

Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition

Enfin la finale de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2015 avec une épreuve difficile: Cyril Lignac va demander aux candidats de revisiter le Saint Honoré...un gâteau emblématique de la pâtisserie française mais très technique: pâte à choux, pâte feuilletée, crème pâtissière, chantilly...

Voici ma version revisitée du Saint Honoré... au chocolat.



Saint Honoré au chocolat

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante

- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Le Baklava, le sultan des gâteaux

Ingrédients :

- de la pâte feuilletée (à demander à votre boulanger pâtissier ou à faire vous même)
- 7 ou 8 choux (voir la recette **ici**)

Pour les palets en chocolat

- 100 g de crème anglaise (voir la recette **ici**)
- 100 g de chocolat noir de couverture

Pour les dômes en crème pâtissière: cette recette est celle du chef Philippe Conticini. Je ne mets pas le pas à pas de la recette mais vous aurez la **vidéo** du chef qui vous livre tous les secrets pour la réussir!

- 5 dl de lait
- 3 gousses de vanille
- 40 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre
- 12 g de maïzena
- 10 g de farine
- 4 g de feuille de gélatine
- 20 g de beurre bien froid

La Chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 10 g de cassonade
- 25 g de mascarpone

Pour les disques en chocolat

- 50 g de chocolat de couverture
- 1 g de mycristine (c'est du beurre de cacao en poudre qui permet d'éviter de tempérer votre chocolat; vous le trouverez sur le site « lemeilleurduchef.com »)

Matériel:

- des moules en silicone demi sphère
- des moules en silicone pour muffins
- poche à douille
- 2 feuilles de rhodoïd pour les disques en chocolat
- des emportes pièces ronds en métal de différents diamètres
- Spatule
- Pincettes pour manipuler les disques en chocolat
- papier film

Préparation

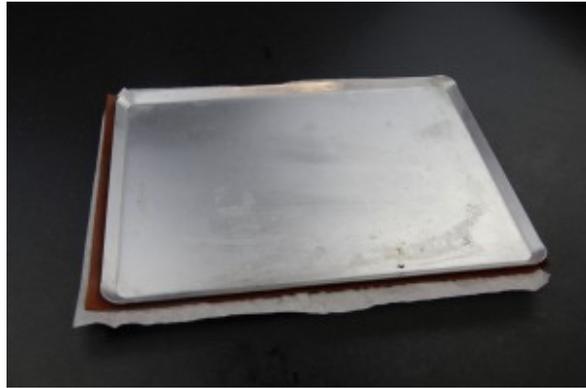
La pâte feuilletée:

- Détaillez votre pâte feuilletée en un rectangle de 30 cm sur 11 cm.



Détaillez la pâte feuilletée

- Recouvrez la d'une plaque (cela évitera à la pâte de gonfler pendant la cuisson). Cuire la pâte feuilletée au four à 180° pendant environ 30 mn. Réservez à la sortie du four.



Cuire la pâte entre deux plaques

Les palets en ganache chocolat noir

- Préparez votre crème anglaise (pour la recette cliquez [ici](#)). Versez la chaude sur le chocolat (préalablement cassé en petits morceaux, cela facilitera la fonte de ce dernier). Vous devez avoir le même poids de crème anglaise et de chocolat (100 g et 100 g) pour obtenir une bonne ganache moelleuse. Attendez deux minutes et mélangez bien.



Versez la crème anglaise sur le chocolat



Mélangez bien

- Versez la préparation dans vos moules à muffins (remplissez les à moitié) et mettez au congélateur.



Versez dans les moules à muffins

Pour les dômes en crème pâtissière: comme promis voici la vidéo de la recette de la crème pâtissière selon Philippe

Conticini! Je l'ai suivie à la lettre et elle est TOP.

- Quand la crème est prise et que vous l'avez fouettée comme le préconise le chef versez la dans les moules en silicone demi sphère. Lissez le dessus avec une spatule et mettez au congélateur. Il vous faut 6 ou 7 dômes suivant votre nombre de choux.



Remplissez les moules demi sphère

- Mettez le reste de crème pâtissière dans une poche à douille et réservez au frais.



