

# Pâte feuilletée rapide et facile!

Cette recette de pâte feuilletée est ultra simple et beaucoup plus rapide que la recette traditionnelle. Elle nécessite juste un robot mixeur et il vous faudra moins d'une heure pour la réaliser selon la température ambiante: pas besoin de tamiser la farine, pas besoin de faire une détrempe et surtout pas besoin de pliages compliqués pour maintenir le beurre bien à l'intérieur de la pâte!

Pour une comparaison avec la recette traditionnelle, beaucoup plus technique et difficile à réaliser [cliquez ici!](#)



Pâte feuilletée rapide et facile!

# Ingrédients pour environ 270 g de pâte feuilletée

- 110 g de beurre **congelé coupé en petits morceaux**
- 110 g de farine
- 50 g d'eau **bien froide** réservée au frigo
- une demi cuillerée à café de sel

## Matériel

- du papier cuisson
- un robot coupe mixeur



robot coupe

## Préparation

- Coupez le beurre congelé en petits morceaux.



Coupez le beurre congelé en petits morceaux

- Mixez le beurre **congelé**, la farine, la 1/2 cuillerée à café de sel et l'eau **bien froide**. Vous allez obtenir une sorte de sablage assez gras.



Mixez le beurre, la farine et l'eau

- Versez ce sablage sur une surface anti adhésive.



Versez le mélange sur du

## papier cuisson

- Formez **rapidement** une boule de pâte.



Façonnez rapidement une boule de pâte

- Étalez la pâte **entre deux feuilles de papier cuisson** et donnez-lui la forme d'un rectangle d'une épaisseur de 3 à 4 mm. Remettez au frais pendant 15 mn si nécessaire à savoir si votre pâte devient trop molle et trop collante pour être travaillée. Plus la température de votre cuisine sera élevée, plus la pâte devra être mise au frais entre deux manipulations. S'il fait bien frais et que la pâte reste malléable sans être trop molle vous pouvez sauter un ou deux passages au frais...



Étalez la pâte entre deux feuille de papier cuisson

- Ôtez la feuille du dessus. Roulez la pâte sur elle-même de haut en bas. Le rouleau doit être à **l'horizontal** devant vous.



Roulez la pâte sur elle-même

- Tournez-la d'un quart de tour sur la droite: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Mettez le rouleau au congélateur 10 mn à 15 mn au frais si la pâte est trop molle . Sinon recommencez la même opération encore deux fois toujours entre deux feuilles de papier cuisson: étalez en rectangle entre les deux feuilles de papier, roulez la pâte sur elle-même de haut en bas et tourner d'un quart de tour...



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier

cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner (déjà disposée dans son moule , garnie ou pas selon l'utilisation que vous en ferez).



Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte...

- Pour vous donner une idée du feuilletage obtenu voici une photo d'un carré de pâte de 6 cm de côté cuite à 190° pendant 30 mn et quelques petits feuilletés au fromage pour l'apéritif (190° pendant 20 mn)...



Pâte feuilletée rapide et facile!



pâte feuilletée facile

---

# **Glace étonnante aux asperges...une jolie douceur sucrée que vous allez découvrir!**

Cette Glace étonnante et inattendue va vous surprendre et ravira les amateurs de fraîcheur pas trop sucrée. La recette me vient d'un de mes restaurants préférés en Belgique (une étoile): le restaurant « Philippe Meyers » à Braine l'Alleud tenu par le chef du même nom. N'hésitez pas à faire le le détour pour déguster une cuisine exceptionnelle et rencontrer ce chef aussi généreux dans ses assiettes que dans ses partages gastronomiques!

C'est une recette très simple à réaliser mais il vous faut toutefois une sorbetière. Vous pouvez servir cette glace aussi bien en dessert qu'au milieu d'un repas avant le plat principal, un peu comme un trou normand non alcoolisé.

## **Ingrédients pour un demi litre de glace**

- soit les épluchures de 3 asperges blanches et 3 vertes, soit la tige (sans la pointe) de 2 grosses asperges blanches et 2 vertes. Aujourd'hui j'ai utilisé les tiges et non les épluchures pour cette recette.

- quelques mini asperges ou la pointe des asperges précédentes: elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperges par bol de présentation **ou** deux/trois mini asperges par invité
- 250 ml de lait entier
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 5 jaunes d'oeuf
- 85 g de sucre

Pour le sirop

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre

## Matériel

- une sorbetière. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- Coupez les têtes des mini asperges. Si vous n'avez pas de mini asperges qui sont assez fines, prélevez les têtes de vos asperges et tranchez-les en trois dans la longueur. Ces têtes d'asperges vont être confites dans un sirop. Elles serviront à décorer la glace. Il vous faut donc une à deux tranches de tête d'asperge par bol de présentation...

**ou**

- Faites un sirop avec 100 g d'eau et 50 g de sucre. Faites chauffer. A frémissement versez-le sur vos têtes d'asperges. Laissez refroidir puis récupérez le sirop et renouvelez l'opération au moins trois fois: on chauffe le sirop et on le verse sur les têtes d'asperges, on attend le refroidissement total et on recommence...Puis

réservez à température ambiante.

