

# **Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo**

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

**Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ICI](#)**



Petits choux vanille et chocolat

# Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Jizsol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

## **Ingrédients pour environ 18 petits choux**

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d'œufs mélangés à l'aide d'une fourchette
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe de Grand Marnier ( facultatif)

Pour les choux

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

## Préparation

Pour la crème pâtissière:

- 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 ou farine.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l'extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- 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.



La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.



Versez dans un grand plat,  
filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou ( parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure ( un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu'à déguster ces petites merveilles de gourmandise.



Petits choux vanille et chocolat

---

# **Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)**

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

**Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et

en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de pose au frais: 1 h 30**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour environ 400 g de pâte feuilletée**

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

**Préparation**

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Etalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Etalez la pâte en rectangle et recommencez

l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.

- 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 . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.

---

## Comment réaliser de délicates meringues aux saveurs originales

La meringue est tout simplement une préparation à base de sucre et de blancs d'œufs battus en neige qui peuvent être cuits ou non selon la texture que l'on veut obtenir et l'utilisation que l'on veut en faire. Il en existe de trois sortes:

- la meringue française: c'est une meringue cuite et la plus simple à préparer. Croquante mais fondante en bouche, elle est utilisée pour des décorations
- la meringue suisse: c'est aussi une meringue cuite, utilisée également pour des décors mais elle est moins légère que la française...
- la meringue italienne: on ne la cuit pas lors de sa préparation mais on monte les blancs avec un sirop porté à 120°. Sa texture n'est pas craquante mais très

moelleuse. On l'utilise pour les tartes au citron, les omelettes norvégiennes, la fabrication des guimauves ou encore pour alléger certaines crèmes

Je vous propose aujourd'hui de réaliser une meringue française: j'utilise un mélange de sucre semoule fin et de sucre glace tamisé. J'adore parfumer les meringues, en particulier au café ou aux herbes comme le thym ou le romarin. Ces dernières parfumées au romarin sont un pur délice et se marient à la perfection avec les fruits et en particulier les fraises, les pêches ou les abricots. Vous pouvez également les poivrer, utiliser de la poudre de betterave, des épices à vin chaud, des écorces d'orange en poudre (pour la recette cliquez [ici](#))...etc. Laissez parler votre imagination!

Les meringues se conservent très bien et longtemps dans une boîte hermétique. Donc n'hésitez pas à en avoir toujours sous la main: elles vous serviront à sublimer une simple salade de fruits, à décorer un gâteau, à grignoter lors d'une pose thé entre amis ou à accompagner le café en fin de repas... C'est un petit raffinement qui comble tous les gourmands!

Quelques petites astuces avant de commencer:

- vos blancs doivent être à température ambiante
- sachez que les blancs d'œufs, contrairement aux jaunes, se congèlent parfaitement. Donc n'hésitez pas à le faire s'il vous reste des blancs après avoir monté une mayonnaise par exemple.
- il ne faut pas qu'il y ait de trace de jaune dans vos blancs: donc soyez bien soigneux lors que vous séparez les blancs des jaunes
- le récipient dans lequel vous montez les œufs doit être sans trace de gras ni d'eau
- le temps de cuisson dépend toujours de la taille: donc faites des fournées de meringues de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme...Pochez toujours une ou deux meringue de plus. Elles vous serviront de meringues

test; vous les gouteriez en fin de cuisson: si elles sont encore un peu collantes en bouche poursuivez cette dernière. Sachez que, en fait, on ne cuit pas une meringue , on la dessèche ; donc si vous la remettez au four pour une heure de plus ce ne sera pas un problème

## **Ingrédients pour environ 25 à 30 meringues suivant leur calibre**

- 80 g de blancs
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre glace tamisé

pour la parfumer au romarin: 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre pour 150 g de meringue. Il vous faudra pour cela quelques branches de romarin frais.