Versez le tout dans une poche à douille

Les disques ou pastilles au chocolat

Vous pouvez les faire vous même mais comme la pâte feuilletée vous pouvez également en demander à votre pâtissier...

- Faites fondre le chocolat au bain marie. Ne dépassez pas la température de 45°.



- Hors du feu ajoutez la poudre Mycryo et mélangez bien.



Ajoutez la poudre Mycryo

- Étalez en une couche régulière le chocolat fondu sur une feuille de rhodoïd à l'aide d'une spatule et recouvrez de la deuxième feuille de rhodoïd. Pressez délicatement pour éviter les bulles d'air. Mettez au frais quelques minutes pour que le chocolat fige.



Étalez le chocolat entre deux feuilles de rodhoïd

- Ressortez la plaque de chocolat du frigo. Ôtez la feuille de rhodoïd du dessus. Puis à l'aide des emportes pièces en métal que vous aurez préalablement chauffés avec de l'eau bouillante ou un petit chalumeau marquez les rondelles de chocolat de différentes tailles. Remettez au frais quelques minutes.



Marquez les empreintes de chocolat

- Puis détachez délicatement les pastilles à l'aide d'une pince et réservez les au frais dans un petit récipient. Ne les manipulez surtout pas avec les doigts: elles fondront instantanément!



Décollez les pastilles de
chocolat

Les choux:

- Après cuisson laissez refroidir les choux puis découpez leur chapeau.



Découpez le chapeau des
choux

La Chantilly

- Versez la crème liquide froide dans un bol puis ajoutez le mascarpone et la cassonade. Montez cette préparation au fouet comme une Chantilly. Remplissez votre poche à douille équipée de la douille de votre choix. Réservez au frais.



Fouettez la crème fraîche
liquide en chantilly

Le montage

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à monter votre Saint Honoré. Il vous faut:

- Les choux ouverts avec leurs chapeaux
- Le rectangle de pâte feuilleté
- La crème pâtissière dans une poche à douille
- La crème Chantilly dans une poche à douille
- Les petits dômes de crème pâtissière juste sortis du congélateur et démoulés
- Les palets de ganache au chocolat juste sortis du congélateur et démoulés
- Les disques de chocolat
- Il vous faut également un petit peu de chocolat fondu pour coller vos choux et palets de ganache sur le rectangle de pâte feuilleté

C'est parti:

- Collez les choux ouverts ainsi que les palets de ganache au chocolat sur le rectangle de pâte feuilleté; trempez légèrement leur base dans le chocolat fondu avant de les déposer en quinconce sur le rectangle. Remplissez le fond des choux avec de la crème pâtissière. Puis posez un peu de chantilly sur chaque palet de ganache au chocolat.



Déposez les choux et palets en quinconce

- Recouvrez les choux de Chantilly.



Recouvrez les choux de chantilly

- Remettez les chapeaux des choux et posez les dômes de crème pâtissière sur chaque palet de ganache au chocolat.



Remettez les chapeaux des

choux

- Pochez une pointe de Chantilly entre la jonction des choux.



Pochez une pointe
de Chantilly entre
la jonction des
choux

- Puis disposez harmonieusement avec une pince les pastilles en chocolat. Le Saint Honoré est terminé: vous pouvez également râper un peu de chocolat par dessus. Pour le transvaser utilisez absolument une grande spatule pour éviter de le casser (ce serait dommage).



Puis disposez harmonieusement avec une pince les pastilles en chocolat.



Saint Honoré au chocolat:
revisite de la tradition



Saint Honoré au chocolat:
revisite de la tradition



Saint Honoré au chocolat:
revisite de la tradition

Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante

Finale de l'émission 'Le Meilleur Pâtissier » 2015... Cyril Lignac, Mercotte et Philippe Conticini nous font rêver avec les desserts ou gâteaux glacés de Noël. Il faut dire que la

bûche est le point d'orgue et l'apothéose de votre repas de Noël... Sa présentation doit être magique. Voici celle que j'ai imaginé pour vous cette année: L'Etoile scintillante, mousse au chocolat, insert croquant au chocolat et marrons et une décoration féerique qui finira en beauté votre repas.



