressage:

Déposez une coque dans l’assiette de présentation. Saupoudrez de sucre glace, puis décorez avec un trait de coulis de framboise. Vous pouvez également rajouter une pointe de chantilly.

Les petits plus pratiques:

- Vous pouvez préparer toutes les préparations à l’avance (cœur framboise, coque au chocolat et biscuit). Je vous conseille de préparer le crémeux au chocolat 2 ou 3 heures avant l’assemblage car une fois figé il est difficile à manipuler avec la poche à douille, de même que la mousse à la mandarine qui est assez fragile.
- 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.

- Vous pouvez varier les parfums du cœur de fruit: le chocolat se marie très bien avec un coulis de fruit de la passion par exemple.
- Pour une dessert encore plus sophistiqué: cette coque chocolat mandarine se marie bien avec une crème anglaise. Dressez la alors dans une assiette creuse et versez la crème anglaise autour…

Tempérage du chocolat , méthode sous vide et tellement plus facile!

Le tempérage du chocolat est une technique utilisée en pâtisserie. Elle permet d’obtenir un chocolat brillant, appétissant, à la texture lisse, bien croquant et qui se démoule sans problème. Bref une technique indispensable pour obtenir de belles bouchées ou décors en chocolat.

Je vous fait grâce des explications physiques et chimiques qui sont à l'origine de ce phénomène. Mais si vous faites simplement fondre votre chocolat et que vous le laissez refroidir, il ne sera pas brillant mais plutôt terne et mat . Il peut même présenter des petites marbrures blanches.

Il faut donc respecter au degré prés une courbe de température précise pour le faire fondre et qui diffère en fonction du chocolat utilisé (noir, lait ou blanc). Il faut également utiliser du chocolat de couverture c'est à dire du chocolat à pâtisser et non des tablettes de chocolat à croquer.

Suivant les marques de chocolat les courbes de températures peuvent varier de quelques degrés: donc vérifiez toujours sur le paquet la courbe conseillée par le fabriquant.

Pour le chocolat noir : 50/55° puis descendre à 28/29° et remonter à 31/32°
Pour le chocolat blanc : 45/50° puis descendre à 26/27° et remonter à 28/29°
Pour le chocolat au lait : 45/50° puis descendre à 27/28° et remonter à 29/30°

La technique traditionnelle est la suivante: on fait fondre le chocolat au bain marie jusqu'à atteindre une température maximale (par exemple pour le noir 55°). Puis une fois fondu on en étale les 4/5 sur un marbre pour faire descendre la température à 28° en le travaillant à la spatule (cette technique est appelée le tablage). Les 28° atteints on remet le chocolat au bain marie avec le 1/5 restant: on mélange alors les deux masses pour revenir à 31°…Bref un peu complexe pour les amateurs que nous sommes.

C'est là qu'intervient le progrès! Grâce à la technique de la cuisson sous vide et maîtrisée de la basse température plus de souci ni de manipulation. Un avantage de plus pour cette technique que j'affectionne énormément.

Difficulté: trés technique avec la méthode traditionnelle ,

plus facile avec le tempérage sous vide

Matériel:

1/Pour la mise sous vide

Il vous faut une machine à mise sous vide. Mais si vous n'en possédez pas suivez la méthode suivante qui est assez simple et donne de bons résultats sans matériel spécifique.Vous n'aurez besoin que de sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches).

Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet:

Le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser!

Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!

Et voici la technique en vidéo pour mettre sous vide votre sachet de chocolat sans matériel spécial! L'eau chasse l'air vers le haut selon le principe d'Archimède…c'est donc facile de faire le vide (presque aussi bien qu'avec une machine spéciale…).

2/Pour la cuisson :

Au niveau du matériel de cuisson il vous faudra un thermoplongeur (type Anova: voir l'article en cliquant **ici**) ou une machine type Sousvidesupreme qui permettent de maîtriser la température au degré prés et surtout de la maintenir constante , sans variation. Ou si vous en possédez,

vous pouvez également vous servir de votre robot Thermomix ou Kenwood Cooking Chef puisque vous pouvez régler ces appareils au degré prés. Pour plus de précisions sur ces appareils référez vous à l'article complet de la cuisson sous vide basse température en cliquant **ici**. Grâce à ce type d'appareils plus besoin de rester à côté du thermomètre pour surveiller!