pour la parfumer au café: un à deux bouchon d'extrait de café (type Trablit). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## **Matériel**

une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

## **Préparation**

- Si vous désirez les parfumer au romarin: disposez vos branches sur une feuille de papier cuisson et enfournez à 180° pendant 10 minutes. A la sortie du four prélevez les feuilles séchées du romarin et mixez-les très finement dans un mixeur pour herbes aromatiques. Passez la poudre obtenue au tamis pour ôter les quelques gros morceaux qui pourraient rester.
- Montez les blancs: dès qu'ils commencent à mousser

ajoutez la moitié du sucre semoule. Puis quand les blancs ont atteint la texture d'une belle mousse à raser ajouter le restant du sucre semoule. Battez encore jusqu'à ce que les blancs forment un pic quand vous relevez votre fouet.

- Incorporez alors le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse. Vous devez obtenir un mélange homogène bien brillant.
- C'est à ce moment que vous intégrez votre parfum, que ce soit l'extrait de café ou les arômes que vous avez choisis (herbes aromatiques, épices, poivre...).
- Puis remplissez votre poche à douille munie de la douille de votre choix avec l'appareil à meringue. Pochez vos meringues sur une surface anti adhésive et enfournez à 90° pendant 2 à 3 heures selon les fours et la grosseur de vos meringues. Pour bien pocher positionnez votre poche perpendiculairement à votre surface anti adhésive, le bout de la douille devant être à environ 1 cm au dessus de cet surface (il ne doit pas la toucher).
- Les meringues se conservent sans aucun souci assez longtemps dans une boîte bien hermétique.

---

## Comment réaliser facilement

# de jolies décorations en chocolat

En cette période de Bûches il est nécessaire de savoir comment réaliser facilement de jolies décorations en chocolat... Voici donc différentes réalisations que vous pouvez faire maison, le plus souvent grâce à un minimum de matériel et bien sûr du chocolat! Elles vont sublimer vos bûches et déclencher des Waouhh d'admiration...

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

## Matériel

Suivant ce que vous voulez réaliser il vous faudra du matériel indispensable ou spécifique à la réalisation que vous aurez choisie... Les deux éléments indispensables de base sont le rhodoïd et les grandes spatules.

- Du rhodoïd. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: il en existe de plusieurs largeurs donc faites attention à ce détail pour bien choisir la largeur de votre rouleau de rhodoïd lors de votre achat
- des spatules plates **et** coudées
- un peigne à pâtisserie pour les filaments. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une gouttière à bûche pour les filaments: vous pouvez en fabriquer une en coupant une bouteille d'eau en plastique en deux dans le sens de la longueur
- des feuilles de papier décor transfert pour chocolat. Vous pouvez en trouver sur le site « Meilleur du Chef »
- un chablon pour réaliser les étoiles plates ou de toutes autres formes: le chablon est un moule spécial en

silicone pour réaliser des formes plates et précises de votre choix

- moule en silicone pour les étoiles en relief
- Eventuellement des moules pour embout de bûche mais vous pouvez en réaliser sans en découpant la forme voulue dans du rhodoïd. Vous pouvez trouver soit des moules préformés sur le site Meilleur du chef ou des chablons pour embouts de bûche aux formes diverses toujours sur le même site en cliquant [ici](#)

## Ingrédients

- du chocolat bien sûr!
- suivant ce que vous voulez faire : des petits décors en sucre, du spray doré alimentaire, des paillettes dorées ou argentées...
- du mycryo en poudre: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre et il permet surtout d'obtenir un tempérage rapide du chocolat sans passer par toutes les phases de température, Vous aurez ainsi des chocolat bien brillants. Les proportions d'utilisation sont de 1% de mycryo par rapport au poids du chocolat. Donc par exemple, pour 300 g de chocolat il faudra 3 g de mycryo. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

## Préparation

- Faites fondre le chocolat que vous avez choisi au bain marie sans dépasser 45°C puis laissez-le retomber un peu en température et ajoutez le mycryo tamisé. Mélangez bien pour obtenir un mélange homogène. Il ne reste plus qu'à couler votre chocolat. Si le chocolat fige de nouveau et perd son côté liquide, remettez -le au bain

marie aux alentours de 30°.