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante



Mercotte a aimé votre Tweet

28 nov.

27 nov.: La buche, dessert glacé de Noël, en avance sur @LMP_M6
#LMP @cyril_lignac @mercotte gourmandissimes.com/le-plus-feeriq
... pic.twitter.com/wR71IXzJmw



Tweet Mercotte

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 avec insert qui est indispensable pour le montage. La marque Alice

Délice vous en propose un qui est vraiment très bien: c'est celui que j'ai utilisé pour cette recette.

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Le Baklava, le sultan des gateaux

Difficulté: un peu technique

Ingrédients: pour une bûche pour 8 à 10 personnes

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.

Il vous faudra préparer:

L'insert au chocolat croquant et marrons (à préparer la veille du montage de la mousse et donc l'avant veille de la servir)

- 150 g de crème de marron
- 100 g de marrons naturels
- 50 g de marrons glacés
- 60 g de chocolat noir de couverture
- une cuillerée à soupe de cognac

Le biscuit de base (une variante de la génoise mais en plus croquant: je double la quantité de sucre de la recette de base de la génoise)

- 100 g d'œufs entier
- 120 g de sucre semoule
- 15 g de beurre

- 65 g de farine tamisée
- 15 g de pâte de noisette

La mousse au chocolat

- 270 g de chocolat noir à 64% (j'utilise du Tainori ou Manjari de la marque Valrhona)
- 220 g de blanc d'œuf
- 140 g de beurre à température ambiante
- 75 g de jaune d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- une pincée de fleur de sel
- une cuillerée à café de réglisse en poudre

Le glaçage: à faire soi même ou **si vous voulez gagner du temps utilisez un spray velours chocolat blanc**

- 200 g de chocolat blanc (couverture Ivoire de Valrhona)
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de beurre
- un peu de colorant blanc alimentaire: il est indispensable car en fondant le chocolat blanc aura toujours une teinte un peu jaunâtre. Vous n'obtiendrez pas un beau glaçage si vous n'en mettez pas.
- Si vous ne voulez pas réaliser vous même le glaçage vous trouverez le spray velours chez Alice Délice ou sur le site suivant: MEILLEUR DU CHEF (site de vente en ligne)
www.meilleurduchef.com

Les décorations en chocolat : vous pouvez les préparer à l'avance mais vous pouvez également en commander chez votre pâtissier ou même les acheter déjà faites.

- un peu de noix de coco en poudre (à saupoudrer au dessus de la bûche pour donner un effet neigeux)
- chocolat de couverture: chocolat blanc, chocolat blond (type Dulcey de Valrhona) et des moules en forme d'étoiles



- un spray alimentaire doré
- des décorations déjà prêtes...



Décorations de Noël pour
gateaux

Matériel:

- un cadre extensible. Vous pouvez en trouver ici:



De Buyer 3014.16 Cadre Extensible Carré inox - ht. 5 cm - de 16 x 16 cm à 30 x 30 cm

- un moule pour génoise anti adhésif. Vous pouvez en trouver [ici](#):



Lily Cook KP5123 Plaque à Génoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- une feuille de rhodoïd ou une feuille de papier cuisson à la dimension du fond du moule à bûche. Vous pouvez en trouver ici:



Feuille de rhodoïd ou guitare 150 microns x5 - La boutique des

pâtisseries

- un moule à bûche avec insert



Moule à bûche Alice Délices



Moule à bûche avec insert
Alice Délices

Préparation: une bûche pour 8 à 10 personnes

Préparez la bûche la veille et vous la placerez au congélateur. Vous pouvez faire le glaçage et poser vos décorations le jour même de la dégustation.

L'insert chocolat croquant et marrons

- Détaillez tous les marrons en morceaux (les naturels et les glacés).



Détaillez vos marrons en petits morceaux

- Mélangez les marrons avec la crème de marron et une cuillerée à soupe de cognac. Réservez au frais.



Mélangez les marrons avec la crème de marron

- Faites fondre le chocolat dans une petite casserole au

bain marie.