Vous pouvez également utiliser un bain marie classique et un thermomètre de cuisson. Avec cette dernière méthode il vous faudra bien surveiller le thermomètre!

3/un moule spécial petits chocolats

Préparation:

- Commencez par mettre le chocolat (coupé en petits morceaux , cela facilite la fonte) dans un sachet sous vide.
- Plongez le sachet dans le bain marie ou dans votre cuve basse température (déjà porté à la température maxi: exemple pour du chocolat noir 55°). Laissez fondre le chocolat complètement pendant environ 10 à 15 mn.
- Puis sortez le sachet. Videz l'eau du bain marie et remettre de l'eau que vous allez porter cette fois à 28°. Replongez alors le sachet dans le bain marie lorsqu'il atteint 28° (pour du chocolat noir) et laissez 15 mn à 28°.
- Montez alors la température du bain marie à 31° degrés pour du chocolat noir (en laissant le sachet dans le bain marie cette fois); lorsque les 31° degrés sont atteints attendre 10 mn puis sortir le sachet.
- Coupez le coin du sachet. De cette manière le sachet va vous servir de poche à douille pour remplir vos formes et vous travaillerez proprement sans mettre du chocolat partout…
- Remplir généreusement les formes à l'aide de votre

sachet transformé en poche à douille.

- Avec une spatule lissez le dessus et retourner la plaque sur une grille.
- Pour un meilleur visuel voici l'excellente vidéo du Chef Simon. N'oubliez pas que plusieurs couches successives sont nécessaires pour un démoulage optimal (surtout pour des grosses pièces!).
- Réservez les moules dans un endroit frais (idéalement 10°C environ).
- Le chocolat va alors se rétracter d'environ 1 millimètre ce qui permet un démoulage facile. Et voici le résultat démoulé…et bien brillant.

Cette méthode est vraiment la plus simple que je connaisse car elle vous évite énormément de manipulations et surtout de mettre du chocolat partout…ceux qui ont déjà tester la méthode traditionnelle comprendront!

Emission C'est au programme:

Crème onctueuse menthe chocolat blanc et sa fraîcheur de mangue

Comme promis je vous livre ici la recette du dessert que j'avais cuisiné sur France 2 en complément du Chirachisuchi. C'est un dessert très frais, qui malgré le chocolat blanc, n'est pas très sucré car pour compenser je ne sucre que très peu la base crème anglaise de la crème.

Ingrédients (environ 8 coupelles):

- 300 grammes de crème liquide entière
- 100 grammes de lait
- 45 grammes de chocolat blanc en petits morceaux ou en pistoles
- 50 grammes de sucre en poudre
- 80 grammes de jaunes d'œufs (4 à 5 œufs suivant leur grosseur)
- un bouquet de menthe
- une belle mangue
- un citron vert

Préparation:

- Préparez les mangues: commencez par les peler.
- Coupez la mangue de manière à dégager le gros noyau central. Puis coupez chaque morceau en tranches fines.
- Détaillez chaque tranche en petits cubes.
- Versez les dés de mangue dans un plat puis zestez le citron vert sur les cubes de mangue.
- Puis pressez le citron vert pour en extraire le jus. Versez sur les dés de mangue et mélangez. Réservez au

frais.

- Rincez la menthe sous l’eau puis ciselez les feuilles à l’aide d’un couteau.
- Chauffez le lait et la crème dans une casserole à feu doux.
- Quand le liquide est chaud ajoutez la menthe ciselée. Laissez encore deux minutes sur le feu puis ôtez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat blanc; remuez jusqu’à ce qu’il soit fondu. Laissez infuser environ 15 minutes.
- Puis filtrez le mélange pour ôter les feuilles de menthe.

Préparons maintenant la crème onctueuse à partir d’une base de crème anglaise classique.

- Versez les jaunes d’œufs dans un cul de poule ainsi que le sucre en poudre.
- A l’aide d’un fouet battre les jaunes et le sucre en poudre.
- Puis versez le lait tiède parfumé à la menthe et chocolat blanc sur les jaunes d’œufs. Mélangez bien.
- Reversez le tout dans une casserole et cuire à feu doux (idéalement à 82 °) tout en mélangeant continuellement jusqu’à ce que la crème nappe la cuillère. En passant le doigt sur la cuillère celui ci doit laisser une trace nette qui ne se referme pas même si vous inclinez la cuillère.

