

R comme Recettes

Recettes de base

biscuit de Savoie

Créé au ^{xiv}e siècle, ce biscuit évoque le comté de Savoie, coiffé de la couronne impériale... Sa texture aérienne lui a valu de franchir les siècles!



ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs
- 1 citron
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 50 g de farine (+ pour le moule)
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel

matériel :

fouet à main / batteur électrique /
spatule en caoutchouc / moule à fond
décor de 24 cm de diamètre

Assez facile



Coût



⬇ Préparation 20 min

🍳 Cuisson 45 min



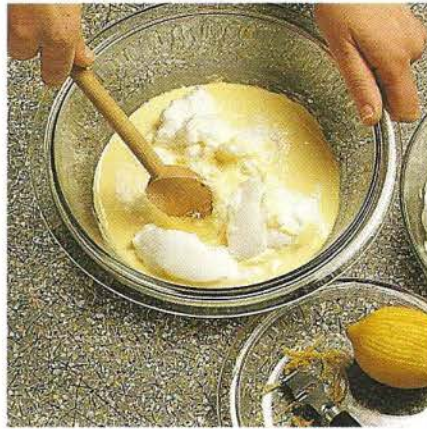
1 La pâte

Cassez 6 œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans un saladier avec 150 g de sucre. **Battez avec un fouet à main, jusqu'à ce que le mélange blanchisse**, soit bien mousseux et ait au moins doublé de volume. Incorporez délicatement 50 g de farine et 50 g de fécule de pomme de terre en les tamisant.



3 Finition de la pâte

À l'aide d'une spatule en caoutchouc, faites glisser d'un bloc le reste des blancs en neige sur la pâte à biscuit. Mélangez délicatement, avec une spatule en bois, pour conserver à la pâte sa légèreté. Enduisez un moule avec 20 g de beurre, saupoudrez-le avec 2 cuil. à soupe de farine, puis secouez-le.



2 Les blancs en neige

Préchauffez le four à 180°C, th. 6. Lavez 1 citron, essuyez-le, puis râpez finement son zeste au-dessus de la pâte. Ne mélangez pas. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs. Montez-les en neige ferme avec un batteur électrique. **Incorporez 2 cuil. à soupe de blancs battus à la pâte pour l'assouplir.**



4 Cuisson du biscuit

Versez la pâte dans le moule.

Glissez celui-ci dans le four chaud et laissez cuire le biscuit pendant 45 min. Vérifiez la cuisson en piquant une brochette au centre du gâteau: elle doit ressortir sèche. Laissez reposer 10 min dans le four éteint, porte ouverte, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour changer

- Parfumez la pâte avec du zeste d'orange ou de citron vert râpé, ou ajoutez 2 pincées de vanille pure.
- À défaut de moule à fond décor, utilisez un moule à manqué; seule la présentation sera moins jolie.

L'avis du gourmet

Le biscuit de Savoie est parfait pour confectionner des charlottes (c'est d'ailleurs la même pâte qui sert pour les biscuits à la cuillère), peut être garni comme une génoise de mousse, de crème ou de confiture. Vous pouvez aussi le servir nature avec du thé ou du café. Il remplace très bien les biscuits secs pour accompagner des salades de fruits, des mousses ou des compotes.

Secrets de fabrication

- Il est impératif de battre longuement les jaunes d'œufs avec le sucre, puis d'incorporer délicatement la farine et la fécule de pomme de terre pour obtenir une pâte aérienne.
- Pour mélanger les blancs en neige, ne tournez pas mais soulevez délicatement la pâte.
- Lorsque vous la versez dans le moule, cette pâte doit être coulante et former un ruban.

coulis de fruits sans cuisson

Faciles, rapides, parfumés, les coulis habillent un gâteau de riz, donnent de la couleur à une simple glace et subliment un gâteau au chocolat.



ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de fraises
- 400 g de framboises
- 450 g de cassis
- 100 g de groseilles
- 3-4 oranges
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- + 1 cuil. à café

- 380 g de sucre glace

matériel:

robot ménager / passoire fine / tamis / moulin à légumes muni de la grille fine

Assez facile



Coût



Préparation 15 min / coulis

Refroidissement 3 h



Votre marché

- Veillez à choisir des fruits parfaitement sains, mûrs à point et bien parfumés. Achetez des oranges à jus.
- Optez pour le sucre glace qui se dissout plus facilement que le sucre en poudre, mais pensez à le tamiser.

L'avis du gourmet

Pour accentuer l'arôme du coulis de fraises, ajoutez un peu de sirop de fraise ou de liqueur de fraise. Parfumez le coulis de framboises de quelques gouttes d'eau de vie de framboise. Incorporez un peu de crème de cassis au coulis de cassis et quelques gouttes de Grand Marnier au coulis d'orange.

