

petits gâteaux

Frédéric Anton & Christelle Brua



avec Chihiro Masui
Photographies Richard Haughton

CHÊNE 

petits gâteaux

Frédéric Anton & Christelle Brua

avec Chihiro Masui
Photographies Richard Haughton

CHÊNE 



J'ai toujours connu et aimé les gâteaux de Noël. Nous en faisons depuis des années au restaurant du Pré Catelan pendant la période des fêtes. Mais je me suis aperçu qu'aucun livre, du moins à ma connaissance, ne regroupait toutes les recettes de ces gâteaux avec lesquels j'ai grandi.

Christelle est mon chef pâtissier au Pré Catelan. Il se trouve que nous sommes de la même région, la Lorraine. Un jour, l'envie nous a pris de faire un livre, tout simple comme une boîte de gâteaux, sans prétention, dans laquelle nous mettrions toutes ces recettes de gâteaux que nous aimons. Nous ne les avons pas inventées. Nous ne les avons pas créées. Ce sont des recettes, pour certaines qui existent depuis des siècles, d'autres plus récentes. Mais toutes sont toujours d'actualité.

J'ai néanmoins voulu faire un livre qui me correspondait : un livre simple mais soigné, dans un esthétisme épuré et sobre. Je pense – j'espère ! – en avoir fait un livre au goût du jour, qui donnera envie au lecteur de regarder, de faire et de déguster ces gâteaux d'hier et d'aujourd'hui, un jour de fête, un jour spécial, ou même tous les jours.

En France, comme partout dans le monde, chaque région et parfois même chaque famille, a ses traditions. Chez moi, c'était les beignets de carnaval en février, les crêpes à la chandeleur, les treize gâteaux de Noël. Je me souviens avec nostalgie et délectation du pain d'épices et des clémentines que l'on donnait à nous, les enfants, pour la Saint-Nicolas. Et le Père Fouettard dont j'avais très peur quand j'étais tout petit. De la chasse aux œufs, à Pâques dans le jardin. Ce sont des souvenirs qui me resteront à jamais, avec une pointe de tristesse car je sais que cela appartient au passé, mais avec beaucoup de plaisir car ce sont des souvenirs délicieux.

Ces fêtes nous ont fait rêver... et font encore rêver nos enfants. Ce livre leur est dédié, ainsi qu'à toutes les mamans qui, comme la mienne, font et feront toujours de délicieux gâteaux plein d'amour.

Frédéric Anton



Depuis que j'ai choisi ce métier et trouvé ma vocation, je fais des gâteaux tous les ans à la période des fêtes. J'ai récupéré les cahiers de recettes de ma mamie ainsi que les recettes de ma maman. Mon livre de recettes préféré ? Un vieux livre de ma mère qui a au moins 50 ans et qui tombe en lambeaux.

J'ai grandi parmi les odeurs de cannelle. Je léchais les fonds de casserole de chocolat dans la cuisine de ma mère et de ma grand-mère. La première fois que j'ai goûté au kirsch, j'ai fait de telles grimaces que mes parents en ont ri. Nous ne nous connaissions pas à l'époque, bien sûr, mais j'ai partagé les mêmes traditions que Frédéric. Il y a une tradition chez nous qui s'appelle le *heylock*. On monte un énorme personnage méchant, comme Gargamel des Schtroumpfs, sur un des chars du carnaval. Il est bourré de pétards et promené partout dans la ville. À la tombée de la nuit on le brûle sur la rivière. Et c'est là que nous mangeons les beignets de carnaval.

Le dimanche et le lundi de Pâques, c'était l'agneau pascal qui trônait sur la table. Ma mère lui attachait un ruban autour du cou avec une clochette.

Le *baerewecke* est un pain aux fruits qui se garde 6 mois car il ne contient pas d'œuf, que des fruits confits et beaucoup d'alcool. Je le préparais à l'Arnsbourg, sous l'œil bienveillant de Mamie Lily Klein et de Monsieur Klein.

Les recettes sans gluten et sans lactose sont importantes pour moi car je souffrais d'intolérance étant petite. À l'époque, il y avait beaucoup moins de produits dans le commerce adaptés aux enfants comme moi. L'interdit est difficile à vivre quand on est tout petit et que l'on ne comprend pas pourquoi...

Ce livre, qui est un ouvrage à quatre mains avec Frédéric, est important pour moi pour deux raisons. D'abord, il me permet enfin de transmettre nos traditions aux jeunes pâtissiers, de façon ordonnée et cohérente. Et puis surtout, il m'a permis de coucher sur le papier les recettes que nous partageons, Frédéric et moi, parce nous sommes tous deux Lorrains.

Christelle Brua

Je dédie ce livre à mon Papa qui nous a quittés bien trop tôt...
À ma Maman, qui me donne encore aujourd'hui des conseils
et grâce à laquelle je suis devenu cuisinier.
Frédéric

À ma Maman – on dit meringue et pas MÉRINGUE !
À mon Papa, pour avoir subi mes premiers essais de gâteaux.
Je vous aime tant.
Christelle

SOMMAIRE

SABLÉS

10

CONFISERIE & CHOCOLAT

68

TUILES, MACARONS & BISCUITS MOELLEUX

106

SANS GLUTEN & SANS LACTOSE

166

MUFFINS, COOKIES & CUPCAKES

186

NOTRE ENFANCE

236

INDEX & GLOSSAIRE

284



SABLÉS







Des grains de sable fondants

Sablé d'Olonne, sablé breton, sablé de Sablé-sur-Sarthe, sablé de Nantes, sablé d'Alsace... Et même, sablé de Florence, en Italie. Finalement, il y a des sablés partout ! Y aurait-il des sablés de New York, Londres, Sydney, Tokyo, Bagdad, Kinshasa ? Peut-être pas sous ce nom, mais il doit exister des petits gâteaux similaires, revêtant des noms différents comme cookies, biscuits, *bisuketto*, et d'autres de plus en plus difficiles à prononcer, peut-être.