-

- Versez alors la préparation dans vos coupelles puis mettez les rapidement au frais au moins 4 heures.

Dressage:

- Avant de servir sortez les coupelles du frigo puis déposez dans chacune une belle cuillerée de salade de mangue.
- Décorez avec un petit sablé, un cigarette russe ou une crêpe dentelle. Ici j'ai fait des tuiles à la noix de coco faites en 2 minutes chrono…dont vous trouverez la recette en cliquant **ici**.

Tuiles noix de coco de Christophe Michalak

Je vous livre aujourd'hui une petite astuce pour faire des tuiles savoureuses, ultra croquantes et tellement rapides et faciles à faire que vous n'en reviendrez pas! C'est lors d'un atelier pâtisserie Master Class avec Christophe Michalak que j'ai découvert ces délicieuse tuiles.

Utilisez les pour amener une touche crispy à vos mousses au chocolat, flans, crèmes dessert, décors de gâteaux, en crumble ou tout simplement en petits gâteaux avec un carré de chocolat au goûter c'est divin! N'hésitez pas à en faire une belle quantité car elles seront dévorées très vite…

Pour garder leur croustillant conservez les dans une boîte hermétique. Et si malgré tout elles ont perdu ce côté croquant, repassez les au four à 80° quelques minutes.

Difficulté: facile

Ingrédients:

Pour une grande tuile d'environ 30 cm sur 30 cm

- 50 grammes de poudre de noix de coco (N'hésitez pas à utiliser d'autres poudres de fruits secs: amande, noisette… pour varier les plaisirs)
- environ 5 centilitres de sirop de sucre de canne

Matériel:

- un cul de poule (un grand bol en inox)

- du papier cuisson
- un rouleau à pâtisserie

Préparation:

- Préchauffez le four à 160°.
- Versez la poudre de noix de coco dans un cul de poule et ajoutez progressivement le sirop. Mélangez bien avec le doigts: vous devez obtenir une boule qui se tient sans être trop humide.
- Déposez la boule de noix de coco sur une feuille de papier cuisson.
- Puis recouvrez la avec une autre de feuille de papier cuisson.
- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étalez la boule : il faut qu'elle fasse environ 1 mm d'épaisseur.
- Glissez le tout sur une plaque qui passe au four. Enfournez environ 10 à 12 minutes. Attention il faut bien surveiller la cuisson pour éviter que la tuile ne cuise de trop. Il faut ôter la feuille du dessus environ 6 minutes après avoir enfourner: cela vous permet de mieux surveiller la coloration!
- A la sortie du four laissez refroidir: la tuile est encore molle mais en refroidissant elle va durcir. Décollez la avec douceur de la feuille de papier et cassez la alors en gros morceaux que vous placerez dans une boîte hermétique.

Merci à Christophe Michalak pour tous ses conseils et réalisations extraordinaires qui enchantent mes papilles à chaque visite dans sa pâtisserie!

Cours de pâtisserie Christophe Michalak

OUVERTURE
Du mardi au samedi de 12h00 à 19h00

ADRESSE
60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris
Tel : (33)1 42 46 10 45
Mail : masterclass@christophemichalak.com

www.michalakmasterclass.com

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

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

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

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

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

Difficulté: facile

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

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

Matériel:

- si vous ne possédez pas de sous videuse il vous faudra des sacs de conservation en plastic: il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Regardez la photo ci dessous qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures:

c’est le bon sachet! **Attention pour cette recette n’utilisez pas de machine à mettre sous vide**: les bananes cuisent avec un liquide dans les sachets et si vous essayez de faire le vide pour fermer le sachet avec votre machine elle aspirera tout le sirop (galère pour le nettoyage!). Suivez la méthode que je vous indique plus bas sur la vidéo pour chasser le maximum d’air.

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

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un petit emporte pièce rond (ou un petit cercle de montage).