## OU

- Coupez les tiges des grosses asperges en tronçons.
- Versez les morceaux de queues d'asperges dans une casserole avec le lait et la crème. Cuire à feu doux pendant 30 mn. Puis mixez finement et passez le mélange au tamis. Si vous avez la chance d'avoir un Thermomix n'hésitez pas à l'utiliser: dans ce cas cuire à 90° pendant 30 mn et mixez finement puis tamisez.
- Battre au robot les jaunes et le sucre pendant 8 mn: le mélange doit vraiment blanchir.
- Versez les jaunes et sucre blanchis sur le mélange encore chaud d'asperge et bien mélanger. Réservez au frigo jusqu'à **complet refroidissement**.
- Quand le mélange est bien froid versez le dans le sorbetière et turbinez. Puis soit servez immédiatement ou réservez au congélateur.

## Dressage

- Réalisez de belles boules de glace que vous placerez dans des bols individuels et décorez avec les têtes d'asperges au sirop et quelques petites fleurs en sucre.

---

# Crème aérienne au chocolat et

# ses pépites croustillantes

Je vous ai déjà fait découvrir la merveilleuse cuisine du chef Christophe Pauly du restaurant « Le coq aux champs » à Soheit-Tinlot, près de Liège en Belgique en vous livrant la recette de son délicieux pain si facile à faire (pour la recette cliquez [ici](#)). Aujourd'hui je vous dévoile la base d'un de ses desserts fétiche: la Crème aérienne au chocolat. Le chef la sert avec une base de caramel et de la glace vanille mais je préfère lui apporter un côté croustillants avec ces petites pépites au chocolat qui sont de véritables gourmandises ...

## Ingrédients de la Crème aérienne au chocolat et ses pépites croustillantes (pour 4 personnes)

Pour la crème aérienne au chocolat

- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 150 g de blanc d'œuf: vous **ne monterez pas** les blancs en neige mais vous les incorporerez directement à la crème...
- 200 g de chocolat noir en pistole ou coupé en petits morceaux pour facilité sa fonte. J'utilise du chocolat noir Manjari de la marque Valrhona. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la chantilly

- 45 g de crème liquide entière
- 15 g de mascarpone
- 10 g de sucre semoule
- quelques gouttes de vanille liquide

Pour les pépites croustillantes

- 10 g de mycryo. C'est de la poudre de beurre de cacao.

Même si on en utilise peu pour cette recette elle est indispensable car elle protégera la feuillantine de l'humidité du chocolat. Vos pépites resteront bien croquantes grâce à lui! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- 40 g de chocolat au lait. J'utilise du chocolat Jivara de la marque Valrhona. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- 60 g de feuillantine: la feuillantine est réalisée à partir de crêpes dentelles. Vous pouvez donc acheter des crêpes dentelles et les écraser mais vous n'obtiendrez pas un mélange de brisures régulières. Si vous préférez en acheter vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et quelques décoration en chocolat ( il m'en restait de ma bûche Forêt Noire; pour la recette cliquez ici). Si vous n'avez pas de décorations en chocolat vous pouvez ajouter un biscuit ou une gaufrette.

## Matériel

- un siphon; je vous conseille grandement les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

On commence par les pépites croustillantes

- Versez le mycryo dans un bol et faites-le fondre au bain marie. Il doit être complètement fondu.
- Versez la feuillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.

- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.
- Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat. Vos pépites au chocolat au lait sont prêtes. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Cachez bien la boîte car si vous avez des petits gourmands à la maison tout va vite disparaître!

#### Pour la crème aérienne au chocolat

- Faites chauffer la crème à 90°: il ne faut pas qu'elle atteigne l'ébullition.
- Versez la crème sur le chocolat coupé en morceaux. Attendez deux minutes puis mélangez avec une maryse jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Attendez encore quelques minutes: le mélange doit être à **moins de 60°** lorsque vous y ajoutez les blancs d'œuf (non battus en neige je le rappelle). Mélangez bien à la maryse.
- Versez dans un siphon d'un demi litre et vissez deux cartouches de gaz. Secouez bien. Soit vous avez un siphon ISI Thermo Whip et la température interne se maintient 2 heures en laissant le siphon à température ambiante, soit vous avez un siphon Gourmet Whip et vous pouvez maintenir le siphon au bain marie (60°) contrairement au précédent. Pour tout connaître sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

#### Pour la chantilly

- Versez la crème, le sucre et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne

tenue. Réservez au frais.

## Dressage

- Déposez des pépites croustillantes dans le fond du bol puis pochez par dessus de la crème au chocolat avec le siphon.
  - Posez une cuillerée de chantilly au milieu et saupoudrez de pépites croustillantes. Décorez avec vos décoration en chocolat, des petites billes de meringue chocolatées, une langue de chat...C'est un petit bonheur de gourmandise!
- 

## Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

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

## Ingrédients pour la Brioche suisse (pour environ 10 brioches suisse individuelles)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de

commencer votre préparation

- 150 g d'œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d'oranger **légèrement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Pour la crème pâtissière

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

Pour le reste de la garniture

- 60 g de chocolat noir

## Matériel

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

## Préparation

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

- Faire légèrement tiédir l'eau de fleur d'oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 55° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute.
- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre,

le sel.