Faire fondre le chocolat

- Puis versez le tout le long de l'insert. Avec une petite spatule ou cuillère relevez bien le chocolat sur tous les bords de l'insert de manière à ce qu'il soit entièrement tapissé.



Tapissez l'insert de
chocolat

- Retournez l'insert sur une grille, elle-même posée sur une plaque. Le chocolat va « s'égoutter » dans la plaque. Puis mettez le tout au frais pour que le chocolat fige.



Retournez l'insert sur une grille

- Quand le chocolat est bien refroidi sortez l'insert du frigo. Versez délicatement le mélange de marron à l'intérieur de l'insert. Lissez bien le dessus avec une spatule et mettez au congélateur. Vous le démoulez juste avant de l'utiliser dans le montage de la bûche.



Versez le mélange de marron à l'intérieur de l'insert

Le biscuit de base

- Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole.



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez au fouet les œufs entiers et le sucre dans un bain marie à 45°. Le mélange va blanchir et augmenter de volume mais attention il ne doit pas dépasser 45°. Dès que cette température est atteinte retirez du feu et continuez à battre au fouet jusqu'à complet refroidissement (environ 25 °).



Battez au fouet les œufs entiers et le sucre dans un bain marie à 45°

- Ajoutez alors la pâte de noisette, la farine tamisée et le beurre. Mélangez bien à la maryse (spatule) délicatement mais rapidement pour éviter de faire retomber le mélange.



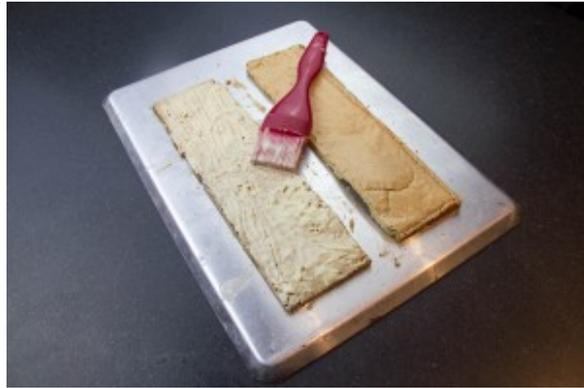
Battez au fouet les œufs entiers, le sucre

- Positionnez le cadre sur le silpat et versez le mélange. Lissez avec une spatule coudée.



Positionnez le cadre

- Enfournez à 180° pendant 25 à 30 mn suivant les fours.
- Le biscuit refroidit, coupez-le au dimensions de la base de votre bûche. Faites fondre un peu de chocolat. Utilisez n'importe lequel: noir, blanc... Il sert juste à « imperméabiliser » votre biscuit pour qu'il ne ramollisse pas au contact de la mousse. Réservez le biscuit en attendant de faire la mousse au chocolat.



Génoise cuite et découpée

La mousse au chocolat

- Montez les blancs en neige: commencez à fouetter doucement environ 10 mn puis augmentez progressivement la vitesse en surveillant bien. Ajoutez alors le sucre semoule par petites quantités: **vos œufs doivent avoir la texture d'une mousse à raser** et faire un pic quand vous ôtez le fouet de la cuve.



Montez les blancs en neige
au fouet

- Faites fondre le chocolat au bain marie et incorporez le beurre hors du feu dans le chocolat chaud. Attendez quelques minutes: le chocolat ne doit pas être trop chaud lorsque vous y verserez les jaunes.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus au mélange chocolat beurre avec une maryse.



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus

- Incorporez alors les blancs en neige: il faut faire un prémélange. Versez un peu d'œufs en neige dans le chocolat et mélangez rapidement, puis incorporez alors toute la masse d'œufs en neige restante en soulevant délicatement avec une maryse tout en tournant régulièrement le bol.



Incorporez alors les blancs en neige

- Versez le tout dans une poche à douille (n°6) et réservez au frais.