Préparation:

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

- Faire chauffer le Grand Marnier dans une casserole: vous allez l'incorporer au caramel (voir étape suivante) et il faut qu'il soit chaud lorsque vous le verserez dans ce dernier.
- Préparez un caramel: dans une casserole déposez le sucre et faire chauffer.
- Dés que le caramel s'est formé, ôtez la casserole du feu.
- Progressivement versez doucement le Grand Marnier chaud.

- Mélangez et laissez refroidir: comme vous allez verser ce sirop caramélisé dans les sachets de conservation il ne faut pas qu'il soit trop chaud! Ces sachets supportent la chaleur (65° pour la cuisson pas de problème) mais le caramel chaud est vraiment très très chaud et vos sacs se déformeront, voir se perceront…
- Pelez les bananes. Introduire une banane par sachet avec un peu de zeste d'orange et deux belles cuillerées de sirop au Grand Marnier. Ne mettez pas plus d'une banane par sachet: après cuisson elles seront plus molles et délicates à manipuler. Pour remplir les sachets de sirop, aidez-vous d'un récipient haut dans lequel vous introduirez le sachet pour qu'il se tienne bien droit!
- Fermez les sachets avec la méthode suivante pour en chasser le maximum d'air:

- Vos sachets fermés, passons à la cuisson:

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

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

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

- Coupez les deux extrémités de l’orange.
- Puis ôtez l’écorce à l’aide d’un grand couteau de manière à mette la chair à vif.
- Enfin, à l’aide d’un petit couteau, enlevez délicatement les quartiers d’orange en ôtant bien la membrane blanche qui les enveloppe. Réservez pour le dressage.

Finissons par la préparation de la brioche:

- Comme pour les oranges, ôtez le chapeau et le fond de la brioche.
- Enfoncez un petit emporte pièce (ou cercle) sur le dessus de la brioche mais pas à fond.
- Puis avec un petite couteau, en vous servant de l’emporte pièce comme guide, découpez la brioche pour obtenir un petit cylindre de brioche.
- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire dorer les brioches sur toutes leurs faces.

Dressage:

- Dans une assiette creuse versez la banane et son jus (faites glissez le tout directement du sachet dans l’assiette pour ne pas abîmer les bananes en les manipulant).
- Puis disposez des quartiers d’orange en rosace.
- Posez la brioche rôtie à côté des quartiers d’orange.
- Puis décorez le tour de l’assiette avec des noisettes en poudre torréfiées ou des brisures de sablé.

Le petit plus:

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

Chantilly à l’amande

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

Essayez avec des parfums comme la pinna colada, la violette ou la rose c’est délicieux! Il existe beaucoup de saveurs différentes en sirop: n’hésitez pas à tester des saveurs

étonnantes et savoureuses. Si vous avez du mal à trouver des saveurs qui sortent des sentiers battus visitez le site des sirops Monin en cliquant ici.

Difficulté: facile

Ingrédients

1/Pour la chantilly

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

2/Pour les sablés

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

Préparation:

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

Le petit plus:

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

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

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

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

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

Ingrédients

1/Pour la chantilly

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

2/Pour les sablés

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

3/Pour la confiture

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

Préparation:

1/Pour la chantilly

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

2/Pour les sablés (ou palets bretons)

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

Retrouvez la recette sur le blog en cliquant ici

3/Pour la confiture

Retrouvez la recette sur le blog en cliquant ici

Dressage:

- Disposez trois sablés sur l’assiette (plus si vous êtes gourmands!).
- Recouvrez chaque sablé de confiture.
- Terminez avec la chantilly.

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

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 mettrez 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 rajoutez 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 boite hermétique et recouvrez de sucre en poudre: vous aurez ainsi un délicieux sure 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.

Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d'entre nous j'ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c'est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonne surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C'est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j'ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n'hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données…

Ingrédients:

- 400 g de betteraves cuites
- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d'orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients… petit oubli!)
- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).

Préparation:

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.

- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.

- Zestez l’orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l’inverse vous aurez du mal à la zester.
- Coupez l’orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!
- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.
- Rajoutez le zeste de l’orange.