# 1/ Les côtés de bûche: version 1

- 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 votre plan de travail **légèrement** humidifié: cela va permettre aux bandes de ne plus bouger quand vous étalerez le chocolat fondu par dessus...
- 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 à 8 minutes suivant la température ambiante... Plus il fait froid plus le chocolat va figer vite. 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 un zone propre du 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 complètement 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.

## 2/ Les côtés de bûche: version 2 avec une feuille de décor transfert de votre choix

La feuille décor transfert va vous permettre d'imprimer un motif de votre choix directement sur le chocolat. Vous n'aurez pas besoin de rhodoïd cette fois-ci, la feuille de transfert jouant le rôle de la bande en rhodoïd.

- Comme précédemment il vous faut mesurer la longueur de votre bûche et réaliser un patron (comme en couture), c'est à dire un forme de votre choix. J'ai donc réalisé un modèle sur du papier: un grand rectangle de la longueur de ma bûche et j'ai dessiné des vagues sur le dessus.
- Puis j'ai posé ma feuille de décor transfert dessus et j'ai claqué ma forme. Enfin j'ai découpé cette forme dans la feuille de décor transfert .
- Mouillez légèrement votre plan de travail et disposez votre modèle de feuille décor dessus: cela évite à la feuille de glisser quand on étale le chocolat. **Attention:** assurez-vous que vous posez le **bon côté** de la feuille (**celui qui est imprimé**, légèrement plus granuleux) **face vers le haut!** Puis versez un peu de chocolat dessus et lissez avec une spatule coudée pour recouvrir la forme. Si le chocolat dépasse un peu ce n'est pas grave..
- Au bout d'environ 10 à 15 mn (cela dépend de la température ambiante) le chocolat commence à figer: décollez alors à l'aide de la pointe d'un couteau un côté de la feuille et soulevez-la avec précaution pour la déposer une surface plate et propre (chocolat vers le

haut) que vous allez mettre au froid. Ici j'ai fait deux formes différentes: un rectangle et une vague...

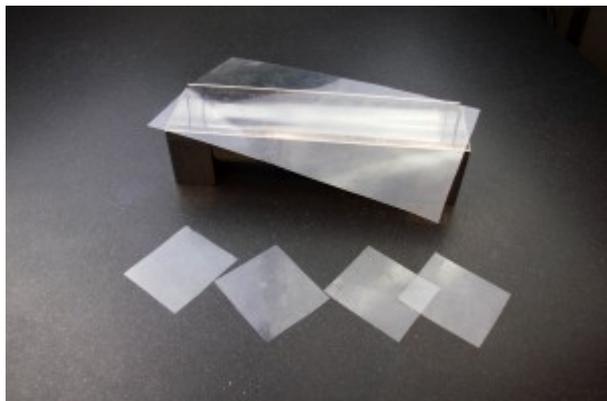
- Quelques minutes après la mise au frigo le chocolat est bien figé: vous pouvez alors précautionneusement retirer la feuille de décor (soulevez un coin et tirez doucement) et voilà le résultat:

### **3/ Les embouts de bûche: avec un embout de bûche préformé de votre choix**

- Remplissez le moule à embout préformé de chocolat blanc et lissez le dessus avec une spatule plate. Par mesure de précaution j'en réalise quatre, si jamais j'en cassais en les démoulant...la pointe est fragile.
- Pour la décoration disposez par exemple une tranche d'orange séchée au milieu. Puis mettez au frais au moins une heure pour que le chocolat fige. Démoulez délicatement et réservez dans une boîte hermétique.