Secrets de fabrication

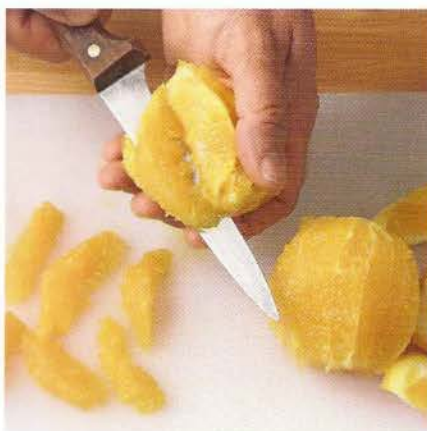
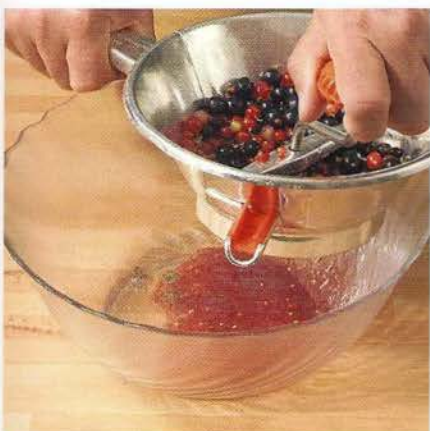
- Le tamis ou le moulin à coulis est indispensable pour éliminer les pépins des fruits.
- Les quantités de sucre données ici ne sont que des indications. Elles varient en fonction des fruits, plus ou moins chargés en sucre, ou du dessert que le coulis doit accompagner : goûtez, c'est la meilleure méthode !
- Si le coulis est un peu épais, diluez-le avec un peu d'eau jusqu'à la consistance souhaitée.

1 Coulis de fraises

Lavez 300 g de fraises, séchez-les sur du papier absorbant, équeutez-les et coupez-les en morceaux. **Passez-les au robot pour les réduire en purée.** Ajoutez 50 g de sucre glace et 1 cuil. à café de jus de citron. Faites de nouveau fonctionner le robot, versez en saucière et conservez au réfrigérateur.

2 Coulis de framboises

Triez 400 g de framboises. Passez-les au robot pour les réduire en purée. Versez la purée obtenue dans une passoire fine ou un tamis, au-dessus d'un saladier profond. **Travaillez avec une cuillère en bois pour éliminer les pépins.** Ajoutez 80 g de sucre glace et 1 cuil. à soupe de jus de citron.



3 Coulis de cassis

Rincez rapidement 450 g de cassis et 100 g de groseilles. Séchez-les sur du papier absorbant. Égrappez-les à l'aide d'une fourchette. **Passez-les au moulin à légumes muni de la grille fine.** Ajoutez 100 g de sucre glace à la purée obtenue. Mélangez soigneusement. Conservez au réfrigérateur.

4 Coulis d'orange

Pelez à vif 3 ou 4 oranges avec un couteau bien aiguisé. **Séparez les quartiers en passant la lame du couteau entre la pulpe et les membranes blanches.** Supprimez les pépins. Pesez 350 g de pulpe. Passez celle-ci au robot, en y incorporant 150 g de sucre glace. Passez au tamis. Laissez 3 h au réfrigérateur.

crème anglaise

La crème anglaise se révèle indispensable à la préparation de nombre de desserts: œufs à la neige, île flottante, bavarois, charlottes, glace à la vanille...



ingrédients pour 6 personnes

- 6 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 150 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

matériel:

fouet à main / passoire fine

Assez facile



Coût



✓ Préparation

☞ Cuisson

20 min



1 Le lait
Fendez 1 gousse de vanille en deux dans la longueur, à l'aide d'un petit couteau pointu. Versez 50 cl de lait dans une casserole, ajoutez la vanille et portez doucement à ébullition. Dès que le lait bout, retirez la casserole du feu, couvrez et laissez infuser la vanille pendant environ 5 min.



2 Les œufs
Mettez 6 jaunes d'œufs dans une jatte. Mélangez-les avec un fouet à main et versez 150 g de sucre par petites quantités à la fois, tout en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange de jaunes d'œufs et de sucre blanchisse et prenne une belle consistance mousseuse.



3 La crème
Retirez la gousse de vanille du lait. Versez celui-ci dans la jatte, sur le mélange de jaunes et de sucre, en fouettant. Reversez le tout dans la casserole, posez celle-ci sur un feu doux et faites cuire la crème en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, sans atteindre l'ébullition.