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.
- Puis ajoutez les œufs battus à la farine tamisée ainsi que la levure dissoute dans la fleur d'oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.
- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.
- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



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

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

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



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



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



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



- Ajoutez la maïzena.
- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.

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

### Façonnage des brioches

- Les deux heures passées, étalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle. Puis coupez les bords de manière à avoir une forme parfaite. Remettez au froid pendant une heure.
- Fouettez la crème pâtissière refroidie pour la rendre bien crémeuse. Étalez la crème pâtissière sur la **moitié** de la pâte à l'aide d'une spatule.
- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.
- Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat.
- Puis rabattez le côté sans crème sur le côté crémé.
- Et coupez en tronçons de même largeur. Déposez-les sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat ou papier cuisson. Ne les serrez pas trop car les brioches risquent de se rejoindre à la pousse...
- Puis laissez pousser à température ambiante pendant 2 h 30 toujours recouvert d'un linge propre. A la fin de la pousse badigeonnez les brioches au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn

suivant les fours. Surveillez la cuisson.

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

---

## **Barres de céréales ultra croquantes maison**

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

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

## **Ingrédients pour 12 Barres de céréales ultra croquantes maison**

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

## Pour les éléments secs

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

## Pour les graines

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

## Pour les éléments humides

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

- 30 g d'abricots secs

Pour le sirop

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

Pour l'enrobage au chocolat

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

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

Si vous n'avez pas de moules en silicone utilisez un emporte pièce (carré, rond, rectangulaire etc...) et tassez le mélange dedans puis ôtez l'emporte pièce délicatement; recommencez l'opération jusqu'à épuisement du mélange.

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



# Préparation

- On commence par peser tous les ingrédients. Puis torréfiez les graines de sarrasin à 180° au four pendant 10 mn.
- Coupez les abricots, les pistaches et le gingembre en petite brunoise.
- Versez tous les éléments (éléments secs, graines et éléments humides) dans un grand bol. Mélangez bien.
- Préparez le sirop: versez le beurre, le sucre et le sirop de glucose. Laissez former un caramel clair. Dès que vous obtenez un caramel clair versez-le dans le bol contenant tous les autres éléments et rapidement mélangez bien.
- Versez le mélange dans les moules et tassez bien avec une cuillère ou une petite spatule. Si vous n'avez pas de moules en silicone utilisez un emporte pièce (carré, rond, rectangulaire etc) et tassez le mélange dedans puis ôtez l'emporte pièce délicatement: recommencez l'opération jusqu'à épuisement du mélange. Enfournez à 180° pendant 20 mn. En milieu de cuisson tassez encore une fois.
- Sortez les barres du four. Je les tasse encore une fois doucement à la sortie du four...Laissez-les refroidir à température ambiante puis passez-les au frais pendant 30 mn.
- Vous pouvez alors les démouler délicatement et les déposer au fur et à mesure sur un plat.

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

**vous désirez en faire une.**

### **Pour la couverture en chocolat**

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

## **Idées pour d'autres barres**

Pour les éléments secs

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

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

- noix, noix de pécan, de macadamia, de cajou
- noisettes
- amande
- cacahuète
- pistache

- lamelles de noix de coco séchées
- graine de sarrasin, de pavot, sésame, de tournesol, de courge, de chia, de lin

Pour les éléments humides

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

Pour le sirop: vous pouvez l'enrichir avec:

- sirop d'érable, golden sirup, sirop de liège, sirop d'agave, miel, sirop de coco...
- remplacez le beurre par du beurre de noix de coco

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

---

# Beignets à la vanille de

# Philippe Conticini (recette en vidéo)

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

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

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

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

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

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1  $\frac{1}{2}$  gousse de vanille

- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55
- 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

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

## Matériel :

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver [ici](#):
- moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver [ici](#):

## Préparation :

Pour la crème pâtissière

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

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier .
- Ajoutez la farine et la fécule de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.
- Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.
- Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.

#### Pour le moulage de la crème pâtissière

- A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).
- Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène

mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.

### Pour la pâte à beignet

- Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et féculé), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.
- Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.

### Pour la cuisson des beignets à la vanille

- A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.
- Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.

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

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

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

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

*Publiée par Philippe Conticini sur Mercredi 8 juin 2016*

---

## Crêpes Suzette revisitées

Ce vendredi c'est la chandeleur, jour commémoratif de la présentation au Temple de l'enfant Jésus . Mais c'est surtout la journée des crêpes pour les gourmands! Cette année je vous propose une recette du chef doublement étoilé Christopher Coutanceau qui revisite la crêpe Suzette. A partir d'une simple pâte à crêpes, d'une bonne crème pâtissière, quelques suprêmes d'orange et une délicieuse sauce Suzette sans alcool vous allez réaliser les meilleures Crêpes Suzette de votre vie!