### **4/ Les embouts de bûche « fait maison »**

- Commencez par découper dans une bande de rhodoïd **des carrés** aux dimensions suffisantes pour cacher les extrémités de votre bûche: ils doivent avoir la même hauteur et largeur que votre moule à bûche. Préparez-en toujours quelques-uns supplémentaires car en cas de casse vous en aurez de rechange. Prévoyez donc 8 carrés, ce qui vous fera 4 embouts.



- Faites fondre un peu de chocolat blanc de couverture au bain marie. Posez quatre carrés de rhodoïd que vous avez découpés précédemment sur votre plan de travail et recouvrez les de chocolat blanc fondu. Lissez la surface avec une spatule coudée. Ne les bougez plus et passez à l'étape suivante.
- Faites fondre parallèlement un peu de chocolat blond de couverture (ou au lait ou noir) au bain marie. Préparez vous une petite poche à douille ( vous pouvez aussi utiliser un petit ustensile très pratique de la marque Lékué appelé Poche à douille Décomax). Remplissez la poche avec le chocolat et faites un tout petit orifice à l'aide d'un ciseau.
- Posez les quatre carrés de rhodoïd restants que vous avez découpés précédemment sur une plaque ou support pouvant aller au congélateur. A l'aide de la poche à douille tracez des stries sur les carrés et mettez le tout au congélateur 5mn. Le chocolat va figer. Sortez les carrés du congélateur SANS LES MANIPULER AVEC LES MAINS: ils doivent rester sur leur support froid. Avec un petit couteau décollez les délicatement en passant SOUS la feuille de rhodoïd et laissez-les sur le support froid.
- Faites de même avec les carrés de chocolat blanc (qui lui n'est pas encore totalement figé mais un peu pâteux): décollez-les délicatement avec un petit couteau

en passant SOUS la feuille de rhodoïd . Posez-les sur le même support froid que les précédents.

- Vous avez donc vos 8 carrés posés sur votre plaque froide (feuille de rhodoïd **sur le dessous**): 4 quadrillés au chocolat blond et 4 lissés au chocolat blanc. A l'aide d'une spatule soulevez un carré strié et retournez-le sur un carré de chocolat blanc en faisant attention de les placer exactement l'un sur l'autre. Appuyez légèrement sur le rhodoïd pour bien coller les deux feuilles de chocolat. Faire de même avec les carrés qui restent: vous avez maintenant 4 carrés au chocolat blanc striés de chocolat blond entre deux feuilles de rhodoïd. Remettre au congélateur 5 mn, le temps que le chocolat fige complètement.
- Puis avec un couteau et une petite pince ôtez les feuilles de rhodoïd du dessus et du dessous. Ne manipulez pas les carrés avec vos mains car ils vont fondre instantanément. Réservez les au frais dans un petit récipient.

## 5/ Les embouts de bûche avec chablon

- Faites fondre votre chocolat au bain marie. Disposez votre chablon sur une feuille de papier guitare ou une surface anti adhésive.
- Versez le chocolat fondu et lissez-le avec une spatule. Laissez figer au frais.
- Démoulez délicatement les embouts: attention les pointes sont délicates donc aidez vous avec la pointe d'un couteau pour les maintenir en place quand vous ôterez le chablon. Réservez au frais.

## 6/ Les grands filaments

- Disposez deux bandes de rhodoïd sur votre plan de travail. A l'aide d'une spatule étalez un peu de chocolat fondu sur les bandes.
- Attendez quelques minutes puis soulevez un coin de la bande à l'aide d'une pointe de couteau. Soulevez complètement la bande : attention elle est molle puisque le chocolat n'a pas encore pris. Puis déposez la bande sur une surface propre.
- On attend encore quelques minutes: votre chocolat va commencer à prendre: il doit être encore un peu mou mais ne doit plus être aussi liquide que lorsque vous l'avez étalé. Il est difficile de donner un temps car cela dépend de la température ambiante... Puis passez le peigne sur toute la longueur de la bande.
- Enroulez la bande sur elle-même et placez-la dans la gouttière. Laissez prendre complètement.
- Il ne reste plus qu'à ôter la bande de rhodoïd quand le chocolat a durci. Réservez. Attention! Évitez de toucher ces décorations directement avec vos doigts: les filaments sont fins et vos mains chaudes donc ils risquent de fondre... Utilisez des gants ou des pinces à servir.