- Puis les grains et la gousse de vanille.
- Et enfin le jus d’orange.
- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.
- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine
La pectine….c’est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d’autant mieux que l’acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d’additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n’ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron,citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N’oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre
Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c’est tout aussi bon et bien moins calorique.
Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.
N’oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avent utilisation: arrosez les abondamment d’eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Petits bouchons choco

noisette et crème anglaise à la mandarine confite

Ces petits gâteaux au chocolat sont extrêmement faciles à réaliser: au goûter, ils feront le bonheur de vos enfants et servis à l'assiette avec une crème anglaise ils raviront vos invités!

Une pâtisserie inratable et tellement fondante, la farine étant remplacée par de la poudre de noisette.

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour le gâteau

- 90 gr de poudre de noisette
- 200 gr de chocolat en pistoles ou coupé en petits morceaux pour faciliter sa fonte
- 200 gr de beurre
- 160 gr de sucre en poudre
- 5 œufs entiers

Pour la crème anglaise

- 5 jaunes d'œuf
- 40 cl de lait
- 40 gr de sucre en poudre
- une gousse de vanille
- une cuillère à soupe de confiture de mandarine (je vous conseille la délicieuse confiture de mandarine de la marque Florian que vous pouvez commander sur le site www.confiserieflorian.com)

Pour le dressage à l'assiette

- une mandarine confite découpée en quartiers
- des copeaux de chocolat

Matériel

- Moules antiadhésifs pour la cuisson

Préparation

Commençons par le gâteau:

- Faire chauffer le four à 180°.
- Dans un casserole faire fondre à feu très doux le chocolat et le beurre. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu.
- Pendant que le chocolat et le beurre fondent doucement, battre au fouet les œufs avec le sucre.
- Puis versez le mélange chocolat beurre fondu sur les œufs battus et mélangez bien.
- Ajoutez alors les noisettes en poudre. Mélangez à nouveau.
- Versez alors la pâte dans le moule que vous avez choisi.
- Enfournez pour 15 mn à 180° si vous avez choisi des petits moules individuels comme ci dessus ou 25 mn si vous avez choisi un moule plus grand (type moule à cake).

Pour la crème anglaise:

- Clarifier les œufs: cela veut dire séparer les blancs des jaunes. Vous n'aurez pas besoin des blancs: vous pouvez en faire des meringues ou simplement les mélanger avec du gruyère et du jambon pour une « omelette blanche » au fromage: les enfants adorent!
- Fendez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez les grains qui serviront à aromatiser le lait.

- Faire chauffer le lait avec la confiture et la vanille (la gousse ainsi que les grains que vous avez grattés).
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre.
- Versez un peu de lait chaud sur les jaunes et mélangez; puis versez le reste de lait.
- Remettre le mélange immédiatement sur le feu (feu doux) et mélangez sans arrêt avec une maryse. La température idéale de cuisson d'une crème anglaise est de 83 °: si vous dépassez cette température votre crème va cuire et faire des petits grumeaux d'œuf. Le mélange est prêt lorsqu' il nappe la cuillère: quand vous passez votre doigt sur la maryse, le trait formé par le doigt ne se referme pas.
- Retirez la gousse de vanille et réservez la crème anglaise au frais en la filmant au contact pour éviter la formation d'une pellicule sur sa surface.
- A l'aide d'un couteau ou d'une râpe faites des copeaux de chocolat. Réservez.

Dressage

Le dressage est très simple:

- Sur une assiette disposez trois petits bouchons de gâteaux choco noisette.

- Saupoudrez de copeaux de chocolat.
- Décorez avec quelques quartiers de mandarines confites.
- Disposez à côté un petit bol de crème anglaise à la mandarine confite.

Le petit plus

- Une petite astuce si vous avez raté votre crème anglaise:

Versez la dans votre blender et mixez la: elle va redevenir lisse et onctueuse. Vous pouvez également utiliser un mixeur plongeant.

- Le dosage d'une crème anglaise classique est assez simple à retenir: 10 g de sucre et 10 cl de lait par jaune d'œuf utilisé. Dans cette recette vous pouvez constater qu'il y a un jaune d'œuf en plus… car l'ajout de la confiture rend la crème plus liquide. Ce n'est donc pas une erreur!
- Vous pouvez remplacer la poudre de noisette par de la poudre de noix de coco ou plus classiquement de la poudre d'amande.

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.