Le chef sert ces crêpes accompagnées d'un sorbet au Kalamansi et de tuiles dentelles à l'orange.

Vous désirez d'autres recettes de crêpes...

- Crêpes, crème délice au miel et pignon
- Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini
- Crêpes gourmandes parmentières

# Ingrédients ( pour 4 personnes)

Pour la pâte à crêpes: la pâte se prépare 1/2 journée à l'avance.

- 125 g de farine tamisée
- 90 g d'oeuf (cassez 3 œufs, battez-les dans un bol avec une fourchette et prélevez la quantité souhaitée soit 90 g)
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de sel
- 25 g de beurre fondu
- 250 g de lait entier
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la crème pâtissière à l'orange

- le zeste d'une orange
- 250 g de lait entier
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème ou de maizena
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la sauce Suzette

- 250 g de jus d'orange frais et le zeste des oranges que vous avez pressées
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de crème fraîche liquide entière

Pour la garniture

- une ou deux orange pelées à vif pour obtenir des suprêmes (quartiers d'orange sans la peau)

# Matériel

- une poêle à crêpes bien sûr! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

# Préparation des Crêpes Suzette revisitées

Pour la pâte à crêpes

- Mélangez tous les ingrédients de la pâte et laissez reposer pendant une demi journée.

Pour la crème pâtissière

- 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 parfumé avec le zeste d'orange 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 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 (ou la poudre à crème) 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. La crème doit épaissir.
- Versez dans un plat et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter qu'une croûte se forme sur la crème. Réservez au frais.

Pour la sauce suzette

- Pressez les oranges et dans une casserole portez à ébullition le jus d'orange avec le zeste et le sucre. Laissez réduire jusqu'à obtention de 100 g de jus réduit.
- **Hors feu** ajoutez la crème fraîche et **mixez** avec un mixeur plongeant. Réservez.

Pour la garniture

- Coupez les deux extrémités de l'orange. Puis à l'aide d'un couteau qui coupe bien ôtez la peau tout autour de l'orange.
- A l'aide d'un petit couteau prélevez alors les quartiers d'orange (les suprêmes). Réservez.

Tous vos éléments sont prêts. Il faut maintenant cuire les crêpes et les farcir.

- Mettez une noix de beurre dans votre poêle à feu doux. Versez une louche de pâte et laissez cuire doucement. Puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure.
- Coupez les crêpes en deux et pliez chaque moitié en

triangle selon le schéma ci dessous (deuxième ligne) en déposant en haut au coin une petite cuillère de crème pâtissière (point noir) et un demi quartier d'orange.

Le pliage en photo...

- Coupez la crêpe en deux.
- Placez la demi crêpe **côté arrondi sur la gauche**. Pliez la demi crêpe en deux dans le sens de la longueur.
- Déposez une pointe de crème pâtissière sur le coin supérieur ainsi qu'un petit quartier d'orange.
- Repliez le coin supérieur vers la gauche.
- Puis continuez à repliez la crêpe: rabattre le coin supérieur vers la droite et ainsi de suite en suivant le schéma donné plus haut.
- La crêpe est prête. Réservez dans un plat au fur et à mesure.
- Les crêpes pliées repassez-les à la poêle avec une noix de beurre juste avant de servir.

## Dressage

- Dressez sur l'assiette avec quelques quartiers d'orange et un peu de crème Suzette...Zestez un peu d'orange par dessus. Bon appétit!

---

# Comment faire du très bon

# **pain facilement...**

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

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

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

Un total de 100 recettes :

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

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

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

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

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

## Matériel

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

## Préparation

- Diluez la levure dans les 2.5 dl d'eau.
- Tamisez la farine dans le bol de votre robot pâtissier.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger blanc et jaune.
- Ajoutez le sel, l'œuf battu à la farine puis versez l'eau et la levure diluée sur la farine. Pétrissez pendant 30 mn à petite vitesse avec le crochet. La pâte a une consistance assez molle.
- Versez dans votre moule à cake (remplissez au 3/4). Sur la photo il y a plusieurs moules car lorsque je fais du pain j'en fait au moins deux ou trois que je peux congeler lorsqu'ils sont cuits.
- Laissez encore reposer pendant 30 mn à température

ambiante: la pâte doit gonfler.

- Enfournez alors à 165° pendant 10 mn puis augmentez à 180° pendant 10 mn puis de nouveau à 165 ° pendant 10 mn. Votre pain doit être légèrement doré. Quand il a un peu refroidi sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi...Ce pain est vraiment délicieux avec une belle mie et un côté un peu brioché: un petit délice qui se marie aussi bien avec du salé que du sucré (un peu de beurre et des éclats de chocolat au goûter sur des tranches un peu toastées c'est top!).