## 7/ Pour les petits sapins

- Pour les petits sapins: versez un peu de chocolat fondu dans une petite pipette ou poche à douille.
- Disposez une bande de rhodoïd sur votre plan de travail et pochez des petits sapins sur la bande.
- Quand le chocolat a pris, décollez les sapins et saupoudrez-les avec du sucre glace. Réservez.

## 8/ Les rondelles en chocolat

- De la même manière pour réalisez des petits ronds en chocolat: étalez le chocolat à l'aide d'une spatule coudée sur une petite bande de rhodoïd puis laissez prendre. Dès que le chocolat commence à figer utilisez un empote pièce rond pour marquer les ronds sur le chocolat. Quand il sera complètement figé vous pourrez détacher facilement les ronds après avoir enlevé le rhodoïd.

## 9/Pour les pétales

- Faites chauffer du chocolat blanc au bain marie: il doit être bien fondu et bien lisse. Disposez une bande de rhodoïd sur le fond de votre gouttière. Quand le chocolat est bien fondu posez des petites noix de chocolat sur le fond de la gouttière.
- Puis en utilisant le côté arrondi d'une petite cuillère, étirez le point de chocolat vers un côté remontant de la gouttière. Laissez prendre au frais et démoulez délicatement; réservez dans une boîte hermétique. Les pétales sont prêtes.

## 10/ Pour des étoiles en relief

- Coulez du chocolat blanc fondu au bain marie dans les moules en forme d'étoiles et placez au froid. Démoulez dès que le chocolat est figé et réservez au frais dans un récipient.
- Pour faire plus joli vous pouvez pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles...Je vous rappelle qu'il faut **toujours** manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!

## 11/ Pour les branchages

- Faites fondre du chocolat et versez-le dans une petite poche à douille (sans mettre de douille). Coupez le bout avec un ciseau: attention il ne faut pas faire une trop grosse ouverture, 2 mm de diamètre suffisent.
- Dessinez des branches en chocolat sur une feuille de papier cuisson et laissez figer. Faites attention que la jointure des branches avec le tronc principal soit bien régulières pour que l'ensemble se tienne bien quand vous décollerez le tout. Vous pouvez également pulvériser du spray doré ou argenté sur vos petites branches. Réservez au frais mais pas au frigo.

## 12/ Pour des étoiles plates, des rondelles etc, avec chablon

- Déposez une feuille de papier guitare ou une surface anti adhesive sur un plateau que vous avez préalablement mis au froid. Disposez le chablon par dessus. Faites fondre le chocolat et versez-le sur le chablon. Lissez le dessus avec une spatule droite et remettez au froid le temps que le chocolat fige.
- Puis démoulez délicatement : attention aux pointes qui sont fragiles. Au besoin aidez-vous avec la pointe d'un couteau pour maintenir les pointes quand vous soulevez le chablon.
- Déposez les étoiles en chocolat sur une plaque propre.
- Vous pouvez décorer vos étoiles avec des sprays à paillettes alimentaires.
- Et vous pouvez également jouer avec les différents éléments en les assemblant; comme par exemple coller vos étoiles pailletées sur un embout de bûche... Pour cela

faites fondre 2 ou 3 carrés de chocolat et servez vous-en de colle pour coller une étoile sur l'embout.

**Bref, laissez jouer votre imagination...Et voilà une galerie de bûches décorées pour vous donner des idées...**

---

## **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!](#)

## **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

# Préparation

- 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.
- Versez ce sablage sur une surface anti adhésive.
- Formez **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...
- Ôtez la feuille du dessus. Roulez la pâte sur elle-même de haut en bas. Le rouleau doit être à **l'horizontal** devant vous.
- 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...

- 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).
- 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)...