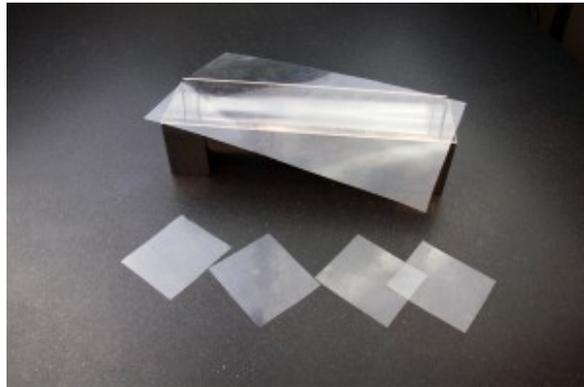


Versez dans votre poche à douille

Montage de la bûche

- Commencez par découper un rhodoïd ou feuille de papier anti adhésif (type papier cuisson) de la dimension du cadre de la bûche pour pouvoir en tapisser tout le fond

ce qui facilitera énormément son démoulage. C'est une étape essentielle à ne pas sauter. Découpez également **quatre** carrés: ils serviront pour préparer les décorations qui viendront obturer les côtés de la bûche: ils doivent avoir la même hauteur et largeur que votre moule à bûche.



Découpe du rhodoïd

- Sortez l'insert du congélateur et démoulez le délicatement sur une feuille de papier film: cela permettra de le manipuler facilement sans mettre vos petites mains chaudes directement sur le chocolat (qui fondra...). Aidez vous également d'une longue spatule pour le déplacer en la glissant sous le papier film.



Démoulez délicatement l'insert.

- Tapissez le moule à bûche de votre feuille de rhodoïd

(ou papier cuisson). Avec la poche à douille remplissez le moule à bûche de mousse au chocolat à mi hauteur. Puis posez l'insert à l'intérieur.



Remplissez à moitié le moule de mousse au chocolat

- Recouvrez de mousse au chocolat mais laissez un peu d'espace car vous avez encore le biscuit à placer par dessus.



Recouvrez de mousse au chocolat

- Posez le biscuit par dessus et lissez le tout. Placez au congélateur au moins deux heures.



Posez le biscuit par dessus
et lissez le tout

Décorations

Commencez par les carrés qui vont recouvrir les deux côtés de la bûche.

- Faites fondre un peu de chocolat blanc de couverture au bain marie. Posez deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) que vous avez découpés précédemment sur votre plan de travail et recouvrez les de chocolat blanc. Lissez la surface avec une spatule. Ne les bougez plus et passez à l'étape suivante.



Recouvrez deux carrés avec
le chocolat blanc

- Faites fondre 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.



Préparez une petite poche à douille

- Posez les deux carrés de rhodoïd (ou papier cuisson) 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.



Décollez délicatement

- 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.



Faites de même avec les carrés de chocolat blanc

- Vous avez donc vos quatre carrés posés sur votre plaque froide (feuille de rhodoïd **sur le dessous**): deux quadrillés au chocolat blond et deux 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 deux autres carrés qui restent vous avez maintenant deux 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.



Bien coller les deux
feuilles de chocolat

- 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 frigo dans un petit récipient.



Puis avec un couteau et une
petite pince ôtez les
feuilles de rhodoïd



Les deux côtés de la bûche
sont prêts

- Faites fondre un peu de chocolat blanc au bainmarie.



Faites fondre le chocolat

- 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.



Coulez votre chocolat
fondu dans les moules en
forme d'étoiles



Coulez votre chocolat
fondu dans les moules

en forme d'étoiles

- 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!



Toujours manipuler les décorations en chocolat avec des pinces!



Pulvériser du colorant alimentaire doré sur vos étoiles

Le glaçage

- Faites fondre au bain marie 200 g de chocolat blanc avec 10 cl de crème fraîche liquide. Mélangez doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez alors 80 g de beurre bien froid en petit morceaux. Puis

ajoutez le colorant blanc en poudre jusqu'à obtenir une belle coloration blanche.



Faites fondre au bain marie
200 g de chocolat blanc avec
10 cl de crème fraîche
liquide

- Filtrez le mélange. Ce mélange doit être à **30°** lorsque vous le verserez sur votre bûche **tout juste** sortie du congélateur.



Filtrez le mélange

- Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille, elle même placé sur une plaque (plaque du four par exemple). Ôtez la feuille de rhodoïd.