Après tout, le sablé, c'est le premier petit gâteau que l'on fait, enfant, lorsque la pâtisserie n'est autre qu'un jeu de pâte à modeler, mais qui se mange ! Qui cuit ! Qui devient doré ! Et dont la texture pâteuse se métamorphose en une bouchée que l'on croque avec les petites dents de devant, une bouchée dont les miettes tombent délicieusement par terre et s'accrochent sur le pull, une bouchée qui se fond merveilleusement en bouche... D'abord c'est le morceau qui fond et qui devient grains. Puis ces grains, plus ou moins gros, deviennent plus ronds, plus doux, s'insinuent partout dans les creux de la bouche et des dents. Comme si on avait pris une cuillère à café de gros sable dans la bouche, sauf que ce sable est bon ! Il est sucré, parfois sec, parfois plus humide, parfois beurré, parfois chocolaté, il peut être à tous les parfums, mais il est toujours délicieux.

On se souvient toujours du premier gâteau. Celui souvent que l'on fait avec sa maman, parfois celui que l'on fait tout seul, un jour où les jeux sont ennuyeux, toujours les mêmes et où l'on a envie de faire autre chose, de grandir sans le savoir.

La pâtisserie est une création. La nourriture est une nécessité. Voilà pourquoi le premier gâteau que l'on fait est tellement important. Enfant, nous ne savons pas mettre les mots sur ce que nous faisons, mais nous savons que nous avons franchi un pas car nous avons créé quelque chose d'indispensable à l'humain... Même si ce n'est encore qu'un tout petit sablé.

Spirales au beurre et au chocolat

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Repos 1 heure + 2 heures au congélateur

150 g de sucre semoule
350 g de farine
200 g de beurre
2 jaunes d'œufs (soit 40 g)
20 g de cacao en poudre
50 g de lait

Mélangez le sucre à la farine, incorporez le beurre à température ambiante et coupé en morceaux. Pétrissez jusqu'à complète absorption du beurre puis ajoutez les jaunes d'œufs. La pâte doit être lisse et homogène.

Divisez la pâte en deux. Dans l'une des parties, incorporez le cacao puis réservez les deux parties séparément au frais pendant au moins 1 heure. Étalez la pâte blanche et la pâte foncée en 2 abaisses rectangulaires de 3 millimètres d'épaisseur. Badigeonnez la pâte blanche avec le lait, puis déposez l'abaisse de pâte foncée par-dessus. Formez un boudin d'environ 3 à 4 centimètres de diamètre. Enveloppez-le dans du film alimentaire et placez-le au congélateur pendant 2 heures pour faciliter la découpe.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Taillez des rondelles de 5 millimètres d'épaisseur puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 minutes.



Marbrés vanille- chocolat

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Réfrigération 2 heures

75 g de sucre semoule

150 g de farine

100 g de beurre

1 jaune d'œuf (soit 20 g)

2 cuil. à soupe de cacao en poudre

1 gousse de vanille

Mélangez le sucre à la farine. Incorporez le beurre à température ambiante et coupé en morceaux. Pétrissez jusqu'à complète absorption du beurre puis ajoutez le jaune d'œuf. La pâte doit être lisse et homogène.

Divisez la pâte en deux. Dans l'une des parties, incorporez le cacao, dans l'autre, les graines de la gousse de vanille. Mélangez ensuite grossièrement les deux pâtes puis façonnez des boudins de 2 centimètres de diamètre. Roulez-les dans du film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Coupez les boudins en tranches de 5 millimètres d'épaisseur. Placez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 minutes.



Rosaces à la cannelle

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 10 minutes

250 g de farine
1 pincée de sel
20 g de cannelle en poudre
1 gousse de vanille
100 g de sucre semoule
200 g de beurre
1 œuf entier (soit 50 g)
50 g de beurre pour la plaque de cuisson
50 g de sucre cristal

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Mélangez la farine, le sel ainsi que 10 grammes de cannelle en poudre. Ajoutez les graines de la gousse de vanille et le sucre semoule.

Incorporez à cette préparation le beurre à température ambiante et coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Ajoutez ensuite l'œuf puis continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Graissez légèrement une plaque de cuisson puis, à l'aide d'une presse à biscuits italienne, pressez les biscuits sur la plaque en prenant bien soin de les espacer. Mélangez le reste de cannelle en poudre avec le sucre cristal et saupoudrez les biscuits. Faites cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



Sablés bretons

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 15 minutes

165 g de beurre demi-sel
90 g de sucre glace
70 g de poudre d'amandes
2 jaunes d'œufs (soit 40 g)
125 g de farine

Mélangez avec une spatule le beurre demi-sel à température ambiante, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Quand la préparation est bien lisse et homogène, ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine. Mélangez soigneusement pour bien incorporer les derniers ingrédients.

Préparez une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5) puis munissez une poche à douille d'une douille unie (n° 8).

Versez la pâte dans des emporte-pièce à l'aide de la poche à douille. Faites cuire au four pendant 15 minutes.



Dents de loup au citron

Préparation 20 minutes | **Cuisson** environ 10 minutes

5 œufs entiers (soit 250 g)

250 g de sucre semoule

Le zeste d'un citron jaune

1 gousse de vanille

250 g de farine

Sucre glace pour la finition

Dans un récipient, battez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le zeste du citron, les graines de la gousse de vanille et la farine tamisée puis mélangez avec une spatule.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). À l'aide d'une cuillère à café, versez la pâte dans chaque rainure d'un moule spécial « dents de loup ».