4 Le refroidissement
La cuisson est terminée lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, aux premiers frémissements. Retirez immédiatement la casserole du feu et plongez-la dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Versez ensuite la crème dans une passoire fine au-dessus d'une jatte et laissez-la refroidir.

L'avis du gourmet

Pour qu'une crème anglaise soit onctueuse, elle doit comporter un certain nombre de jaunes d'œufs : plus vous en mettez, plus elle sera veloutée ! De même, utilisez du lait frais entier. Selon l'usage auquel vous la destinez, laissez-la telle quelle ou parfumez-la avec 1 ou 2 cuil. à soupe de cognac, de rhum ou de liqueur à l'orange.

Secrets de fabrication

- Prenez soin de verser peu à peu le sucre sur les jaunes d'œufs, sinon le sucre risquerait de cuire les jaunes et la crème deviendrait impossible à réaliser.
- Pendant la cuisson, ne quittez pas la crème des yeux et remuez sans arrêt. Soyez attentif : lorsque la crème commence à prendre, le bruit que fait la cuillère sur le fond de la casserole se modifie : le bon degré de cuisson n'est pas loin. Vous pouvez utiliser un thermomètre (qui ne doit pas toucher le fond ni la paroi du récipient) : il doit indiquer 85 °C.
- Si, malgré toutes vos précautions, la crème tourne en prenant un aspect granuleux, posez la casserole dans de l'eau froide et fouettez-la avec un batteur électrique pour lui redonner une bonne consistance.

crème pâtissière

La crème pâtissière se prête à mille fantaisies, se parfume au gré de vos envies, garnit génoises, éclairs et autres religieuses...



ingrédients pour 6 personnes

- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 125 g de sucre en poudre
- 40 g de Maïzena ou de farine
- 10 g de beurre

matériel :
fouet à main

Facile



Coût



⬇ Préparation

20 min

🍲 Cuisson



1 Le lait parfumé

Versez 50 cl de lait dans une casserole. Fendez 1 gousse de vanille en deux, **grattez l'intérieur avec la lame d'un couteau**, au-dessus du lait, pour faire tomber les graines de vanille. Ajoutez ensuite la gousse grattée dans le lait. Faites chauffer et portez doucement à ébullition.

2 Le mélange d'œufs sucrés

Mettez 4 jaunes d'œufs dans une jatte. Ajoutez 125 g de sucre en poudre. Remuez longuement et énergiquement avec un fouet à main, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien mousseux. Tamisez 40 g de Maïzena ou de farine au-dessus de la jatte et incorporez-la soigneusement.



3 Cuisson de la crème

Ôtez la gousse de vanille du lait. Versez peu à peu le lait bouillant dans la jatte, en continuant à remuer avec le fouet à main. Reversez la préparation dans la casserole, posez celle-ci sur un feu doux et **faites cuire la crème en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois**.

4 Refroidissement

Lorsque la crème atteint la pleine ébullition, retirez la casserole du feu. Versez la crème pâtissière dans une jatte. **Piquez 10 g de beurre au bout d'une fourchette et passez-le à la surface de la crème** pour empêcher la formation d'une peau pendant le refroidissement.

L'avis du gourmet

Dès la fin de la cuisson, parfumez la crème pâtissière avec 1 ou 2 cuil. à soupe de rhum, de cognac, de kirsch, de Grand-Marnier ou d'arôme d'orange selon l'emploi prévu. Si, une fois qu'elle est refroidie, vous y incorporez 1 blanc d'œuf battu en neige, elle sera plus légère. Vous pouvez aussi y incorporer, toujours à froid, de la crème fouettée; elle sera alors plus veloutée, mais aussi plus riche!

Secrets de fabrication

- La crème pâtissière, à l'inverse de la crème anglaise, n'a aucune chance de tourner grâce à la présence de farine ou de Maïzena. Ce n'est pas une raison pour la laisser bouillir trop longtemps : arrêtez la cuisson dès la pleine ébullition et versez-la dans une jatte ou dans un saladier.
- Pour éviter la formation d'une peau pendant le refroidissement, vous pouvez également saupoudrer la crème de sucre en poudre dès que vous l'avez versée dans la jatte au lieu de la « tamponner » avec du beurre.
- Vous pouvez conserver la crème au réfrigérateur pendant 24 ou 48 h. Passez-la au moulin à légumes muni de la grille fine ou dans une passoire fine pour lui rendre son homogénéité.

feuilles-décor en chocolat

Brillantes et nervurées, de magnifiques feuilles à croquer !
Une touche raffinée qui métamorphose le dessert le plus simple.



ingrédients pour 25 à 30 feuilles

- 25 à 30 feuilles parfaitement saines
- 200 g de chocolat de couverture noir

matériel :

couteau-scie / bain-marie /
thermomètre à chocolat / film
alimentaire / pinceau à pâtisserie

Expérimenté



Coût



Préparation

Cuisson

1 h



1 Le chocolat fondu
Hachez 200 g de chocolat avec un couteau-scie, en travaillant à plat sur un plan de travail froid. Mettez le chocolat dans une jatte supportant la chaleur, au-dessus d'une casserole d'eau chaude, non bouillante, et laissez fondre.