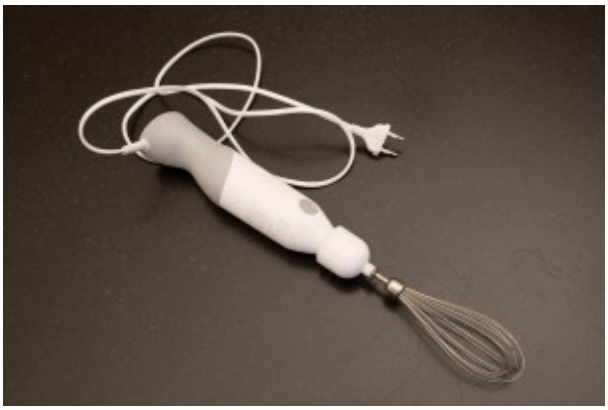
C'est un biscuit aérien et léger qui entre dans la fabrication des entremets, des bûches de Noël, des omelettes norvégiennes…Si vous aimez pâtisser c'est donc une base à connaitre!

Ingrédients

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

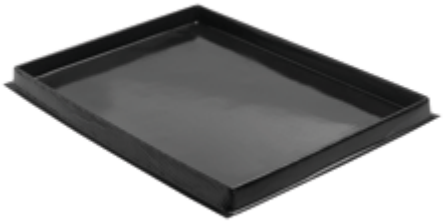
Matériel:

- 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. Dés 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 incorporez 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 crémer 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.

Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco

L'ananas est un fruit exotique qui termine toujours très agréablement un repas en apportant une petite touche d'acidité et de légèreté. Associé à la douceur de la noix de coco il fait de ce dessert un voyage culinaire vers les tropiques. La crème glacée ne nécessite pas l'utilisation d'une sorbetière, juste un passage au congélateur!

La recette doit se préparer la veille: en effet beaucoup d'éléments, comme la crème de noix de coco, nécessitent un temps de prise de quelques heures.

Ingrédients: pour 6 personnes

1/ pour la mousse d’ananas

- un ananas détaillé comme suit: 650g de chair d’ananas frais pour la purée d’ananas et 6 tranches fines d’ananas pour le montage de la mousse. Un gros ananas vous donnera environ 700 g de chair. Si vous désirez simplifier un peu la recette, achetez en épicerie fine une bonne confiture à l’ananas: elle remplacera aisément la purée dont vous avez besoin pour la mousse.
- 200 g de sucre blanc (pour la purée d’ananas: 200g de sucre pour 650 g de fruit) et 2 c à s pour la caramélisation des tranches d’ananas
- 140 gr de chocolat blanc en pistoles ou rapé
- 150 g de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 gr de beurre
- une gousse de vanille

2/ Pour la crème glacée coco

- 2.5 dl de lait de coco
- 3 jaunes d’œuf
- 60 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine

3/ Pour le crumble

- 40 g d’amandes effilées
- 40 g d’amandes en poudre
- 40 gr de farine
- 40 g de beurre pommade (bien ramolli mais pas fondu)
- 40 g de sucre

Matériel:

- un mixeur plongeant et à fouet
- une maryse
- moules antiadhésifs en forme de demi sphère (type

Flexipan) de deux tailles différentes: un grand pour la mousse d'ananas et un plus petit pour la crème glacée coco.

Préparation:

1/ la mousse d'ananas

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.
- Coupez les cotés de l'ananas en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de ce dernier.
- A l'aide d'un grand couteau qui coupe bien (ou avec une trancheuse) coupez 6 tranches fines d'ananas.
- Dans une grande poêle faire chauffer à feu doux une belle noix de beurre (20g) et y faire revenir les tanches d'ananas environ 6 mn de chaque côté. Saupoudrez alors de 2 bonnes c à s de sucre semoule et faire caraméliser. Elles doivent être devenus bien tendres.
- Ôtez les tranches du feu et utilisez les pour tapisser l'intérieur des moules en forme de demi sphère (le grand modèle). Réservez au frais.
- Fendre la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau prélevez les graines.
- Coupez le reste de l'ananas en cubes (n'utilisez pas le cœur de l'ananas qui est assez dur et très fibreux).
- Dans une casserole versez la chair de l'ananas (environ 650 g), 200 g de sucre, les grains de vanille avec la gousse.
- Faire compoter 40 mn à feu doux.
- Ôtez la gousse de vanille puis mixer l'ananas à l'aide du mixeur plongeant. La purée est prête. Réservez en 100 g pour la recette et quelques cuillerées pour le

dressage (une par assiette dressée): versez le restant dans un bocal: cela fait une excellent compote pour le petit déjeuner ou mélangez la à un yaourt, c'est délicieux…