Faites cuire au four pendant 10 minutes. La pâte doit être légèrement dorée sur le dessus.

Pour démouler, passez délicatement la pointe d'un couteau autour de chaque gâteau. Laissez refroidir sur une grille puis saupoudrez de sucre glace.

On sert traditionnellement ces gâteaux coupés en deux et on obtient ainsi la forme de « dents de loup ».







Sablés aux graines d'anis vert

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 10 minutes

235 g de beurre
195 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amandes
2 œufs entiers (soit 100 g)
1 jaune d'œuf (soit 20 g)
300 g de farine
200 g de graines d'anis vert
20 g d'huile pour la plaque

Dans un récipient, coupez le beurre à température ambiante en petits morceaux, ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, les œufs entiers et le jaune. Mélangez bien.

Tamisez la farine, mélangez-la avec la première préparation. Ajoutez ensuite 100 grammes de graines d'anis vert, puis formez une boule de pâte ferme et homogène.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Graissez légèrement une plaque de cuisson. À l'aide d'une machine à biscuit italienne, pressez la pâte pour obtenir de jolis biscuits.

Saupoudrez avec le reste des graines d'anis. Faites cuire au four pendant 10 minutes.



Palets au sésame doré

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Repos 1 heure

350 g de farine

5 g de levure chimique

5 g de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

180 g de graines de sésame + 100 g pour la finition

270 g de sucre semoule

300 g de beurre

1 œuf entier (soit 50 g)

1 jaune d'œuf pour la dorure

Tamisez la farine avec la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez les graines de sésame. Battez le sucre et le beurre à température ambiante jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf et le mélange farine-levure. Réservez la pâte au frais pendant environ 1 heure.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Étalez ensuite la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur. Détaillez à l'aide d'un emporte-pièce des cercles de 3 centimètres de diamètre. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorez les biscuits avec le jaune d'œuf puis saupoudrez de sésame doré.

Faites cuire les biscuits pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.



Palets nantais

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 5 minutes

Repos 1 heure

280 g de beurre

45 g de sucre semoule

150 g de sucre glace

150 g de poudre d'amandes

1 gousse de vanille

40 g de cannelle en poudre + pour la finition

250 g de farine

1 jaune d'œuf (soit 20 g)

Dans un récipient, mélangez le beurre à température ambiante avec le sucre semoule, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajoutez les graines de la gousse de vanille, la cannelle et la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laissez reposer 1 heure.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé et étalez-y la pâte à 5 millimètres d'épaisseur ; à l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des petits cercles de 5 centimètres de diamètre. Dorez-les avec le jaune d'œuf et, à l'aide d'une fourchette, quadrillez le dessus.

Saupoudrez les palets d'un voile de cannelle et faites cuire au four pendant 5 minutes.



Navettes au beurre

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Repos 1 heure

180 g de beurre
125 g de sucre semoule
250 g de farine
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
2 œufs entiers (soit 100 g)

Mélangez le beurre à température ambiante avec le sucre. Ajoutez la farine tamisée, le sel et les graines de la gousse de vanille. Incorporez les œufs et fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Roulez la pâte en boule, entourez-la de film alimentaire puis conservez-la au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Sortez la pâte et prélevez des boules de 20 grammes. Roulez-les dans la paume de la main de façon à rendre les extrémités presque pointues.

Déposez les navettes sur la plaque de cuisson et faites cuire au four pendant 10 minutes.



Spritz

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 10 minutes

1 kg de farine
500 g de beurre
500 g de sucre semoule
500 g de poudre d'amandes
30 g de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
5 œufs entiers (soit 250 g)

Mélangez au batteur la farine, le beurre à température ambiante, le sucre semoule, la poudre d'amandes, le sucre vanillé, la levure et le sel. Ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et compacte.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). À l'aide d'un petit hachoir à viande muni d'un embout à spritz, passez la pâte et moulinez jusqu'à ce que des petits boudins de pâte se forment.

Coupez des boudins d'environ 15 centimètres de long puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire au four 10 minutes. Les spritz doivent être légèrement dorés.



Petits sablés au beurre « Butterbredele »

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 10 à 15 minutes

Réfrigération 2 ou 3 heures

270 g de beurre
250 g de sucre semoule
150 g de poudre d'amandes
2 œufs entiers (soit 100 g)
500 g de farine
1 jaune d'œuf (soit 20 g)

Dans un récipient, mélangez soigneusement le beurre à température ambiante, le sucre semoule, la poudre d'amandes et les œufs entiers.

Tamisez la farine puis incorporez-la à la préparation précédente. Formez une boule de pâte ferme et homogène. Placez-la au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez des plaques de cuisson de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 millimètres. À l'aide d'emporte-pièce (étoiles, champignons et sapins), découpez la pâte et déposez les pièces sur les plaques de cuisson. Dorez-les avec le jaune d'œuf avant de les cuire au four pendant 10 à 15 minutes.







Fers à cheval au sucre

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 20 minutes

Repos 30 minutes

300 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de gros sel
130 g de poudre d'amandes
200 g de beurre
100 g de sucre glace + 100 g pour la finition
1 œuf entier (soit 50 g)
1 gousse de vanille
100 g de sucre cristal

Mélangez au batteur la farine, la levure chimique, le sel et la poudre d'amandes. Dans un autre récipient, mélangez le beurre à température ambiante et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez l'œuf et les graines de la gousse de vanille. Ajoutez ce mélange au premier et mélangez bien. Laissez reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Formez avec la pâte des boudins d'environ 1 centimètre de diamètre. Coupez des tronçons de 6 centimètres de long puis donnez-leur la forme d'un fer à cheval. Recommencez avec le reste de la pâte.