2 Refroidissement du chocolat
Ajoutez des glaçons dans un saladier d'eau froide. Mélangez le chocolat fondu, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Vérifiez la température avec un thermomètre à chocolat. À 45-50 °C, posez la jatte dans le saladier.



3 Réchauffement du chocolat
Mélangez toujours le chocolat, tout en vérifiant la température. Lorsque celle-ci est entre 25 et 28 °C, sortez la jatte du saladier et posez-la au-dessus de la casserole d'eau chaude.



4 Le chocolat tempéré
Continuez à mélanger sans cesse le chocolat, en vérifiant la température. À 32 °C, sortez la jatte du bain-marie. À ce stade, le chocolat est « tempéré » et peut être travaillé.



5 Formation des feuilles
Couvrez une plaque de film alimentaire. Posez 25 à 30 feuilles sur le plan de travail, dessous vers vous. Tenez-les d'une main par la tige et enduisez-les d'une couche de chocolat fondu d'environ 2 mm d'épaisseur, à l'aide d'un petit pinceau à pâtisserie.



6 Les finitions
Déposez les feuilles au fur et à mesure sur la plaque, face enduite de chocolat au-dessus. Mettez la plaque 30 secondes au réfrigérateur. Ressortez-la. Saisissez les feuilles avec les mains bien froides et décollez délicatement les feuilles vertes.

Votre marché

Choisissez des feuilles pas trop grandes, régulières et bien nervurées. Lavez-les et séchez-les parfaitement. Conservez-les à plat dans une boîte hermétique entreposée en bas du réfrigérateur.

L'avis du gourmet

Veillez à ce que chacun puisse avoir une feuille pour éviter les déceptions ! Et n'oubliez pas de conserver les feuilles restantes dans une boîte hermétique hors du réfrigérateur, dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, pour qu'elles gardent toute leur saveur.

Secrets de fabrication

- Un thermomètre à chocolat est indispensable pour cette préparation qui nécessite que le chocolat soit « tempéré », c'est-à-dire fondu, refroidi, puis fondu de nouveau à une température précise. Cette technique permet d'obtenir des feuilles brillantes, d'aspect lisse. Vous pourrez vous procurer un tel thermomètre dans les magasins spécialisés.
- Lorsque vous enduisez la feuille de chocolat, partez de la base de la tige en faisant remonter le pinceau jusqu'au bord de la feuille, en suivant la nervure principale.

emploi de la gélatine

Inodore, invisible mais indispensable dans de nombreux desserts, la **gélatine** est un ingrédient que tout bon pâtissier doit savoir utiliser.



ingrédients pour 4 personnes

- gélatine en feuilles ou en poudre

matériel :

bol ou tasse / passoire fine

Facile



Coût



⬇ Préparation

☐ Cuisson

10 min



Votre marché

- La gélatine en feuilles est vendue en sachets transparents hermétiques. Certains contiennent des demi-feuilles : vérifiez bien sur l'emballage s'il s'agit de feuilles entières ou non.
- La gélatine en poudre est vendue en flacons ou en petites boîtes ; 1 cuil. à café équivaut à une feuille de gélatine.

1 La réhydratation

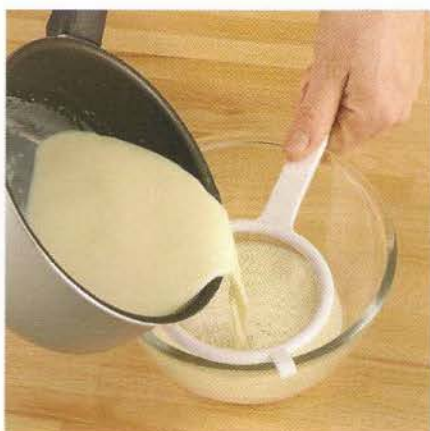
Les feuilles de gélatine : laissez-les tremper au moins 5 min dans un récipient contenant de l'eau froide. La gélatine en poudre : mettez quelques cuillerées à soupe d'un liquide froid dans une tasse. **Versez par-dessus la gélatine en poudre, en pluie, sur toute la surface du liquide.** Laissez absorber.

