

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 Pâtissier » 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

Baba au rhum ...ou pas

Cette recette de baba est le fruit de différents tests: grâce au « **poolish** », très facile à réaliser, vous n'aurez plus de problème de pousse et surtout les babas auront une texture très légère qui s'imbibera facilement du sirop.

Il est présenté sur la photo accompagné par une miniature du dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut (en version moins technique que l'original) exécuté par Naoëlle lors du combat des chefs 2013 contre Jean Imbert .

[Cliquer ici pour le dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut](#)

Ingrédients pour huit babas:

Pour le **poolish** à préparer 1 heure à l'avance

- 70g de farine tamisée
- 10g de **levure de boulanger**
- 6 cl de lait soit 0.6 dl

Pour la pâte à baba

- le **poolish** préparé 1 heure à l'avance
- le zeste rapé d'un demi citron
- 25 g miel liquide
- une gousse de vanille
- 180 g de farine tamisée
- 4 oeufs entiers
- 130 g **beurre pommade** salé

Pour le sirop à chauffer et infuser pendant la cuisson des babas

- le zeste rapé d'un demi citron
- 700 g d'eau
- 10 cl de jus d'orange (1 dl)
- 1 petit bouquet de feuille de menthe ciselée
- 400 g de sucre
- 1 dl de rhum (facultatif)

Pour la chantilly:

- 3 dl de crème fraîche liquide entière (détail important car si vous prenez de l'allégée elle ne montera pas)
- 1 à 2 c à s de sucre selon votre goût.

Matériel:

- un robot mixeur (pour la pâte)

- moules individuels à savarin (type anti-adhésif : fortement conseillé car plus facile à démouler!!)
- un batteur électrique (pour la chantilly) ou idéalement un **syphon**

Préparation:

1/Préparation du **poolish**

- Dans un bol en inox (il diffuse mieux la chaleur que le plastique) verser la farine tamisée et émietter la levure de boulanger dessus.
- Verser le lait dans le bol et mélanger énergiquement; la pâte obtenue doit être sans grumeaux. Recouvrez le récipient avec un film alimentaire et placer le sur la porte ouverte de votre four (pas dans le four) . Mettez alors le four en marche à 50° pas plus sinon vous « tueriez » la levure. Laisser pousser pendant une heure.
- la pâte doit avoir doublé de volume.

2/ Préparation de la pâte à baba

- à l'aide d'un petit couteau fendez la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la lame.
- dans la cuve du robot versez le poolish, la farine, les graines de vanille, le miel, le zeste râpé de citron, et 2 œufs entiers.
- pétrir à vitesse moyenne pendant 10 mn.
- rajouter les deux œufs restants et pétrir de nouveau 10 mn.
- Ajouter alors le beurre pommade et pétrir encore 3 mn
- A l'aide d'une poche à douille (vous verserez beaucoup plus régulièrement la pâte) remplissez les moules à moitié.
- préchauffer votre four à 180°.
- Filmer les moules avec un film alimentaire et laisser

pousser jusqu'à ce qu'ils atteignent les bords des moules.

- N'oubliez pas d'enlever le film alimentaire et enfourner pour environ 30 mn; le temps de cuisson est donné à titre indicatif et peut varier d'un four à l'autre . Seule l'expérience vous donnera le bon temps en fonction de votre appareil : cela peut varier de 25 à 35 mn ...donc les premières fois surveillez vos babas.C'est le moment de faire votre sirop pendant que les babas cuisent (voir ci-dessous la préparation du sirop).
- sortez les babas du four et laissez refroidir 15 à 20 mn avant de les démouler.

3/ Préparation du sirop

- verser tous les ingrédients dans une casserole.
- amener à ébullition et arrêter le feu .
- faire infuser pendant le temps de cuisson et de refroidissement des babas.
- filtrez le sirop pour enlever les impuretés (menthe, petit morceaux d'orange et zestes).

4/Préparation de la chantilly

a/si vous avez un siphon :

- verser le sucre dans la crème liquide; bien mélanger et verser le tout à l'aide d'un petit entonnoir dans le siphon .
- Visser le capuchon équipé de l'embout de décoration et bien secouer . Mettez la cartouche dans son réceptacle et vissez la sur le capuchon.
- attention pour un syphon de contenance 50 cl, 1 cartouche suffit ; pour un syphon d'un litre de contenance mettez 2 cartouches et ce quelque soit la quantité de liquide à l'intérieur de votre syphon!

b/si vous montez votre chantilly avec un batteur électrique:

- mettez le bol au frais 1/2h avant
- verser la crème bien froide dans le bol avec le sucre et quelques gouttes de citron.
- battez jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais attention à ne pas faire du beurre si vous battez trop longtemps...
- mettez la dans une poche à douille et réserver au frais.

5/Imbiber les babas

- 15 mn après avoir démoulé vos babas , si vous avez bien suivi l'ordre de progression de cette recette , le sirop et les babas doivent être tous tièdes.
- Vous pouvez maintenant les tremper dans le sirop et bien les imbiber. La règle pour les imbiber est la suivante:
 1. baba tiède = sirop tiède (la meilleure méthode)
 2. baba froid= sirop chaud
 3. baba chaud = sirop à température ambiante (si vous prenez un sirop chaud ils vont se désagréger et si vous prenez un sirop froid celui-ci aura du mal à pénétrer). Je vous déconseille donc d'imbiber les babas directement à la sortie du four.
- Vous pouvez conserver les babas ainsi imbibés dans une boîte hermétique contenant un fond de sirop; ils se conservent très bien 2 à 3 jours. Donc vous pouvez les préparer la veille de votre repas et vous n'aurez plus qu'à dresser quand vous le désirerez.

Dressage:

- Déposer un baba sur l'assiette et à l'aide de la poche à douille ou du syphon remplissez le creux du milieu du baba avec la chantilly.
- Vous pouvez rajouter quelques fraises en complément pour ajouter une touche de couleur et de saveur fruitée.

Le saviez-vous?

L'histoire de ce gâteau nous ramène à la première moitié du

XVIII^e siècle: en exil à Nancy le roi de Pologne Stanislas Leszczynski, père de Marie Leszczyńska (la femme de Louis XV) , trouvant son kouglof trop sec demanda à son pâtissier de l'arroser d'alcool. Ce même pâtissier Nicolas Strohrer ouvrira sa pâtisserie à Paris rue Montgougeuil en 1730 et imposera le rhum dans le sirop mais il est plus probable que l'origine du baba au rhum soit un gâteau d'origine polonaise, le babka.

Astuces:

- En pâtisserie tamisez toujours la farine cela vous évitera tous les désagréments des grumeaux dans la pâte.
- Ne remplissez pas complètement vos moules : sinon ils déborderont pendant la pousse.
- Le beurre pommade est simplement du beurre qui doit avoir la consistance d'un crème assez molle. N'oubliez donc pas de sortir le beurre du frigo 1h à l'avance et le travailler avec une fourchette pour le ramollir jusqu'à ce qu'il arrive à bonne consistance (pour exemple comme celle d'une crème fraîche épaisse).