Disposez ces biscuits sur des plaques recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre cristal. Faites cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Saupoudrez d'un peu de sucre glace.



Fours aux amandes

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 10 à 15 minutes

500 g de pâte d'amandes blanche (spéciale cuisson)

1 blanc d'œuf (soit 30 g)

100 g de pulpe d'abricots

150 g de glucose

Quelques cerises confites pour le décor

Dans la cuve d'un batteur, mélangez la pâte d'amandes et le blanc d'œuf. Dans une casserole, faites chauffer la pulpe d'abricots et le glucose jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson affiche 45 °C. Versez sur le mélange de pâte d'amandes puis mélangez.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée (n° 8), dressez des petites rosaces. Déposez sur le dessus des petites pastilles de cerises confites. Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes.



Losanges aux amandes

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Repos 3 heures

500 g de farine
150 g de sucre semoule
12 g de sucre vanillé
250 g de beurre
5 jaunes d'œufs (soit 100 g)
125 g de crème fraîche
100 g d'amandes effilées
100 g de sucre glace

Mélangez à la farine tamisée le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoutez le beurre à température ambiante et coupé en petits morceaux et pétrissez jusqu'à complète absorption. Incorporez 4 jaunes d'œufs puis la crème fraîche afin d'obtenir une pâte lisse. Laissez reposer la pâte au frais pendant au moins 3 heures.

Étalez la pâte sur 3 millimètres d'épaisseur puis, à l'aide d'une roulette, découpez des bandes de 2 centimètres de large en formant des losanges. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dorez les losanges avec le dernier jaune d'œuf puis parsemez-les de quelques amandes. Faites cuire au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.



Sablés aux noix de pécan

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

250 g de beurre
180 g de sucre glace
2 œufs entiers (soit 100 g)
400 g de farine
12 g de levure chimique
190 g de noix de pécan

Mélangez le beurre à température ambiante et coupé en morceaux avec le sucre glace. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez d'abord les œufs puis la farine et la levure. Formez des boudins de pâte de 5 à 6 centimètres de long puis roulez-les dans les noix de pécan hachées.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez les boudins de pâte aux noix de pécan sur des plaques de cuisson recouvertes de feuilles de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Palmiers

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 20 à 30 minutes

Repos 45 minutes

400 g de beurre

500 g de farine

10 g de sel

400 g d'eau

400 g de sucre semoule

Mélangez le beurre à température ambiante et coupé en petits dés avec la farine tamisée. Disposez ce mélange en fontaine et ajoutez le sel et l'eau au centre. Pétrissez sans trop travailler, en évitant de trop écraser les morceaux de beurre que l'on doit retrouver presque intacts dans la détrempe. Roulez la pâte obtenue en boule et laissez-la reposer 5 minutes recouverte de film alimentaire.

Donnez un tour simple : étalez la pâte de haut en bas jusqu'à l'obtention d'une bande rectangulaire puis repliez la pâte sur elle-même en trois parties égales. Laissez à nouveau reposer la pâte pendant 15 minutes. Pour finir, faites 4 autres tours en alternant tournage et repos. Pour finir, laissez reposer la pâte environ 20 minutes au frais.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte feuilletée au rouleau à 1 centimètre d'épaisseur. Saupoudrez-la de sucre. Roulez chaque bord vers le milieu. Conservez la pâte « roulée » 5 minutes au congélateur.

Découpez la pâte en fines tranches de ½ centimètre d'épaisseur. Déposez les morceaux de pâte sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.

Faites cuire au four pendant 20 à 30 minutes. Laissez les palmiers bien dorer pour que le dessus caramélise.



Biscuits au rhum « Rhumbredele »

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 10 minutes

100 g de beurre
125 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs (soit 60 g)
175 g de farine
6 g de levure chimique
50 g de raisins secs
150 g de sucre glace
4 cuil. à soupe de rhum

Mélangez le beurre à température ambiante avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez successivement les jaunes d'œufs puis la farine tamisée, la levure chimique et finalement les raisins secs.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.

Formez des petites boules de 1 centimètre de diamètre et déposez-les sur la plaque en les espaçant.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis laissez refroidir complètement. Faites fondre le sucre glace dans le rhum. Badigeonnez les biscuits refroidis de ce mélange et laissez sécher quelques heures.



Diamants au chocolat

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 5 à 8 minutes

Réfrigération 1 heure + 30 minutes

200 g de beurre
100 g de pépites de chocolat
80 g de cacao en poudre
100 g de sucre glace
300 g de farine
1 jaune d'œuf pour la dorure
200 g de sucre cristal

Mélangez le beurre à température ambiante, les pépites de chocolat, le cacao et le sucre glace avec la farine en évitant de trop travailler la pâte. Posez-la sur du film alimentaire et façonnez un boudin d'environ 2 centimètres de diamètre. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'un pinceau, dorez le boudin avec le jaune d'œuf puis roulez-le dans le sucre cristal.

Découpez le boudin en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur et déposez-les à plat sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 minutes.

Faites cuire au four pendant 5 à 8 minutes. Laissez refroidir.



Sablés florentins

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 15 minutes

Pour le florentin

75 g de crème fraîche / 50 g de sucre semoule / 40 g de glucose / 20 g de miel
40 g de farine / 50 g d'amandes effilées

Pour le sablé

175 g de beurre / 250 g de sucre glace / 4 blancs d'œufs (soit 120 g)
275 g de farine / 150 g de poudre d'amandes / 2 g de sel / 1 gousse de vanille

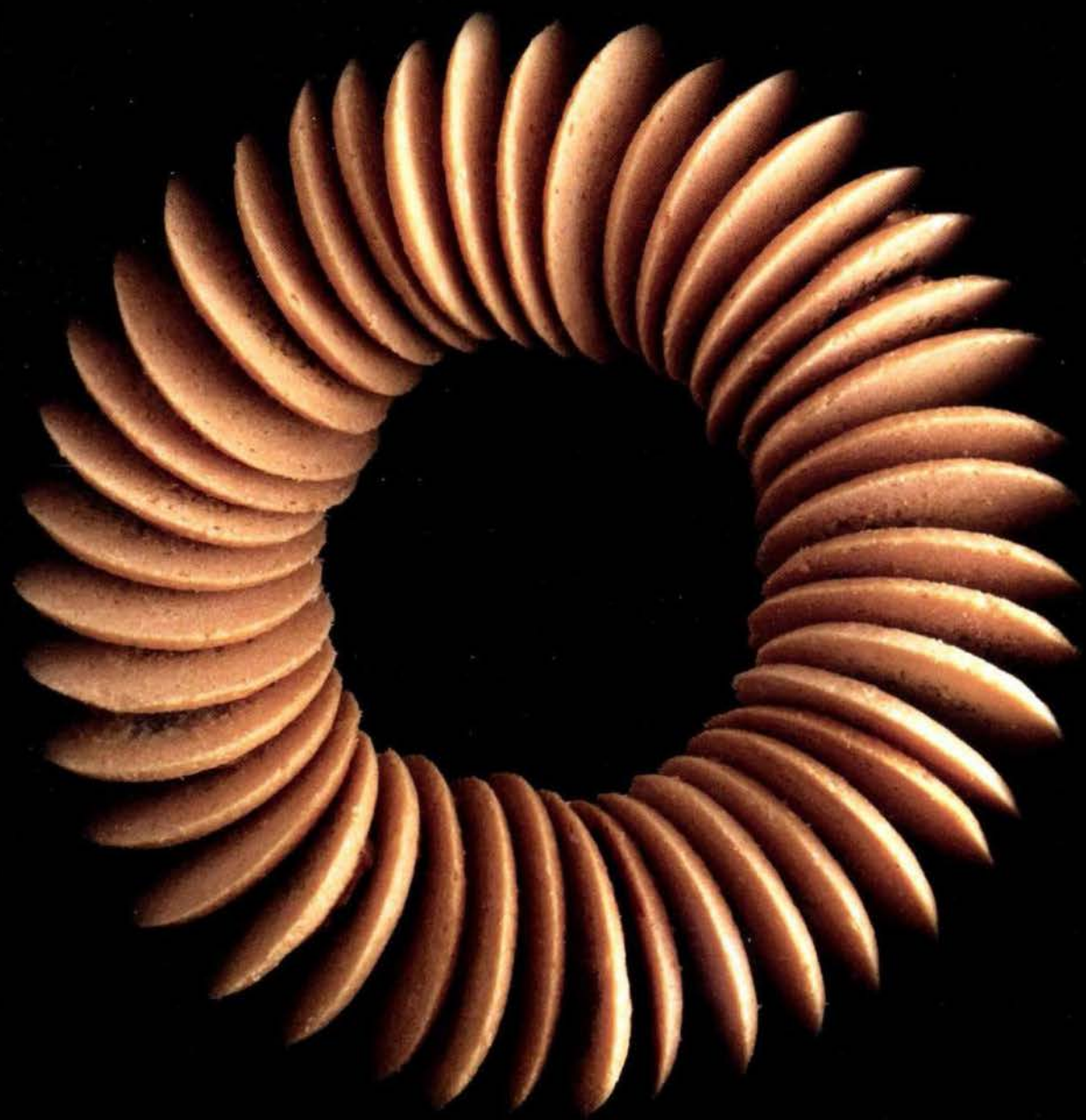
Préparez le florentin. Portez à ébullition la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson atteigne 90 °C. Incorporez la farine puis les amandes effilées délicatement afin de ne pas briser les amandes.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Étalez ce mélange sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis enfournez 5 minutes. Détaillez à chaud des petits carrés de 1 centimètre de côté puis réservez.

Baissez la température du four à 170 °C (th. 5/6). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.

Préparez les sablés. Prenez le beurre à température ambiante et ajoutez-y les autres ingrédients, y compris les graines de la gousse de vanille. Versez le mélange obtenu dans une poche munie d'une douille unie (n° 8).

Dressez des petits dômes de pâte de 2 centimètres de diamètre sur la plaque de cuisson. Garnissez d'un petit carré de florentin et faites cuire au four pendant 15 minutes.



Sablés au praliné

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 10 à 15 minutes | **Repos** 2 à 3 heures

270 g de beurre
250 g de sucre semoule
150 g de poudre d'amandes
2 œufs entiers (soit 100 g)
1 jaune d'œuf (soit 20 g)
500 g de farine
100 g de lait
300 g de praliné noisette
200 g de sucre glace pour la finition

Dans un récipient, mélangez le beurre à température ambiante et coupé en morceaux avec le sucre semoule, la poudre d'amandes, les œufs entiers, puis le jaune d'œuf.

Tamisez la farine et mélangez-la avec la première préparation. Formez une boule de pâte ferme et homogène. Placez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Étalez la pâte à 3 millimètres d'épaisseur puis, à l'aide d'un emporte-pièce rond et cannelé de 4 centimètres de diamètre, découpez la pâte et déposez les pièces sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.

À l'aide d'un autre emporte-pièce de 2 centimètres, découpez le centre de la moitié des biscuits.

Badigeonnez légèrement ces biscuits de lait avec un petit pinceau puis recouvrez-les des biscuits non découpés. Pressez pour faire adhérer.

Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes.

Emplissez un petit cornet de praliné noisette. Saupoudrez les biscuits de sucre glace et déposez le praliné au centre de chaque sablé.



Sablés pistache- amande

Préparation 50 minutes | **Cuisson** 10 minutes

Repos 30 minutes

80 g de beurre

65 g de sucre vergeoise blonde

2,5 g de sel

1 petit œuf entier (soit 30 g)

125 g de farine + 100 g pour le plan de travail

1 jaune d'œuf (soit 20 g)

100 g de pistaches

100 g d'amandes

Dans un récipient, mélangez le beurre à température ambiante et le sucre. Ajoutez le sel, l'œuf et la farine. Quand la pâte devient lisse et homogène, faites-en une boule et réservez-la au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Hachez les pistaches et les amandes et mélangez-les. Farinez légèrement votre plan de travail puis étalez la pâte à 5 millimètres d'épaisseur. Détaillez à l'emporte-pièce des cercles de 5 centimètres de diamètre. Déposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf et saupoudrez-les du mélange « pistaches-amandes » hachées.

Faites cuire au four pendant 10 minutes. Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir sur une grille.



Lunes à la vanille

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 15 minutes

50 g de poudre d'amandes

300 g de farine

65 g de sucre semoule

20 g de sucre vanillé

1 pincée de sel

195 g de beurre

45 g de sucre glace

Passez la poudre d'amandes au tamis. Mélangez-la à la farine et au sucre semoule. Ajoutez le sucre vanillé et la pincée de sel. Incorporez le beurre à température ambiante et pétrissez jusqu'à absorption complète.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Étalez la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de lune, découpez la pâte puis déposez les pièces obtenues sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Dès leur sortie du four, saupoudrez les lunes de sucre glace.



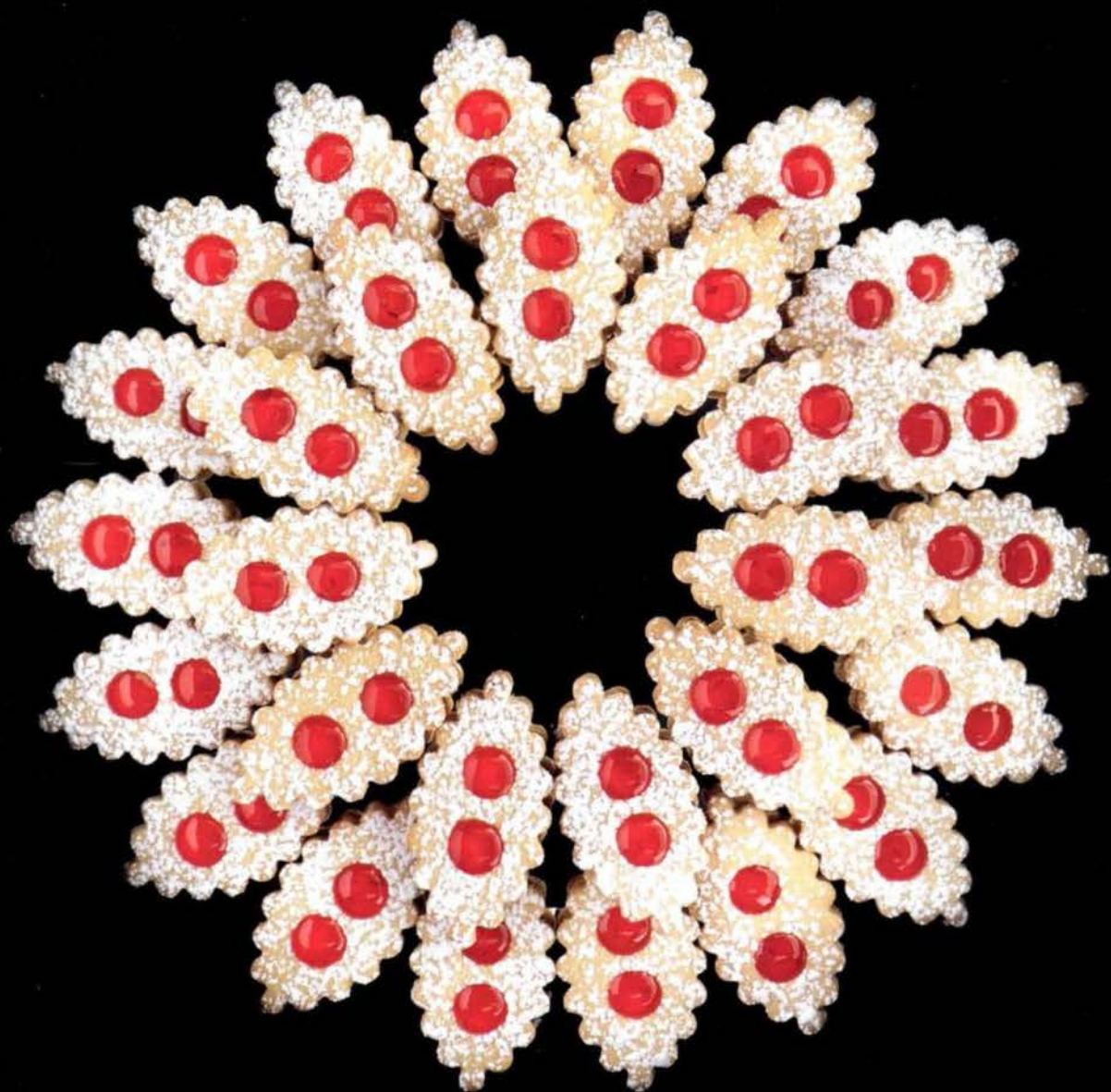
Lunettes à la gelée de fraise

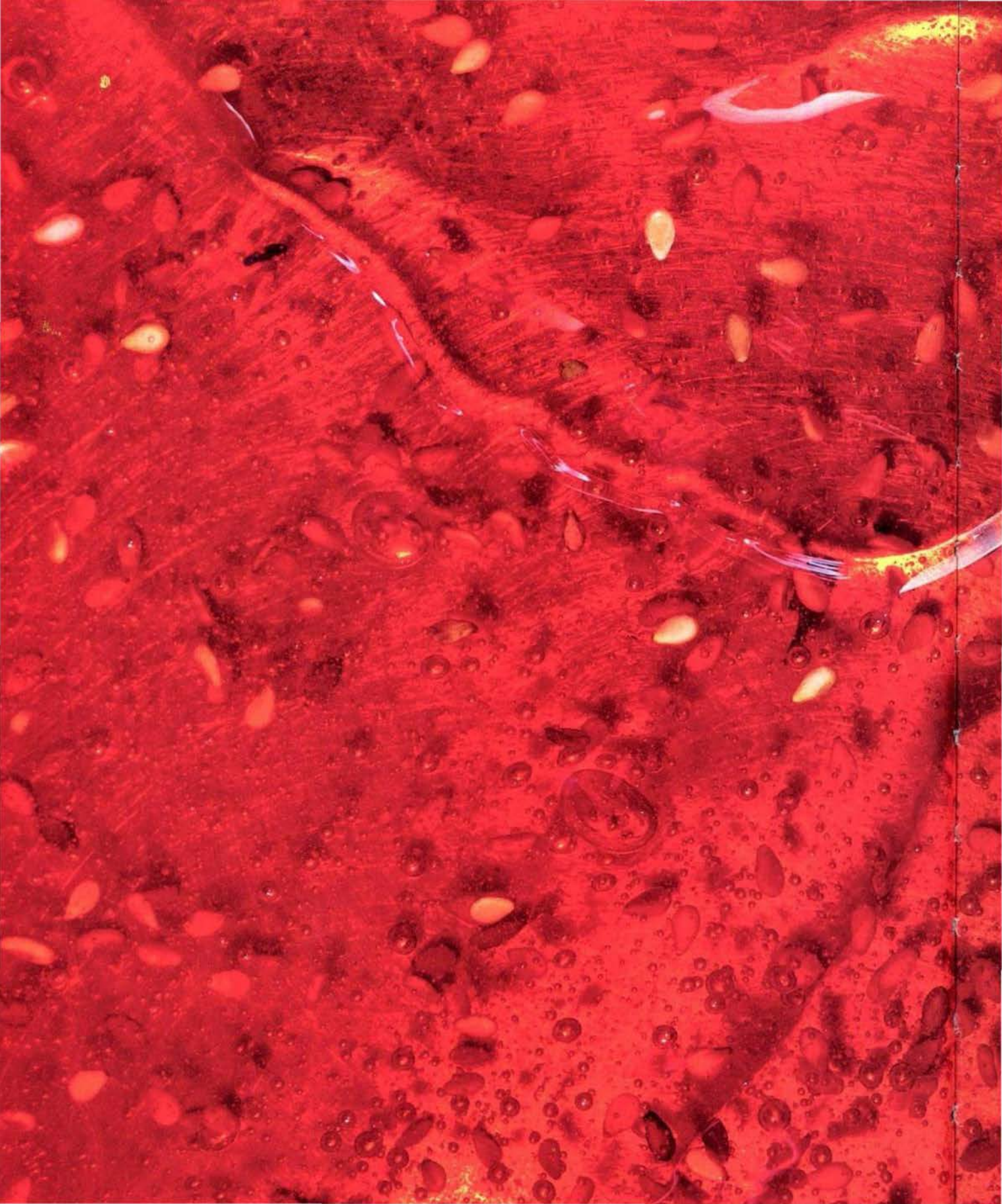
Préparation 45 minutes | **Cuisson** 10 à 15 minutes | **Repos** 2 à 3 heures

280 g de beurre
250 g de sucre semoule
150 g de poudre d'amandes
2 œufs entiers (soit 100 g)
1 jaune d'œuf (soit 20 g)
500 g de farine + 100 g pour le plan de travail
100 g de lait
200 g de sucre glace pour la finition
300 g de gelée de fraises

Dans un récipient, mélangez le beurre à température ambiante et coupé en morceaux avec le sucre semoule, ajoutez la poudre d'amandes, les œufs entiers et le jaune d'œuf. Mélangez et ajoutez la farine tamisée. Formez une boule de pâte ferme et homogène. Placez-la au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à 3 millimètres d'épaisseur puis, à l'aide d'un emporte-pièce ovale et cannelé de 4 centimètres de long, découpez la pâte et déposez les pièces obtenues sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Sur la moitié des pièces, à l'aide d'une douille unie (n° 8), faites deux petits trous (« les yeux ») où vous déposerez la gelée. Badigeonnez l'autre moitié des pièces d'un peu de lait puis recouvrez-les avec les premières. Pressez légèrement pour faire adhérer. Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace. Emplissez un petit cornet de gelée de fraises et déposez la gelée sur « les yeux ».