2 La dissolution des feuilles

Faites tiédire le liquide dans lequel vous souhaitez dissoudre la gélatine. **Prenez les feuilles de gélatine avec vos doigts, pressez-les, ajoutez-les au liquide tiède.** Mélangez avec une cuillère en bois, tout en chauffant à feu doux, sans aller jusqu'à l'ébullition. Remuez jusqu'à ce que la gélatine ait fondu.

L'avis du gourmet

La réussite est assurée lorsqu'on ne devine pas sa présence. Sans la gélatine, adieu aux entremets aériens, aux blancs-mangers, aux bavarois, aux mousses.



Secrets de fabrication

- La gélatine doit toujours être réhydratée.
- Versez la gélatine en pluie sur un liquide et non l'inverse car vous obtiendriez des grumeaux difficiles à dissoudre.
- Évitez de faire bouillir un liquide contenant de la gélatine : la chaleur altère ses propriétés.

3 La dissolution de la poudre

Versez la gélatine en poudre dans un liquide tiède et procédez comme pour la gélatine en feuille. Pour certaines préparations, **vous pouvez poser la tasse contenant la gélatine en poudre ramollie dans un bain-marie** et la laisser fondre. Vous pouvez aussi intégrer directement la gélatine à une crème ou une purée chaudes.

4 Le refroidissement

Filtrez la préparation dans une passoire fine pour vous assurer que toute la gélatine a bien fondu. Laissez refroidir complètement avant d'incorporer à de la crème fouettée ou à des blancs en neige. Laissez prendre plusieurs heures au réfrigérateur. Plus la prise est longue, meilleure est la tenue.

Tour de main

Pour démouler des entremets contenant de la gélatine, plongez-les 10 secondes dans de l'eau chaude et retournez-les sur un plat.

génoise

Ce léger biscuit de base s'habille de crèmes diverses ou de mousses, se glace et se décore à volonté pour devenir un superbe gâteau.



ingrédients pour 6 personnes

- 4 œufs
- 60 g de beurre (+ pour le moule)
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine (+ pour le moule)
- 1 pincée de sel

matériel:

bain-marie / fouet à main / thermomètre de cuisson / moule à manqué de 22-25 cm de diamètre

Assez facile



Coût



⬇ Préparation 25 min

👉 Cuisson 25 min



1 Montage au bain-marie
Faites fondre 60 g de beurre dans une petite casserole, à feu très doux. Laissez-le tiédir. Cassez 4 œufs dans une jatte supportant la chaleur. **Ajoutez 125 g de sucre** et 1 pincée de sel. Posez la jatte au-dessus d'un bain-marie frémissant et battez rapidement et régulièrement avec un fouet à main.

2 Refroidissement
Battez sans arrêt jusqu'à ce que le mélange blanchisse, mousse et triple de volume, en veillant à ce que l'eau du bain-marie n'arrive pas à ébullition. La préparation doit atteindre de 45 à 50 °C. Retirez la jatte du bain-marie et continuez à fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.



3 Finition de la pâte
Tamisez 125 g de farine au-dessus de la jatte. Incorporez-la délicatement avec une cuillère à soupe. Ajoutez également le beurre fondu, en mélangeant toujours avec précaution pour éviter de faire retomber la préparation. Préchauffez le four à 150 °C, th. 5. Beurrez un moule avec 20 g de beurre et farinez-le.

4 Cuisson de la génoise
Versez la préparation dans le moule. Mettez au four et laissez cuire de 25 à 30 min, sans toucher au moule pendant la cuisson. Après 25 min, pressez légèrement la génoise avec la main : elle doit faire entendre un petit crissement. Retournez le moule sur une grille, ôtez-le et laissez refroidir la génoise avant de l'utiliser.

Secrets de fabrication

- Incorporez le beurre fondu délicatement avec une spatule en caoutchouc : la préparation doit rester bien mousseuse.
- Mieux vaut préparer à l'avance (un jour ou deux) une génoise qui doit être imbibée de sirop : un peu rassise, elle se coupera plus facilement en deux ou trois disques.
- Si la génoise doit être garnie de crème au beurre, préparez-la sans matière grasse.

L'avis du gourmet

Cette génoise est un biscuit très léger qui sert de base à de multiples gâteaux dont le seul nom fait saliver : moka, fraiser, valencia, fromage au kirsch, mascotte, chocolatine, omelette norvégienne et bien d'autres. Avec un tel biscuit, il ne reste plus qu'à fourrer, garnir, glacer, décorer... La première étape est capitale !

