
Croquants

De Prune

Dans l'ordre suivant :

- 2 œufs-200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Mélanger jusqu'à obtenir un mélange tirant plus sur le blanc que le jaune...

- 150-200g d'amandes entières
- 150-200g de farine
- ½ ou 1 sachet de levure

Mélanger avec une cuillère ou la main jusqu'à obtenir une « boule ».

Faire des « boudins » plutôt plats par trop épais (pour que l'intérieur puisse cuire)

Faire cuire sur une plaque avec papier sulfurisé pendant 20min à 180-200°C (dépend du four...)

A la sortie, couper directement en lamelles.

De Philippe Conticini

TARTE AUX POMMES

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- Pour la tarte

1 pâte feuilletée achetée dans le commerce

60g de beurre demi-sel

30g de sucre roux

6 à 8 Golden selon la taille

Cannelle en poudre

Un peu de noix de coco râpée et de sucre glace

- Pour la compote (pour 250-300g de la compote)

4 Golden

4 Pink Lady

Jus de pommes vertes

2 bâtons de cannelle

3 gousses de vanille

½ citron vert

½ orange

Sucre roux

Fleur de sel

Pour le glaçage

1 paquet de nappage en poudre acheté dans le commerce

Jus de pommes vertes (utilisé à la place de l'eau pour reconstituer le nappage)

1 gousse de vanille

1 pincée de fleur de sel

Progression

- Pour le fond de pâte

Beurrer largement au pinceau un moule à tarte en Téflon de 24 cm de diamètre avec du beurre pommade

Saupoudrer de sucre cassonade (ou blanc)

Mettre au réfrigérateur 10 minutes

Sortir le moule et la pâte

Foncer le moule avec la pâte (surtout ne pas la piquer !)

Remettre le tout au réfrigérateur

- Pour la compote

Faire cuire dans le jus de pommes vertes les Pink Lady coupées en morceaux

Quand les morceaux sont cuits, débarrasser, passer au chinois, garder le jus et mettre les morceaux de pommes de nouveau dans une casserole

Lancer la compote : ajouter dans la casserole les morceaux de Golden encore crus, 2 dl du jus de cuisson à base de pommes vertes, les bâtons de cannelle brisés en deux, les gousses de vanille grattées, 1 quartier d'orange avec la peau et 2 quartiers de

Cuire à feu moyen/doux

Quand la compote est cuite, travailler l'assaisonnement : goûter la compote et ajouter, en fonction des goûts et de l'acidité de la compote, du sucre roux. Ajouter ensuite un filet de citron vert (pour augmenter la puissance de goût) et 2 pincées de fleur de sel

Quand l'assaisonnement est rééquilibré, remettre la compote à dessécher sur le feu pour qu'elle soit moelleuse sans être humide

Préparation du glaçage

Faire bouillir le jus de pommes vertes avec la gousse de vanille grattée et la fleur de sel

Faire infuser pendant 30 minutes

- Montage de la tarte

Eplucher les golden, les couper en 2, les évider et les tailler en tranche de 0.5 cm d'épaisseur

Les réserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'elles noircissent

Sortir le moule du frigo

Etaler la compote refroidie sur la pâte jusqu'aux 2/3 du moule

Mettre les lamelles de pommes en étoile à partir du centre

Saupoudrer abondamment de cannelle, de sucre roux et parsemer un peu partout des noisettes de beurre bien froid

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 40 à 50 minutes

Laisser tiédir 10-15 minutes

Finition

- Reconstituer le glaçage en mettant la poudre dans le jus assaisonné préalablement préparé
- Napper la tarte avec un pinceau
- Parsemer par-dessus quelques grains de fleur de sel
- Saupoudrer tout le bord de la tarte (et uniquement le bord !) de noix de coco râpée et de sucre glace tamisé
- Prendre une jolie gousse lavée, la placer au centre de la tarte et la napper de glaçage pour la faire briller

Pâte feuilletée caramélisée comme un kouign-amann pour toutes les tartes sucrées

Ingrédients

1 pâte feuilletée achetée dans le commerce

60g de beurre demi-sel

30g de sucre roux

Progression

Beurrer largement au pinceau un moule à tarte en Téflon de 24 cm de diamètre avec le
beurre pommade

Saupoudrer de sucre cassonade (ou blanc)

Mettre au réfrigérateur 10 minutes

Sortir le moule et la pâte

Foncer le moule avec la pâte (surtout ne pas la piquer !)

Remettre le tout au réfrigérateur

Procéder ensuite comme pour une tarte classique

Explication

En cuisant, le fond de pâte, grâce au mélange de beurre et de sucre, va caraméliser
donnant à la pâte le côté caramélisé/feuilleté du kouign-amann

Une pâte à tarte qu'on peut manger comme une gourmandise !