Restaurant « Le coq aux champs »

Rue du Montys 71, 4557 Soheit-Tinlot

tel: +32 85 51 20 14

Site web [cliquez ici](#)

---

## **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes**

Revoilà revenu le temps de la galette! Il ne dure pas très longtemps donc profitons-en vite!. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d'autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous propose Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes, une délicieuse version chocolat et noisettes, à la fois moelleuse, croquante et croustillante. Tout ce que l'on aime retrouver dans une galette des rois.

N'oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite» . Puis revenez me voir pour la suite de la recette...ou passez chez votre pâtissier pour en acheter.

Si vous désirez d'autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez [ici](#).
- Pour **l'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient**, cliquez [ici](#).

## Ingrédients pour une grosse galette

- 500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème au chocolat

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 170 g de chocolat noir en morceaux
- 125 g de poudre de noisette
- 2 oeufs
- 120 g de noisettes sans peau

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant [ici](#) (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

# Materiel pour Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).
- une grande spatule. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

Commencez par la crème au chocolat:

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.
- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Une fois fondu, ajoutez le beurre en petits dés et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Dans un grand bol versez le sucre et les deux œufs. Battez à l'aide d'un fouet: le mélange doit blanchir.
- Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat et beurre fondu. Mélangez bien.
- Incorporez la poudre de noisette et mélangez.
- Mettez le mélange dans une poche à douille et laissez refroidir 30 minutes au frais.

Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.
- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur un silpat ou papier cuisson.
- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l'apéritif!
- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.**
- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide (un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l'enfourner.
- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf:** la soudure entre les deux cercles

de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!

- Saupoudrez de noisettes écrasées. N'oubliez pas de déposer la fève!. S'il vous arrive d'oublier, surtout n'essayez pas de décoller la pâte ou de retourner la galette pour l'insérer. Vous la mettrez après cuisson en faisant un petit trou par dessous...
- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première.
- Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.
- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.
- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d'œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.
- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l'aide de grandes spatules. A l'aide d'un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop

(chauffez 100 g d'eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu'à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

---

## **Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats**

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.
- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière

vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...

## **Autour de l'orange: La gelée d'orange**

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar (gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.
- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.
- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.

## **Autour de l'orange: la poudre d'orange**

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.
- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.
- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si

vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...

### **Le saviez-vous?**

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.

---

## **Bûche Forêt Noire**

Un bon réveillon se termine toujours avec une superbe bûche! Sa présentation doit être magique. Voici celle que j'ai imaginé pour vous cette année: une bûche Forêt Noire qui m'a été inspirée par l'épreuve de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2017 où Cyril Lignac demandait aux candidats de revisiter ce gâteau.

Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester et de vous équiper d'un moule à bûche qui

est indispensable pour le montage. Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs et réveillons: les Croquants gourmands au saumon.

Pour la confection de cette bûche forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- une crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène). **Attention!** Le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous...
- un sirop parfumé aux cerises amarena. Vous pouvez ajouter du Kirsh comme dans la recette traditionnelle: je n'en met pas car personnellement je n'aime pas le goût...
- des décors en chocolat: vous en trouverez toute l'explication dans la recette. A préparer quelques jours avant (conservez-les dans une boîte hermétique à température ambiante)
- pour une décoration plus simple des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

Cela peut sembler beaucoup mais avec de l'organisation tout ira bien. De plus la bûche doit prendre au froid donc elle peut être préparée la veille ou l'avant veille. Vous terminerez

# Ingrédients pour deux Bûches Forêt Noire: environ 16 personnes

Ces proportions sont faites pour réaliser deux bûches de 25 cm de long sur 9 de large.

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles (il fondra mieux s'il est coupé en petits morceaux...). J'utilise du chocolat Valrhona que vous pouvez trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine

- 300 g de crème fouettée

Pour la chantilly

- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de mascarpone
- 30 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide

Pour les griottes

- un pot de 350 g cerises amarena et leur sirop de trempage
- 10 cl de sirop de sucre de canne

Pour la décoration:

- 100 g de chocolat noir pour réaliser les bandes que vous placerez sur les côtés de la bûche, des petites billes et décoration en sucre (j'utilise le même chocolat Vlarhona que celui cité dans les ingrédients du crémeux chocolat)
- des copeaux de chocolat

## Matériel

- moule à bûche (25 cm de long sur 9 de large). Vous devez également **découper un morceau de carton de la même dimension** que la base de votre moule à bûche et envelopper ce dernier de film alimentaire: cela vous servira pour découper votre génoise aux bonne dimension à la sortie du four.
- un cadre à pâtisser extensible pour la cuisson de la génoise. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une poche à douille
- une petite spatule coudée pour masquer la bûche de chantilly et une grande pour déplacer la bûche

facilement. Ces spatules sont toujours très utiles si vous aimez cuisiner ou pâtisser! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- du papier millimétré
- du rhodoïd. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
  
- du papier guitare. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

Commencez par les décorations en chocolat. Vous pouvez les préparer la veille ou quelques jours avant en les réservant dans un endroit frais mais pas au frigo.