Tour de main

Si vous n'avez pas de thermomètre, évaluez à l'œil la température du mélange œufs-sucre : il doit être onctueux, présenter des reliefs lorsque vous soulevez le fouet et être tiède sous le doigt. Il faut compter environ 20 min avec un fouet à main, un peu moins avec un batteur électrique.

glaçages et nappages au chocolat

Un glaçage brillant magnifie le plus modeste des gâteaux, tandis que les nappages enveloppent les desserts d'une robe onctueuse.



ingrédients pour 1 gâteau de 22 cm / pour 6 coupes

glaçage simple :

- 125 g de chocolat noir
- 40 g de beurre

ganache :

- 150 g de chocolat noir
- 10 cl de crème fraîche liquide

sauce chaude au cacao :

- 50 g de cacao en poudre

- 10 cl de crème fraîche liquide

- 75 g de sucre en poudre

ganache aux 2 chocolats :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuil. à soupe de miel

Assez facile



Coût



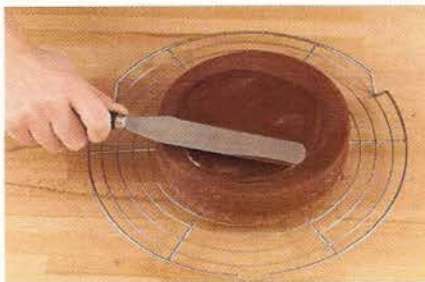
Préparation

Cuisson

15 min



1 Le glaçage simple : préparation
Cassez 125 g de chocolat noir en morceaux, faites-le fondre au bain-marie. Lorsque le chocolat est mou, incorporez 40 g de beurre coupé en dés et remuez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



2 Le glaçage simple : glaçage
Laissez tiédir le chocolat. Posez le gâteau sur une grille, au-dessus d'une plaque. Versez le glaçage au centre du gâteau. Sans attendre, étalez-le avec une spatule métallique tenue bien à plat, pour couvrir la surface et le bord.



3 Glaçage à la ganache : préparation
Hachez 150 g de chocolat et mettez-le dans une jatte. Portez à ébullition 10 cl de crème fraîche à feu doux. Versez-la bouillante sur le chocolat haché et remuez longuement.



4 Glaçage à la ganache : finitions
Posez le gâteau sur une grille. Versez la ganache sur le gâteau et étalez-la, rapidement mais doucement, avec une spatule métallique. Décorez avec des noix ou des fruits confits.



5 Sauce chaude au cacao
Faites bouillir 25 cl d'eau. Versez un mélange de 50 g de cacao tamisé et de 75 g de sucre dans l'eau bouillante. Délayez avec une spatule. Incorporez 10 cl de crème liquide et faites cuire 5 min à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.



6 Ganache aux 2 chocolats
Hachez 100 g de chocolat noir et 100 g de chocolat au lait. Portez à ébullition à feu très doux 10 cl de crème fraîche et 2 cuil. à soupe de miel. Hors du feu, versez les chocolats et incorporez en mélangeant avec une cuillère en bois.

Votre marché

- Ne confondez pas cacao et chocolat en poudre. Le premier, exempt de toute adjonction, est obtenu par mouture des fèves de cacao, alors que le second est un mélange sucré.

L'avis du gourmet

Finitions idéales d'un gâteau au chocolat, le glaçage simple ou la ganache peuvent aussi embellir tout autre gâteau, tant le chocolat se marie à mille autres parfums. La sauce chaude au cacao et la ganache aux deux chocolats peuvent être utilisées en nappage pour transformer aussi bien du riz ou un pudding que des poires pochées ou des coupes de glace.

Secrets de fabrication

- Travaillez toujours sur une grille pour que le glaçage qui va s'écouler ne salisse pas le plat de service.
- Les pâtisseries ont l'habitude de glisser sous le gâteau un carton assez rigide, d'un diamètre légèrement inférieur à celui du gâteau pour pouvoir transporter celui-ci facilement, sans risque d'abîmer le glaçage.

pâte à choux

Aérée et moelleuse, la pâte à choux permet la réalisation de multiples délices : choux, éclairs, saint-honoré, croquembouche, etc.



ingrédients pour **16 à 18** choux de taille moyenne

- 4 œufs
- 75 g de beurre (+ pour la plaque)
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 2 pincées de sel

matériel :
plaque à pâtisserie

Assez facile

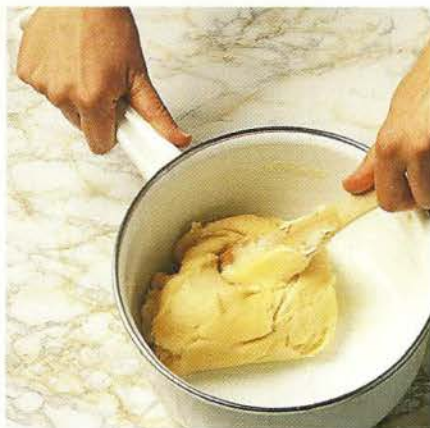


Coût



↳ Préparation 20 min

☞ Cuisson 20 min



1 L'eau et le beurre

Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Coupez 75 g de beurre en petits morceaux. Versez 25 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez les morceaux de beurre, 1 cuil. à soupe de sucre et 2 pincées de sel. **Faites chauffer à feu doux en remuant avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.**

2 Dessèchement de la pâte

Portez à ébullition. Retirez la casserole du feu. Versez aussitôt, d'un seul coup, 150 g de farine tamisée et mélangez rapidement avec la spatule en bois. Remettez la casserole sur le feu et continuez à remuer **jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse et se détache de la paroi du récipient.**



3 Incorporation des œufs

Retirez la casserole du feu. Incorporez rapidement 1 œuf en mélangeant avec la spatule. Ajoutez un deuxième œuf lorsque le premier est complètement absorbé, puis encore 2 autres œufs séparément. **La pâte doit alors être molle, mais non liquide.** Beurrez une plaque à pâtisserie.

4 Cuisson des choux

À l'aide de 2 cuil. à soupe, déposez sur la plaque des tas de pâte de la grosseur d'une petite clémentine, en les espaçant suffisamment. Mettez au four et laissez cuire 20 min. À la fin de la cuisson, les choux ne doivent plus être souples. Laissez-les refroidir hors du four sur une grille à pâtisserie.

Votre marché

Préférez des œufs plutôt petits (55-60 g) pour les incorporer plus facilement.

L'avis du gourmet

En plus des diverses pâtisseries élaborées avec la pâte à choux, celle-ci permet aussi de préparer les pets-de-nonne, ces délicieux petits beignets gonflés dans de la friture.

Secrets de fabrication

- Préchauffez le four avant de commencer la pâte et ne vous interrompez pas pendant sa confection : elle durcirait, l'air incorporé s'échapperait et les choux gonfleraient mal.
- Il est recommandé de battre le quatrième œuf dans une tasse et de l'incorporer peu à peu : vous mettrez tout, ou seulement un peu, selon la consistance de la pâte.
- Avant d'enfourner les choux, délayez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau et badigeonnez-en le dessus des choux avec un pinceau à pâtisserie. À défaut, utilisez du lait sucré.
- À la fin de la cuisson, laissez les choux reposer environ 5 min dans le four éteint avec la porte entrouverte, pour éviter qu'ils ne retombent en passant brusquement du chaud au froid.

pâte feuilletée

La pâte feuilletée maison exige un certain savoir-faire et un peu de patience, mais **vos efforts seront largement récompensés !**



ingrédients pour 2 tartes

- 150 g de beurre ramolli
- 200 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 10 cl d'eau
- 1 cuil. à café de sel

matériel :

plan de travail en marbre ou en bois

Expérimenté ★★★

Coût

✓ Préparation 1 h

Repos 30 min



1 La détrempe
Mettez 200 g de farine dans une jatte. Creusez un puits et versez-y 10 cl d'eau et 1 cuil. à café de sel. **Mélangez la farine et l'eau salée du bout des doigts.** Formez une boule et laissez reposer 10 min au réfrigérateur.



3 Le premier tour
À l'aide du rouleau, étalez le pâton en un rectangle allongé en veillant à ce que le beurre ne s'échappe pas. Pliez le rectangle en trois : **rabattez le premier tiers vers vous** et le dernier par-dessus. Tournez la pâte d'un quart de tour à droite.



5 Le troisième et le quatrième tour
Reprenez la pâte et posez-la de façon que les empreintes de doigt se trouvent à votre droite. Donnez un troisième, puis un quatrième tour (étalez, pliez, tournez). **Marquez 4 empreintes à droite.** Mettez 10 min au réfrigérateur.



2 Le pâton
Étalez la détrempe au rouleau sur le plan de travail légèrement fariné. Placez 150 g de beurre ramolli au centre de la pâte. **Rabattez les bords sur le beurre** de façon à enfermer celui-ci dans la pâte. Vous obtenez un pâton de forme carrée.



4 Le deuxième tour
Donnez un deuxième tour en procédant de la même manière (étalez, pliez, tournez). Marquez la pâte de 2 empreintes du bout des doigts, à droite. Laissez-la reposer environ 10 min au bas du réfrigérateur, sur une assiette.



6 Le cinquième et le sixième tour
Toujours de la même manière, reprenez la pâte et donnez-lui un cinquième et un sixième tour. **La pâte est prête à l'emploi et peut être utilisée pour garnir une grande tarte ou des tartelettes.**

Votre marché

Pour obtenir une excellente pâte feuilletée, ne lésinez pas sur la qualité du beurre : choisissez le meilleur, le plus fin et le plus frais possible. La saveur de la pâte en dépend largement !

L'avis du gourmet

Préparer soi-même la pâte feuilletée, c'est réaliser bien des économies : quel plaisir de confectionner une galette des rois, un pithiviers ou des chaussons aux pommes aussi beaux et bien moins chers que ceux du pâtissier !

Secrets de fabrication

- Le beurre doit avoir la même consistance que la détrempe : ni trop dur, ni trop mou. Pensez à le sortir à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit à température ambiante.
- Un bon « truc » pour bien doser la quantité de beurre : pesez la détrempe et ajoutez la moitié de son poids en beurre.
- Emballée dans du film alimentaire, la pâte feuilletée se conserve 48 h dans le bas du réfrigérateur. Mais vous pouvez très bien la congeler, de préférence en blocs séparés.

pâte sablée

Cette délicieuse pâte, que les pâtisseries nomment aussi pâte sucrée, sert de base à de nombreuses pâtisseries et notamment aux tartes aux fruits.



ingrédients pour 2 tartes de 22 cm de diamètre

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre froid
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel

matériel:

rouleau à pâtisserie / moule à tarte de 22-24 cm de diamètre / film alimentaire

Facile**Coût****Préparation 20 min****Repos 1 h**



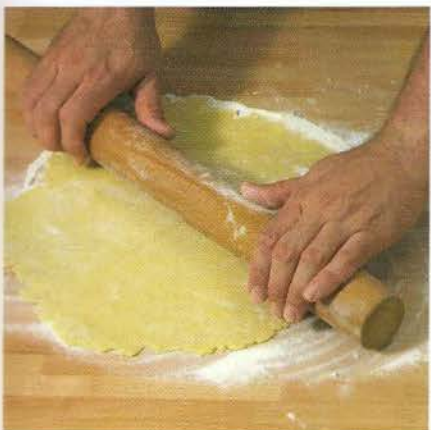
1 Le sablage

Délaissez 1 pincée de sel dans 1 cuil. à soupe d'eau froide. Coupez 100 g de beurre froid en dés. Tamisez 200 g de farine au-dessus d'un plan de travail. Ajoutez les dés de beurre. **Travaillez le tout rapidement du bout des doigts pour obtenir un mélange comme du sable.** Incorporez 100 g de sucre.



2 La pâte

Disposez le mélange en couronne. Déposez 1 jaune d'œuf et l'eau salée au centre. Incorporez-les peu à peu en travaillant rapidement avec les doigts. **Lissez la pâte en l'écrasant à plusieurs reprises avec la paume de la main.** Roulez-la en boule et enveloppez-la dans du film alimentaire.



3 La finition

Laissez reposer la pâte 1 h au moins au frais ou au réfrigérateur. Beurrez un moule à tarte de 22-24 cm de diamètre. Séparez la pâte en deux. **À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez une moitié sur le plan de travail légèrement fariné.** Réservez l'autre moitié au réfrigérateur ou au congélateur pour un futur usage.



4 La garniture du moule

Déposez la pâte dans le moule. **Enfoncez-la soigneusement dans les cannelures en la poussant avec les doigts.** Ôtez le surplus en passant le rouleau sur le moule. Pour une cuisson à blanc, piquez le fond de pâte à la fourchette, couvrez-le de papier sulfurisé et de haricots secs que vous ôterez après la cuisson.

Tour de main

Cette pâte a tendance à se casser : étalez-la entre deux films alimentaires ou encore posez la boule au centre du moule et étalez peu à peu avec la main.

L'avis du gourmet

Telle un sablé, cette pâte friable et sucrée fond dans la bouche. Utilisez un beurre frais de bonne qualité. Pour obtenir la bonne texture après la cuisson, la pâte sablée ne doit pas être trop épaisse.

Secrets de fabrication

- Travaillez le mélange de beurre et de farine du bout des doigts et réduisez-le en miettes en frottant les petites boules entre les paumes de vos mains.
- Vous pouvez confectionner la pâte 24 h à l'avance et la conserver au réfrigérateur dans la partie la moins froide. Sortez-la au moins 30 min avant l'utilisation.
- Une fois le moule garni, laissez la pâte reposer encore 15 à 30 min au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson.
- Pour la cuisson à blanc, préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Faites cuire 10 min environ.