Tranche de cake

Pour 2 personnes

Ingrédients

4 tranches de 1 cm d'épaisseur de gâteau marbré type Savane

2 cuillères à soupe de confiture de framboise

1 citron vert

Sirop d'érable

Gingembre en poudre, cannelle en poudre, fleur de sel

Progression

Assaisonner 2 belles cuillères à soupe de confiture de framboise avec le jus d'un
demi-citron vert

Sur chaque assiette, empiler, légèrement en décalé, 2 tranches de cake

Gorger les tranches de cake de sirop d'érable à la manière d'un baba au rhum (ne pas avoir peur de verser le sirop d'érable de manière abondante, l'équilibre final ne sera pas pour autant saturé en sucre)

Assaisonner ensuite chaque tranche d'une pincée de gingembre, de 2 belles pincées de cannelle et de quelques grains de fleur de sel

Sur le côté légèrement décalé de la tranche, ajouter la confiture de framboises

Au moment de servir, presser sur la confiture de framboise déjà assaisonnée 1 petit filet de citron vert

Explication

Explosif en bouche, tout simplement !

Crème pâtissière Alsa & moi

Ingrédients

1 sachet de préparation pour crème pâtissière

25 cl de lait ½-écrémé

15 cl de crème liquide

8 gousses de vanille

4 cuillères à soupe de marmelade d'orange

½ citron vert

Quelques spéculoos écrasés grossièrement/finement

Fleur de sel

Progression

Assaisonner la marmelade du jus de citron vert

Prendre ½ sachet de préparation (environ 65g) et suivre le process indiqué pour le reconstituer en ajoutant au lait 4 gousses de vanille grattées et 1 pincée de fleur de

sel

Quand la crème a refroidi, filmer au contact et réserver

Monter la crème liquide, dans laquelle on aura préalablement mis 4 gousses de vanille grattées, en chantilly

Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème pâtissière

Remplir un verre aux $\frac{3}{4}$ de cette crème, recouvrir de la marmelade assaisonnée puis parsemer des spéculoos concassés

Explication

Le sachet de crème pâtissière n'est qu'un seul des éléments du dessert

Ici, on assaisonne cette préparation toute faite de manière à obtenir un goût très vanillé

La construction finale du goût se fait sur l'équilibre global du dessert entre la crème, ronde et vanillée, la marmelade, acidulée et le croquant épicé des spéculoos.

CHRONIQUE D'ELVIRA MASSON

Kouign amann

Reportage la Pâtisserie Cyril Lignac, 24, rue Paul-Bert, Paris (XIe), 01-43-72-74-88.

Thierry Lucas, Boulangerie des Plomarc'h, 20, rue des Plomarc'h, Douardenez (Finistre), 02-98-92-37-24.

Pierre Hermé, 39 avenue de l'Opra, Paris (Ile), 01-43-54-47-77.

Philippe Conticini, la Pâtisserie des rêves, 93, rue du Bac, Paris (VIIe), 01-42-84-00-82.

La recette de kouign amann

Benoît Couvrant & Cyril Lignac

Ingrédients pour 10 kouign amann individuels

1 kg de pâte à pain classique (chez un bon boulanger)

500 g de sucre semoule

500 g de beurre doux en « pommade dure » (sorti du réfrigérateur 1 heure avant)

150 g de farine de blé type traditionnelle

Quelques pincées de fleur de sel

Réunir les deux plaques de beurre sur une feuille de papier sulfurisé et les étaler au rouleau à pâtisserie, de manière à obtenir un carré de 20 cm de côté.

Étaler la pâte à pain au rouleau à pâtisserie de manière à former un rectangle de 40 par 20 cm. Poser le carré de beurre au milieu de la pâte à pain étalée et replier le coin gauche vers le centre, puis le coin droit vers le centre, comme si on pliait un linge.

Fariner légèrement la surface ainsi obtenue puis donner un quart de tour vers la gauche. Étaler la pâte pour obtenir un rectangle de 40 x 20.

Reproduire la même opération de pliage, fariner et donner un quart de tour vers la gauche.

Étaler de nouveau pour obtenir un rectangle de 40 x 20.

Disposer 1/3 du sucre en couche sur le rectangle de pâte. Replier de nouveau les côtés vers le centre puis donner un quart de tour vers la gauche.

Étaler de nouveau pour obtenir un rectangle de 40 x 20. Ajouter 1/3 de sucre sur la pâte puis replier les côtés vers le centre.

Sucrer le dessus et le dessous de la pâte. Puis donner un quart de tour vers la gauche, étaler de nouveau et ajouter le reste de sucre.

A l'aide d'une règle et d'un couteau, détailler des carrés de 8 cm de côté. Replier les quatre coins vers le centre et disposer chaque kouign aman dans un cercle en inox de 8 cm de diamètre, préalablement beurré. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Cuire à four chaud, à 180° pendant 18 minutes. A la sortie du four, parsemer d'un peu de fleur de sel. Attendre 18 minutes avant d'ôter le cercle.