Sortez la bûche du congélateur et démoulez la sur une grille

- Versez alors le glaçage sur votre bûche de manière régulière, pas trop vite, en restant bien sur le dessus et en allant d'un côté à l'autre. Veillez bien à ce qu'il recouvre bien l'entièreté de la bûche.



Versez alors le glaçage sur votre bûche

- Voici une vidéo pour vous montrer la technique:
- Laissez le glaçage s'écouler un peu et placez la bûche sur son support définitif (ici un carton doré). C'est maintenant que vous allez placer vos décorations (carrés des extrémités, éventuellement saupoudrez d'une peu de

noix de coco pour faire une effet neige, placez vos étoiles et petites boules dorées...Laissez jouer votre imagination en fonction des décorations que vous avez trouvées ou fabriquées). Et remettez la bûche au congélateur. Sortez la une heure avant de la déguster.



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante

- Pour celles qui n'ont pas envie de se lancer dans le glaçage qui demande des manipulations supplémentaires achetez un spray « velours blanc » que vous vaporiserez sur la bûche juste sortie et démoulée du congélateur. Décorez ensuite la bûche comme décrit ci dessus. Vous allez faire des heureux... Il ne vous reste plus qu'à la dévorer et pas seulement des yeux!



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante



Ma bûche de Noël: L'Etoile scintillante

Le Baklava, le sultan des gâteaux

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

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



Le Baklava, le sultan des gâteaux

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Kranz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients (pour environ une quinzaine de gâteaux)

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

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

Pour les gâteaux

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

Matériel:

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

Préparation:

Commencez par préparer le sirop

- Écrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les petites graines noires qu'elles contiennent.



Écrasez les gousses de cardamome

- Puis versez l'eau , le sucre, les graines de cardamome, la tranche de citron et les clous de girofle dans une casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer pour faire fondre le sucre. Laissez mijoter environ 10 mn. Ôtez du feu et laissez refroidir.



Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Filtrez le sirop et réservez le.



Filtrez le sirop

- Mettez les fruits secs (pistaches, amandes et noisettes) dans un sac en plastique et et broyez les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les fruits secs

- Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre ensemble. Réservez.



Mélangez les fruits secs,
les 4 épices et le sucre

ensemble

Puis préparez le beurre clarifié:

- Faites fondre doucement le beurre à feu doux. Écumez au fur et à mesure l'écume qui se forme à la surface. Retirez la casserole du feu et laissez reposer deux ou trois minutes. Le dépôt laiteux au fond de la casserole est le petit lait. Versez alors le beurre fondu dans un récipient en évitant de verser le petit lait que vous jetterez. Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines au frigo.



ôtez l'écume qui se forme à la surface.

- Découpez des carrés de pâte à filo d'environ 9 cm de côté (mes moules font 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur donc à vous d'adapter le format des carrés en fonction de dimensions de vos moules). Il vous faut 12 carrés par empreinte de votre moule. Beurrez généreusement chaque carré et empilez quatre carrés les uns sur les autres. Gardez deux ou trois feuilles entières de côté pour une découpe en cercle (voir plus bas).



Découpez des carrés de pâte à filo et badigeonnez les de beurre

- Déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs et de sucre.



Déposez les quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec la mélange de fruits secs

- Recommencez l'opération encore deux fois sur la même empreinte: déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs. Vous obtenez une sorte de petite fleur.



Dernier étage



Dernier étage

- Maintenant découpez le reste de vos feuilles de pâte à filo en petits cercles de la taille de l'intérieur de vos petites fleurs. Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre. Il vous faudra un petit paquet de quatre cercles par fleur.



Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre

- Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.



Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.

- Enfournez à 180° pendant 8mn puis continuez la cuisson à 150° pendant 8 mn. A la sortie du four versez une belle cuillerée à café de sirop sur chaque fleur. Laissez refroidir au frais.



Baklava bien dorés à la sortie du four...



Versez une belle cuillerée à café de sirop

Préparez votre chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le sirop de rose. Montez votre chantilly au batteur électrique: vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.



Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille de votre choix. Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.



Versez le tout dans une poche à douille

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



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux