Le puit d’amour (Épreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Le puit d’amour…Ce petit gâteau est aujourd’hui peu connu: il est pourtant un grand classique de la pâtisserie, confectionné à base de pâte à choux et de crème Chiboust légère, aérée, onctueuse et caramélisée. Mercotte ne s’y était pas trompée puisque qu’elle l’avait sorti de son fameux grimoire pour le proposer en épreuve en 2016 pour l’émission « Le meilleur pâtissier ».

C’est une recette un peu technique mais un trésor de gourmandise.

C’est Jacques Seguin et sa soeur Marie-Josée (de la pâtisserie Seguin) qui ont su faire perdurer la tradition car on doit ce gâteau à Vincent La Chapelle, le grand chef du XVIIIe siècle (Le Cuisinier Moderne, 1742) . Aujourd’hui il est réalisé soit en pâte feuilletée, soit en pâte à choux et la crème pâtissière, utilisée à l’origine, est remplacée par une crème Chiboust (une pâtissière enrichie d’une meringue italienne).

Proposée en dessert vous pouvez l’accompagner d’un coulis de fruits rouges…

Le puit d’amour

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

Ingrédients pour Le puit d’amour (environ 15 petits choux)

Pour la pâte à choux

- 80 g d’eau
- 80 g de lait entier
- 70 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l’eau avant ébullition
- 85 g de farine type 55 tamisée
- 135 g d’œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs (2 à 3 œufs: un œuf entier sans coquille fait environ 50 à 63 g suivant son calibre)
- 4 g de sel fin
- 4 g de sucre semoule

Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous compléterez avec une meringue italienne (blancs d’œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°).

Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d’œufs
- 35 g de sucre
- 25 g de farine
- une feuille de gélatine
- Si vous le désirez vous pouvez parfumer votre crème pâtissière avec un peu d’alcool de votre choix: Grand-Marnier, Cointreau, Rhum.

Pour la meringue italienne

- 2 blancs d’œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 35 g d’eau

<u>Pour la caramélisation</u>

Un peu de sucre en poudre

Matériel

- un **silpat** (plaque anti adhésive réutilisable). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous

PADERNO 47680-40 Tapis de Cuisson en Silicone pour Four, Toile, Silpat Tapis pour Patisserie Anti-Adhésif Réutilisable, Format 80 x 150 cm

- poche à douille (pour la douille diamètre 2 cm). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous

(100 pièces) Poche a Douille jetable, 31×21 cm, Grande Poches à Douilles pour pâtisserie, Poche à Douille pâtisserie jetable pour décorer des pâtisseries et Biscuits, pour la pâtisserie Maison.

- un chalumeau pour réaliser la caramélisation (n’utilisez pas le grill de votre four: la crème risque de s’effondrer). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous

LuxéArt - Lot Chalumeau de cuisine + cartouche gaz incluse. Flamme réglable. Idéal pour pâtisserie, barbecue, feu, soudure, camping, cheminée, bricolage.

- un robot pâtissier pour plus de facilité

Kitchenaid Artisan 5KSM150PSEOB Robot ménager noir onyx

Préparation

Préparation des choux:

Commencez par la préparation des choux. Pour tout savoir sur la pâte à choux et connaitre le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.

- Chauffez votre four à 180°.
- 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

- Dés 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.

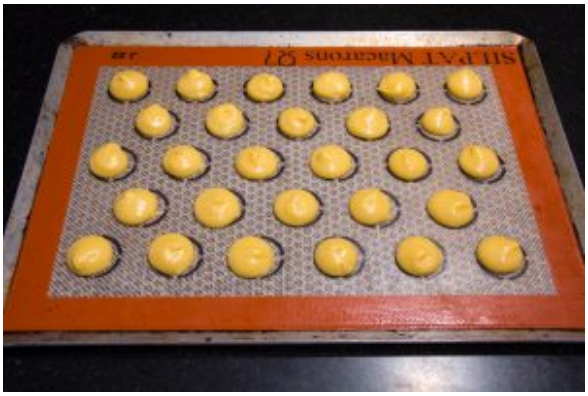
Ajoutez les œufs un par un

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez ici.

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.

Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Couchez les choux en quinconce pour qu’ils ne collent pas entre eux: n’oubliez pas qu’ils vont gonfler à la cuisson.



Couchez les choux en quinconce

- Enfournez les choux pendant 20 à 25 mn à 180°. Puis sortez les choux du four et aussitôt enfoncez le dessus à l’aide de votre pouce de manière à former une coupelle dans la quelle vous allez pocher la crème. Laissez refroidir.

Enfoncez le dessus des choux

Pour la crème Chiboust

- Faites tremper la gélatine.

Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu.

Portez le lait à ébullition

avec la vanille

- Filmez avec du film alimentaire et laissez infuser 15 mn.

Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre

- Le mélange doit blanchir.

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien.

Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune

sucre

- Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.

Réservez la crème dans un récipient

- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au

frais… Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.

Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisses plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant l'eau et le sucre. Quant la température atteindra 121° il faudra verser le sirop sur les blancs montés. Donc en paralléle battez les oeufs en neige.

Cuire le sirop à 121°

- Commencez à battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une mousse à raser. Quand le

sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d’en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu’à ce que la meringue refroidisse.

Montez les blancs au fouet et ajoutez le sirop

- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière à l’aide d’une maryse.

Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière

- Remplissez une poche à douille avec la crème.

Dressage et caramélisation

- Pochez la crème Chiboust dans les coupelles de choux à l’aide de la poche à douille.

Pochez la crème Chiboust dans les coupelles de choux

- Saupoudrer les puits d’amour de sucre.

Saupoudrer les puits d’amour

de sucre

- Caramélisez le dessus de la crème au chalumeau.

Caramélisez le dessus des choux au chalumeau

Il ne reste plus qu’à les croquer…

Le puit d’amour

Le puit d’amour

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

Mercredi prochain dans l’émission Le Meilleur Pâtissier, Mercotte voyage dans les îles et nous propose une délicieuse petite douceur appelée « Le tourment d’amour ». C’est une tartelette à base de crème pâtissière parfumée à la noix de coco et « gratinée » avec une génoise. C’est un choix étonnant car Mercotte n’aime pas la noix de coco, traditionnellement utilisée pour cette recette. Mais cette petite tartelette se décline également avec de la goyave, de l’ananas ou même de la

banane. Nous découvrirons mercredi la version qu’elle aura choisie!

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

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

Le grimoire de Mercotte

Ingrédients (pour une douzaine de tartelettes)

Pour la confiture de noix de coco

- 125 g de pulpe de coco fraîche râpée finement (si vos utilisez de la coco en poudre rajoutez 30 g de lait de coco)
- 125 g de sucre (certains utilisent du sucre roux: il donne à votre confiture une couleur asse sombre mais donne plus de goût… Le sucre blanc permettra à votre confiture de rester bien blanche mais sera un peu moins goûteuse. A vous de choisir.)
- 125 ml d’eau
- l’écorce d’un citron vert (attention; ce sont des tranches de zestes et non pas du zeste rapé)
- 1 bâton de cannelle

Cela vous donnera environ 300 g de confiture de coco; vous n’en aurez besoin que de 150 g pour la recette. mettez le

reste dans un pot et au frigo: cette confiture parfumera vos salades de fruits, vos yaourt, etc…

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 130 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf et une cuillerée à café d'eau (battez-les ensemble: vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine)

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillerées à soupe de rhum
- 1/2 à café de cannelle
- une gousse de vanille
- le zeste d'un citron vert râpé

Pour la génoise

- 60 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille

Matériel

- un thermomètre
- des moules à tarte individuels anti adhésifs

Préparation

Pour la confiture de noix de coco

- Versez tous les ingrédients sauf la coco dans une casserole.

Versez tous les ingrédients sauf la coco dans une casserole

- Portez à ébullition et ajoutez la coco. Puis cuire à feu doux en remuant régulièrement **(40 mn)** jusqu'à ce que le liquide ait été complètement absorbé par la pulpe de coco.

Portez à ébullition et ajoutez la coco

Puis cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide ait été complètement absorbé par la coco

- Ôtez le zeste de citron et le bâton de cannelle et réservez. Cela vous donnera environ 300 g de confiture de coco; vous n'en aurez besoin que de 150 g pour la recette. Mettez le reste dans un pot et au frigo.

Conservez la confiture de coco au frigo dans un bocal

<u>Pour la pâte</u>

- Dans le bol du robot, versez la farine que vous aurez tamisée.

Tamisez la farine et la levure

- Rajouter le beurre ramolli. Mélangez bien.

Ajoutez le beurre

- Battre l’œuf avec l’eau et ajoutez ce mélange à la préparation précédente.

Battez légèrement le jaune et l’eau à la fourchette

- Mélanger jusqu’à ce que la pâte se détache des parois. Versez votre pâte sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à l’amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez au moins une heure au réfrigérateur.

- Étalez la pâte et détaillez des ronds aux dimensions de vos moules avec l’emporte pièce.

Étalez la pâte et détaillez des ronds aux dimensions de vos moules avec l’emporte pièce

- Foncez des petits moules à tarte avec la pâte brisée, et piquez le fond avec une fourchette, puis placez-les au réfrigérateur au moins 30 mn.

Foncez des petits moules à tarte avec la pâte brisée

Piquez le fond avec une fourchette

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

Portez le lait à ébullition

avec la vanille

Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Ajoutez le rhum, la muscade, la cannelle et le zeste de citron râpé et 150 g de confiture de coco . Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface. Si vous avez trop de pâtissière par rapport aux nombre de tartelettes vous pouvez congeler le reste dans un petit sachet alimentaire.

Réservez la crème dans un récipient

<u>Pour la génoise</u>

- Mélangez vivement le sucre et les œufs dans un cul de

poule. Puis placez le cul de poule sur le bain marie. Continuez à fouetter vivement. La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C. Utilisez votre thermomètre.

Fouettez les jaunes et l'oeuf

Dans un grand bol fouettez le miel et les 30 g d'œuf.

- Dés que le mélange à doublé de volume ôtez du feu. Terminez de battre au batteur électrique jusqu'à complet refroidissement. N'hésitez pas à utilisez votre robot pâtissier si vous en possédez un.

Fouettez jusqu’à complet refroidissement

- Incorporez délicatement la farine préalablement passée au tamis à l’aide d’une spatule.

Ajoutez alors délicatement la farine avec une maryse

Dressage avant cuisson

- Sortez vos fonds de tarte du frigo. Déposez dans chaque fond une cuillerée de crème pâtissière à la coco. Remplir les fonds au 3/4 de cette crème.

Déposez dans chaque fond de tarte une cuillerée de crème pâtissière à la coco

- Puis versez la génoise.

Puis versez la génoise.

- Enfournez à 170° pendant 25 à 30 mn. Attention: surveillez la cuisson.

Enfournez à 180° pendant 30 mn

Et voilà une délicieuse douceur des îles!

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)

Le tourment d’amour de Mercotte (Le Meilleur Pâtissier)