---

# Comment faire une bonne brioche

Une bonne brioche de Pâques ça vous dit? Beaucoup d'entre vous s'imaginent que la brioche est assez difficile à réaliser. Et pourtant il n'en n'est rien. Elle est aussi simple à faire qu'un cake: elle demande juste des temps de pousse supplémentaires (une fois 1 heure 30 et une fois deux heures). Alors n'hésitez plus et lancez-vous parce que c'est trop bon!

## Ingrédients ( pour une grosse brioche)

- 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

## 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.
- un moule à cake anti adhésif en silicone. 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 35° 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 et 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.



- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti adhésif. Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d'un boudin de la longueur de votre moule.
- Coupez-la alors en trois boules.
- Disposez les boules dans le moule à cake.
- De nouveau recouvrez d'un linge humide et refaites lever la pâte pendant deux à trois heures à température ambiante. La pâte doit arriver à la lisière du moule.
- Voici la brioche avant et après la pousse.



- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez de grains de sucre.
- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 mn suivant le four. Sortez-la du four. Attendez qu'elle refroidisse pour la démouler.

La brioche est une damnation quand elle sort du four. Si vous la conservez quelques jours elle aura tendance à sécher. Dans ce cas passez-la en tranches au grille pain , c'est très très bon ou utilisez-la pour faire du pain perdu!

---

# Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.

## Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

## Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie

Florian cliquer [ici](#).

- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine

## Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.
- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.
- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux.

Mélangez bien.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.
- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...

---

## La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite

La pâte feuilletée est une petite merveille de gourmandise que l'on retrouve aussi bien avec des préparations salées que sucrées. La faire soit même peut nous paraître difficile mais ce n'est pas le cas! Il faut juste la préparer 24 heures (idéalement 48 heures) à l'avance et elle vous prendra au maximum une heure de temps de préparation en tout et pour tout... Il faut juste être patient et bien réfrigérer la pâte entre les tours. Le grand secret: bien laisser reposer la pâte au froid entre deux manipulations car elle doit être toujours

bien froide lorsqu'on la travaille. La majestueuse galette des rois nécessite la maîtrise de la pâte feuilletée!

Et pour varier un peu voici des recettes originales de galette des rois:

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

L'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient

**Ingrédients pour deux abaisses d'environ 40 cm de diamètre**

Pour la détrempe:

- 500 g de farine tamisée
- 60 g de beurre **fondu**
- 20 g de vinaigre blanc: cet ingrédient peut vous paraître bizarre mais il va permettre à la pâte de ne pas noircir entre les tours. Il est **indispensable**.
- 230 g d'eau
- 10 g de sel

Pour les tours:

- 300 g de beurre doux sorti une heure à l'avance du frigo ( il doit être à **température ambiante**)
- un peu de farine pour le plan de travail

**Préparation:**

- Mélangez l'eau, le vinaigre et le sel.
- Faites fondre le beurre à feu doux.
- Dans un grand bol faites un puit avec la farine tamisée.
- Versez le mélange eau et vinaigre ainsi que le beurre fondu au milieu du puit. Mélangez progressivement la farine aux liquides avec les doigts. La pâte doit être

bien homogène. Si vous avez un robot mettez tous les ingrédients dans la cuve et pétrir 2 ou trois minutes vitesse lente. La pâte doit se détacher des bords de la cuve.

- Posez la détrempe sur du film alimentaire et étalez la grossièrement à la main en un gros carré d'environ **35** cm de coté .
- Repliez les 4 cotés du film sur la pâte. La pâte doit être complètement emballée dans le film alimentaire. Pour qu'elle épouse bien les coins de ce carré en film alimentaire aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Cette façon de faire vous facilitera le travail du premier tour. Mettez la pâte obtenue au frigo pendant deux heures.
- Posez les 300 g de beurre ( à température ambiante) entre deux feuilles de papier film.
- Comme précédemment rabattez les côtés du papier film sur le beurre de manière à former un carré d'environ **15** cm de coté. Puis étalez le beurre avec un rouleau à pâtisserie: c'est pour cela qu'il doit être à température ambiante: il est plus facile à étaler dans la poche carré de film alimentaire, sinon c'est trop dur! Mettez au frigo pendant deux heures.

Au bout de deux heures on passe au tourage:

Sortez le carré de beurre et la détrempe du frigo et attendez **une vingtaine de minutes** avant de les travailler (laissez les à température ambiante).

- Posez le carré de détrempe sur votre plan de travail légèrement fariné. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie allongez légèrement les coins de manière à former un signe « plus ». **Ne touchez pas au centre** qui doit garder son épaisseur.

- Placez le carré de beurre en son centre en décalant le carré de beurre de 45°: les angles du carré de beurre sont ainsi placés au milieu des côtés du carré de détrempe...Regardez bien la photo pour mieux comprendre!
- Rabattez les quatre côtés de la détrempe sur le carré de beurre.
- On commence par **le premier tour**:
- Étalez la pâte à l'aide du rouleau de manière à former un rectangle. Il faut toujours étaler la pâte en allant droit devant soi. Posez vos mains sur les extrémités du rouleau et non sur le milieu. Cela évitera de communiquer la chaleur de vos mains au rouleau et donc à la pâte... De plus cette position vous permet d'exercer une pression beaucoup plus régulière sur l'ensemble de la pâte. Partez du bas du carré pour remonter devant vous en faisant des petits aller retours jusqu'à remonter complètement vers le haut. Et on recommence à partir du bas jusqu'à ce que le rectangle soit trois fois plus long que large. De temps à autre vérifiez que vous avez encore assez de farine sous la pâte pour éviter qu'elle ne colle au plan de travail et se déchire: il faut absolument éviter que le beurre ne transperce la détrempe. **LA REGLE D'OR: A tout moment si votre pâte est trop molle ou si le beurre s'en échappe un petit peu n'hésitez pas à la remettre au froid pour une heure avant de la retravailler.** Pliez alors le rectangle en trois: rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattez le tiers supérieur vers le bas. Vous avez plié la pâte en « portefeuille ». Faites la **pivoter d'un quart de tour vers la droite**: vous devez avoir les pliures devant vous. Faites **une empreinte de doigt** pour vous rappeler que vous avez effectué un tour. Filmez et remettre au frais 30 mn.

- **Deuxième tour:** sortez la pâte du frigo et **posez la les pliures vers vous et la marque de votre doigt en haut à droite**. Abaissez de nouveau la pâte dans la longueur comme précédemment pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large. De nouveau rabattez le tiers inférieur vers le haut puis rabattre le tiers supérieur vers le bas
- Tournez la pâte **d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite** de deux empreintes de doigt ( les pliures sont tournées vers vous). C'est un système pour vous rappeler que vous avez fait deux tours.



- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite**. Abaissez la pâte pour un **troisième et quatrième tour** de la même manière que le premier et deuxième tour. Après le passage au frigo la pâte est un peu plus dur et difficile à étaler: avant d'abaisser n'hésitez pas à imprimer le rouleau plusieurs fois sur la longueur de la pâte de manière à ramollir un peu l'ensemble avant de l'abaisser.
- A la fin du quatrième tour **tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de quatre empreintes de doigt**.

- Filmez la pâte et remettez au froid pour 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et reposez la sur votre plan de travail légèrement fariné, **les pliures vers vous et la marque de vos doigts en haut à droite** . Abaissez la pâte pour un **cinquième et sixième tour** de la même manière que les précédents tours.
- A la fin du sixième tour tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite et marquez la pâte en haut à droite de six empreintes de doigt.
- Filmez la pâte et remettez au froid pour une heure au moins avant utilisation. La pâte feuilletée est terminée. Ne donner surtout pas de tour supplémentaire, restez en à six tours. La pâte feuilletée se conserve 3 à 4 jours au frigo mais vous pouvez également la congeler en la protégeant bien du froid ( enveloppez la dans un film alimentaire).

---

## Crème anglaise sous vide inratable

C'est un réel avantage que d'utiliser la cuisson sous vide pour la crème anglaise: votre crème sera beaucoup plus parfumée et vous obtiendrez un excellent résultat sans avoir à surveiller **du tout** la cuisson. Et même plus besoin de tourner sans cesse la cuillère dans la casserole!

De plus elle inratable puisque maintenue au degré près à sa bonne température de cuisson soit 81°. Que d'avantages...

Si vous possédez pas l'équipement sous vide basse température

retrouver la recette classique en images pas à pas en cliquant **ici**.



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.

Pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

**Difficulté: facile**

**Ingrédients:**

- jaune d'œuf
- lait
- gousse de vanille
- sucre en poudre

Je ne mets pas les quantités mais voici les proportions selon la quantité de crème que vous désirez obtenir: compter pour chaque 10 cl de lait ( donc environ 10 cl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 gramme de sucre. Donc si vous désirez par

exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 50 cl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

### **Matériel:**

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous:

Vous ne pourrez pas utiliser votre machine à mettre sous vide pour cette recette car la préparation à mettre dans le sachet est complètement liquide (à moins de posséder une sous videuse à cloche type Home de Multivac): l'appareil va aspirer le liquide et vous allez le « noyer ». Il vous faudra donc utiliser la méthode que je vous propose dans le déroulé de la recette. Pour cela il vous faudra:

- des sacs zippés: sachets de conservation des aliments 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!

### **Préparation:**

- 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.



- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et les grains de vanille.
- Versez le lait ( pas besoin de le chauffer) sur les jaunes et mélangez bien.
- Puis versez le mélange dans votre sachet: pour plus de facilité placez le sachet dans un récipient un peu haut.
- Fermez le sachet selon la technique suivante pour en extraire le maximum d'air. Dans l'exemple de la vidéo je mets sous vide un morceau de saumon mais le principe est exactement le même quelque soit l'aliment que renferme le sachet: en trempant le sachet dans l'eau vous chassez l'air de ce dernier. Je vous conseille de fermer le sachet au 3/4 puis de fermer le dernier quart lorsque le sachet est presque immergé et que le maximum d'air est sorti du sachet.

Vous n'avez plus qu'à plonger le sachet dans votre bain de cuisson préalablement chauffé (à 82°) pendant 12 mn; dès que les 82° sont atteints et votre crème est prête! Facile non?

---

# Crème anglaise traditionnelle

La crème anglaise est une base incontournable en pâtisserie. C'est vraiment dommage de l'acheter toute faite car celle que vous préparerez chez vous sera incomparablement meilleure! Contrairement à ce que l'on croit elle est facile à faire et demande juste 10 mn d'attention lors de la cuisson. Et vous ne pourrez plus la rater en regardant la petite astuce à la fin de cet article! Découvrez aussi aujourd'hui dans l'article **Crème anglaise sous vide irratable** une autre manière de la préparer.

## Ingrédients pour environ 3 dl :

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille

Les proportions de la crème anglaise sont assez facile à retenir. Si vous désirez en faire une plus grosse quantité retenez qu'il faut compter pour chaque dl de lait ( donc environ 1 dl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 grammes de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 5 dl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre...Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

## Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

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



- Faire 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.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes 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.



## ASTUCE!

Si malgré tout vos efforts vous avez trop fait cuire votre crème et que de petits grains d'œuf coagulé sont apparus... Pas de panique, il existe un moyen très simple de rattraper cette catastrophe: il suffit de mixer votre crème dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant: elle redeviendra toute lisse.

---

## 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 près 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 fabricant.

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: très 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 près 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 près. 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!

---

## **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

cuisse 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](mailto:masterclass@christophemichalak.com)

[www.michalakmasterclass.com](http://www.michalakmasterclass.com)

---

# **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