- Dessinez sur du papier millimétré un motif de votre choix de **la même longueur et hauteur** que votre moule à bûche.
- Puis par transparence recopiez le motif sur une bande de rhodoïd. Et on découpe la forme obtenue.
- Disposez les deux bandes de rhodoïd obtenues pour votre décoration sur une feuille de papier guitare ou un plan de travail bien lisse **en humidifiant légèrement** le dessous des bandes: cela va permettre aux bandes de ne plus bouger quand vous étalerez le chocolat fondu par dessus...
- Faites fondre le chocolat au bain marie et préparer votre spatule coudée.
- Étalez un peu de chocolat sur chacune des deux bandes de rhodoïd.
- Puis lissez le tout avec la spatule en recouvrant bien

la totalité des bandes.

- Laissez reposer 5 mn; puis utilisez la pointe d'un couteau pour soulever délicatement un coin de la bande. Soulevez doucement et complètement la bande sur tout son long pour la redéposer un peu plus loin sur le plan de travail. Attention le chocolat est encore bien mou.
- Sélectionnez les petits décors en sucre que vous désirez et décorez les bandes avec ces décors. Laissez les bandes durcir. Utilisez une pince à épiler pointue pour déposer les décors sur le chocolat.
- Quand le chocolat a durci il suffit d'ôter la bande de rhodoïd et de déposer délicatement les bandes de chocolat sur un plat que vous réserverez au frais mais pas au frigo. Récupérez les chutes de chocolat et brisez-les en petits copeaux. Réservez-les aussi: vous les saupoudrerez sur la bûche quand vous l'aurez recouverte de chantilly.

### **La génoise au chocolat**

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand bol.
- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie déjà chaud et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu**, continuez à fouetter jusqu'à obtention d'un mélange mousseux très clair. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.
- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.
- Beurrez très généreusement l'intérieur du cadre extensible que vous aurez régler de manière à pouvoir y

rentrer deux fois votre moule en carton. Versez la pâte dans le cadre posé sur une surface antiadhésive.

- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cadre. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre. Laissez retomber en température puis à l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendez son complet refroidissement à température ambiante.
- Puis détaillez la génoise en deux grâce à votre moule en carton.
- Vous obtenez deux grands rectangles aux dimensions de la base de votre moule à bûche.
- Coupez maintenant les deux rectangles de la génoise chacun en deux parts égales au niveau de l'épaisseur : commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe. Enveloppez de papier film et réservez. Vous n'aurez besoin que de deux rectangles pour le montage d'une bûche.

### **Puis préparez la crème pâtissière.**

Il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.
- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.

- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.
- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.
- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite..

### **Passons au crémeux au chocolat**

- Faites bouillir la crème et le lait.
- 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'œuf/sucre tout en fouettant.
- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.
- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas

intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais dans une poche à douille.

### **La crème forêt noire**

- Mettez la gélatine à tremper quelques minutes dans de l'eau froide.
- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.
- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.
- Sortez la crème pâtissière refroidie du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.
- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.

### **Le sirop et les griottes**

- Égouttez les cerises.
- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 10 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.

## **Montage de la bûche**

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: deux rectangles de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé. Pour faciliter le démoulage de la bûche je place une feuille de papier guitare au fond de

celle-ci de manière à ce qu'elle dépasse un peu de deux grands côtés.

- Punchez les rectangles de génoise avec le sirop.
- Remplissez la moitié de la bûche avec la crème forêt noire et remplissez avec les cerises égouttées.
- Recouvrez de crème forêt noire de manière à ne plus voir les cerises.
- Disposez le premier rectangle de génoise imbibé de sirop.
- Remplissez presque à rabord avec le crémeux au chocolat. N'oubliez pas qu'il faut encore déposer le deuxième rectangle de génoise au chocolat.
- Terminez avec le dernier rectangle de génoise. Puis placez la bûche dans le congélateur au moins pour la nuit.

## **Finition de la bûche: à faire le matin du réveillon**

Préparez la chantilly juste avant de sortir la bûche du congélateur.

- Versez la crème et le mascarpone dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre. La crème doit avoir une bonne tenue. Réservez au frais.
- Sortez la bûche du congélateur. Démoulez la bûche et déposez la sur une grille.
- Masquez la bûche de chantilly à l'aide d'une spatule.

Saupoudrez le dessus de petits copeaux de chocolat et placez les deux bandes de décoration en chocolat sur les côtés: attention elles sont fragiles donc à manipuler avec précaution! Puis si vous avez quelques décorations en sucre (petits sapins, étoiles etc...) déposez-les selon votre inspiration. Enfin déplacez votre bûche à l'aide de la grande spatule sur votre plat de présentation. Mettez la bûche au frais (frigo).

Et voilà le résultat final!

---

## **La pomme au riz (inspirée de la recette de Mercotte, Le meilleur Pâtissier 2017)**

La semaine prochaine Mercotte nous propose dans l'émission « Le meilleur Pâtissier » une recette familiale du siècle dernier: la pomme au riz. Je vous en présente une version bien gourmande à l'assiette, que je trouve plus élégante qu'une présentation ménagère.

Pour la préparation du riz au lait j'ai choisi d'utiliser la recette du Chef Alain Ducasse tirée de l'excellent livre « Ducasse encyclopédie » qui est une véritable bible de recettes et références en cuisine. Le chef incorpore en fin de cuisson du riz une crème anglaise enrichie de crème montée: c'est un pur délice!

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

# Ingrédients: la pomme au riz pour 6 personnes

Pour le caramel

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- une cuillerée à soupe d'eau

Pour les pommes

- deux pommes pour la brunoise
- et une pomme supplémentaire à couper en tranches fines

Pour la crème anglaise:

- un jaune d'œuf
- 10 cl de lait
- 10 g de sucre semoule
- 25 g de crème liquide entière et une cuillerée à soupe de sucre glace pour la crème fouettée qui sera intégrée à la crème anglaise

Pour le riz

- 50 cl de lait
- 70 g de sucre semoule
- 120 g de riz rond
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 25 g de raisin sec
- facultatif: un petit bouchon de calvados

Pour les tuiles de pommes

- 50 g de pommes coupées en tout petits dés
- une noix de beurre
- 15 g de sucre
- 10 g de farine
- un blanc d'œuf

# Matériel pour la pomme au riz

- des moules anti adhésifs en demi sphères. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

### Pour les pommes:

- Pelez et ôtez le cœur des deux pommes. Coupez-les en très fine brunoise (petits dés).
- Pelez, coupez la troisième pomme en deux et ôtez le cœur de la pomme.
- Taillez de fines lamelles soit avec un couteau soit avec une mandoline si vous en avez une.
- Coupez chaque lamelle en deux.

### Le caramel:

- Faites chauffer le sucre et l'eau à feu vif.
- Dès que le caramel a une belle couleur dorée ajoutez le beurre **hors feu**. Mélangez jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
- Versez un peu de caramel dans le fond des moules.

### Pour la cuisson des pommes

- Disposez aussitôt des petites lamelles de pomme dans le fond des moules pour faire une rosace.
- Puis remplissez de dés de pommes jusqu'à la moitié de la hauteur. **Attention gardez environ 50 g de dés de pommes pour les tuiles.**
- Et versez encore un peu de caramel par dessus. Enfournez pour 30 mn à 160°. Puis réservez à température ambiante

en attendant de préparer le riz au lait.

- Les pommes réduisent à la cuisson.

### **La crème anglaise:**

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



- Battez le jaune 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 jaune d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait. Réservez au frais.





### **La cuisson du riz au lait**

- Faites tremper les raisins avec le calvados si vous choisissez de les aromatiser.
- Chauffez le lait avec la moitié du sucre.
- A ébullition versez le restant du sucre et le riz.
- Poursuivez la cuisson à feu doux pendant environ 20 mn en mélangeant de temps en temps.
- En fin de cuisson ajoutez les raisins et l'extrait de vanille. Mélangez et laissez refroidir complètement.

### **Finition du riz au lait**

- Quand le riz a complètement refroidi montez 25 g de crème liquide en chantilly avec une cuillerée à soupe rase de sucre glace.
- Ajoutez la chantilly à la crème anglaise.
- Puis mélangez cette préparation avec le riz.
- Remplissez les demi sphères de riz au lait. Lissez bien le dessus des demi sphères et mettez au congélateur pendant au moins une heure. Cela vous aidera à démouler très facilement vos préparations.

### **Les tuiles de pommes**

- Récupérez les 50 g de brunoise de pommes réservés au

début. Versez-les dans une petite casserole et cuisez-les avec une noix de beurre et le sucre. Laissez caraméliser.

- En fin de cuisson mixez le tout avec 10 g de farine et un blanc d'œuf.
- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface anti adhésive et enfournez à 180° pendant environ 10 à 12 mn. Laissez refroidir à la sortie du four et cassez la plaque obtenue en morceaux. Si vous possédez des chablons (moules pour réaliser des empreintes) utilisez-les pour donner de jolies formes à vos tuiles.

## Dressage

Il ne reste plus qu'à démouler vos dômes et les poser sur vos assiettes. Laissez -les deux heures avant de servir à température ambiante puisqu'ils sortent du congélateur. Décorez avec les tuiles et un peu de sucre glace...et une petite meringue.

---

# Cannoli (Épreuve de Mercotte, Le Meilleur Pâtissier 2017)

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

base de ricotta. A l'origine elles se dégustaient pendant la période de Carnaval.

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

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

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

Mercotte vous les propose fourrés avec une crème à la pistache et marmelade de fraise. Vous trouverez en fin de page les proportions exactes de sa recette. Mais je vous livre aujourd'hui une recette familiale (mes arrières grands parents étant originaires du Piémont) que je réalise depuis longtemps; le biscuit du cornet est extrêmement croustillant et vous pouvez parfumer la base de la crème avec le parfum que vous désirez. Vous trouverez les proportions pour différentes saveurs. A vous de choisir celle qui titille le mieux vos papilles!

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

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

## Ingrédients pour environ 30 cannoli

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

### Pour la pâte

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

### Pour la base de la garniture

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

Et on y ajoute selon votre goût:

pour une garniture **chocolat orange**

- 3 cuillerées à soupe d'orange confites coupées en petits

morceaux

- 100 g d'éclats de chocolat noir pour décorer les extrémités et parfumer la crème

pour une garniture à la **pistache**

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

pour une garniture aux **agrumes confits**

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

pour une garniture aux **cerises amarena**

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

pour une garniture aux **noisettes**:

- 30 g de toutes petites pépites de chocolat ou des éclats de chocolat
- 80 g de pâte de noisette
- 100 g d'éclats de noisettes grillées pour décorer les extrémités et parfumer la crème

## **Matériel indispensable**

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

# Préparation

- Versez tous les ingrédients de la pâte (farine, sucre, cacao, beurre, oeuf, sel, cannelle) dans un bol et mélangez en versant peu à peu la farine puis le marsala. Si vous avez un robot n'hésitez pas à l'utiliser. Puis pétrissez la pâte obtenue à la main pour former une boule souple.
- Filmez la boule de pâte avec du film alimentaire et mettez au frigo pour une nuit.
- Égouttez la ricotta et le mascarpone et passez-les au tamis.
- Fouettez énergiquement pendant quelques minutes la ricotta, le mascarpone et le sucre glace pour obtenir un crème bien lisse et crémeuse qui aura pris de la texture comme une chantilly.
- Si vous avez choisi une garniture à base de chocolat coupez ce dernier en tout petits morceaux à l'aide d'un couteau.
- Puis intégrez la garniture que vous avez choisie: chocolat orange ou pistache ou noisette ou agrumes confits ou amarena. J'avoue que j'ai un faible pour la chocolat orange...
- Filmez et mettez au frais la crème au frais pour la nuit.
- Le jour même sortez la pâte du frigo.
- Étalez-la finement sur votre plan de travail. Si vous avez un laminoir à pâtes utilisez-le! C'est le meilleur moyen pour obtenir un pâte très régulière en épaisseur. Détaillez votre pâte en carré de 8 cm sur 8.
- Puis étirez deux extrémités opposées de vos petits

carrés de pâte de manière à former un petit losange.

- Huilez vos tubes en inox. **C'est important! Sinon vous n'arriverez jamais à décoller la pâte du tube lorsqu'elle sera cuite.**
- Et on enroule les carrés de pâte sur les rouleaux. Puis badigeonnez le dessous de la pointe qui vient fermer le rouleau de pâte. Et on badigeonne également le dessus de cette pointe lorsqu'elle est rabattu sur la pâte en insistant bien sur les rebords de la pointe. **C'est aussi un point important! Cela permet de bien souder la pâte et éviter ainsi que cette dernière ne s'ouvre et se désolidarise du tuyau au moment de la cuisson.**
- Réservez au frigo les cannoli sur un plateau pendant une heure. **C'est également important!. La pâte sera bien froide et le blanc d'œuf aura eu le temps de sécher et de bien coller. Cela vous évitera de voir vos cannoli s'ouvrir pendant la cuisson...**
- Faites chauffer votre bain d'huile à 180°. Puis plongez les rouleaux **sans ôter le tube en inox** dans le bain de friture. Procédez un par un. Avec votre écumoire maintenez-le dans le bain pendant 30 secondes pour éviter qu'il ne remonte à la surface. Puis vous pouvez ôter l'écumoire et laissez le canolli dorer encore 30 à 45 secondes.
- Disposez les cannoli au fur et à mesure sur du papier absorbant. Attendez 30 secondes après la sortie du bain, puis en vous protégeant avec les mains avec des chiffons (c'est encore **très chaud**), **ôtez immédiatement les tubes.** Enveloppez le tube de votre main et avec l'autre main saisissez l'extrémité du tube auquel vous allez imprimer un petit mouvement rotatif pour le désolidariser du biscuit. **Si vous oubliez d'enlever les tubes quand ils sont chaud il sera impossible de le faire par la suite sans casser le biscuit...**

- On range ses cannoli sur un plat et on les saupoudre de sucre glace.
- Mettez la crème dans une poche à douille. **Utilisez une douille avec un calibre assez gros: n'oubliez pas que vous avez des petits morceaux (éclats de chocolat ou pistaches etc ) qui risquent de coincer à la sortie...**
- Et on remplit ses cannoli de crème **au dernier moment pour éviter que la crème ne ramollisse vos cornets. Petit conseil: n'essayez pas de remplir vos cannoli d'un seul coup mais procédez en deux fois: remplissez la moitié d'un côté et l'autre moitié de l'autre côté.**
- Enfin disposez aux extrémités l'élément qui rappelle les saveurs de sa garniture (copeaux de chocolat, oranges confites, pistaches...); Et on finit en saupoudrant encore d'un peu de sucre glace. C'est-y pas gourmand?

### **Les proportions de Mercotte: pour 30 cannoli**

pour la pâte

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

pour la crème pistache

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

pour la marmelade de fraise

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