- Déposez les feuilles de gélatines dans un petit récipient rempli d'eau froide pour les ramollir (environ 10 mn).
- Remettez la purée d'ananas (100g) dans une casserole et faire réchauffer à feu très doux: la préparation doit être seulement réchauffée et ne doit pas bouillir.
- En dehors du feu ajoutez le chocolat blanc en pistoles ou râpé. En effet le chocolat blanc est très fragile et supporte mal la chaleur: plus il est coupé petit, plus il fondra vite. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Au besoin remettez de temps à autre la casserole sur le feu pour faire remonter le mélange en température.
- Quand le chocolat a complètement fondu ajoutez la gélatine ramollie et essorée.
- Débarrassez dans un grand bol
- Fouettez alors la crème liquide en chantilly.
- Mélangez alors délicatement avec une maryse la chantilly au mélange purée d'ananas/chocolat blanc qui doit être retombé en température (vers 35°). Si vous incorporez la chantilly à un mélange trop chaud elle retombera.
- Votre mousse est prête: versez la dans les moules tapissés de tranches d'ananas et mettre au frais (frigo) au moins 6 h.

2/ la crème glacée coco

- Versez le lait de coco dans une casserole et amenez le à ébullition. Retirez du feu dés ébullition.

- 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.
- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d’œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.
- Ajoutez la feuille de gélatine ramollie et essorée.
- Versez dans des petits moules en demi sphère et faire prendre au congélateur.

3/ le crumble

- Préchauffez le four à 180°
- Faire revenir les amandes effilées à sec dans une poêle pour les torréfier. Surveillez et et mélangez régulièrement pour éviter que certaines soient brûlées et d’autres pas cuites! Réservez.
- Dans un grand bol mélangez les amandes en poudre, la farine, le sucre et le beurre ramolli avec vos doigts; la pâte doit avoir un aspect sablé.
- Déposez la pâte sur une feuille anti adhésive (silpat ou papier cuisson).
- Posez dessus un feuille de papier cuisson et à l’aide d’un rouleau à pâtisserie écrasez la pâte finement. Votre cuisson sera uniforme et prendra moins de temps.
- Retirez le papier cuisson du dessus de la pâte.
- Enfourner environ 10 mn à 180°: chaque four étant différent je vous conseille de surveiller la cuisson. Quand la pâte est dorée retirez la du four et laissez refroidir: elle est molle en sortant du four mais refroidie, elle sera croustillante.

- La pâte refroidie, écrasez la entre vos doigts avec les amandes effilées que vous avez grillées à la poêle. S'il vous en reste, ce crumble se conserve très bien dans une boite hermétique.

Dressage:

- Dans une assiette faire un trait de purée d'ananas à l'aide d'une cuillère.
- Saupoudrez l'assiette de crumble.
- Déposer un dôme de mousse d'ananas dessus.
- Puis déposez 3 petits dômes de crème glacée coco de part et d'autre de la ligne de purée d'ananas.
- Décorez avec des feuilles de menthe ou de verveine.

Comment choisir un bon ananas?

L'ananas ne murissant plus une fois cueilli, il est important de bien le choisir! Ne vous fiez pas à la couleur de son écorce: certaines variétés restent vertes même quand elles sont mûres. Il doit être lourd en main, avec des feuilles vertes et luisantes et exhaler un parfum agréable. Un petit plus: si ses feuilles intérieures sont faciles à détacher , vous pouvez être sûre que votre ananas est mûr.

Le saviez vous ?

L'ananas est originaire d'Amérique du sud où il était cultivé par les indiens. C'est Christophe Colomb qui découvrit le fruit lorsqu'il découvre cette dernière.. Ce n'est qu'au 18° siècle que l'on commence à le cultiver en Europe : les premiers ananas mûris en serre ont été présentés à Louis XV en 1733.