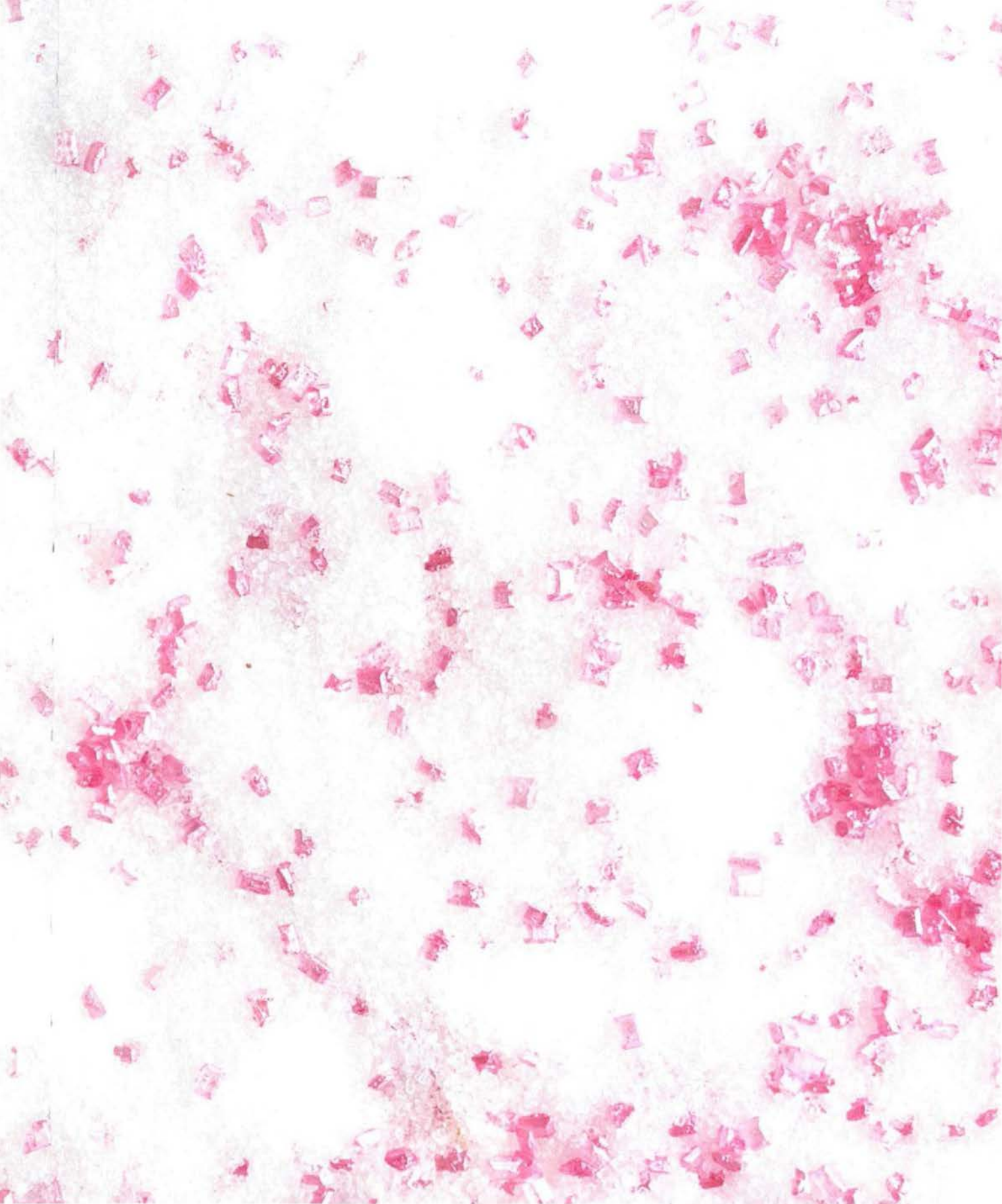






CONFISERIE & CHOCOLAT







Jolies, les mignardises !

Je pris avant-hier du chocolat pour digérer mon dîner, afin de bien souper.

Marquise de Sévigné

On peut dire que la Marquise a tout compris. Quelle bonne idée de croquer un morceau de chocolat à la fin du repas, pour digérer, bien sûr, et ainsi ouvrir l'appétit pour le repas suivant. Mais non, ce n'est pas de la gourmandise. Qu'allez-vous donc imaginer ?

Le chocolat est l'aliment préféré des Français. S'il y a bien une chose à laquelle personne ne résiste, c'est de croquer un petit bout de chocolat, ou planter ses dents dans une truffe. Avec un petit sentiment de culpabilité, en regardant par-dessus son épaule pour s'assurer que personne ne nous regarde. Quel délice que ce petit éclat tout anguleux qui s'arrondit très vite en bouche, fondant sur la langue, collant un peu au palais, des saveurs sucrées, amères, une toute petite pointe d'acidité parfois, suivant la provenance du cacao. Il n'est pas seulement un moment de bonheur parfait, mais revêt une signification selon son humeur et la vôtre bien sûr. À la Saint-Valentin, c'est une déclaration d'amour. Dans une boîte que l'on a achetée en cassant sa tirelire, c'est la Fête des Mères. Et en forme d'œuf, c'est un trésor que l'on va chercher et découvrir dans le jardin de Mamie.

Qui a inventé le mot « mignardise » ? Cette bouchée irrésistible de la fin, un petit point final qui clôt en majesté un grand moment de plaisir ? Une mignardise peut aussi bien être un morceau de chocolat, qu'une truffe brune et ronde comme une toute petite planète, qu'une pâte de fruits belle dans sa transparence colorée, brillant comme un diamant de ses mille facettes de sucre. Elle peut être aussi un morceau de nougat qui nous rappelle le temps où nous n'avions pas peur de mettre un doigt dans la bouche pour décoller ce bout coincé, têtue, entre deux petites molaires presque prêtes à tomber. Tout comme le caramel... Fruits rouges, fruits verts, fruits secs, sucre, chocolat, caramel, nougat, guimauve. Voici en quelques pages une poignée de mignardises, qui pour certains rappelleront une enfance peut-être lointaine, pour d'autres un jardin secret au fond d'un placard, pour d'autres encore la jolie boîte servie avec le café à la fin d'un dîner au Pré Catelan.

Pâtes de fruits à la griotte

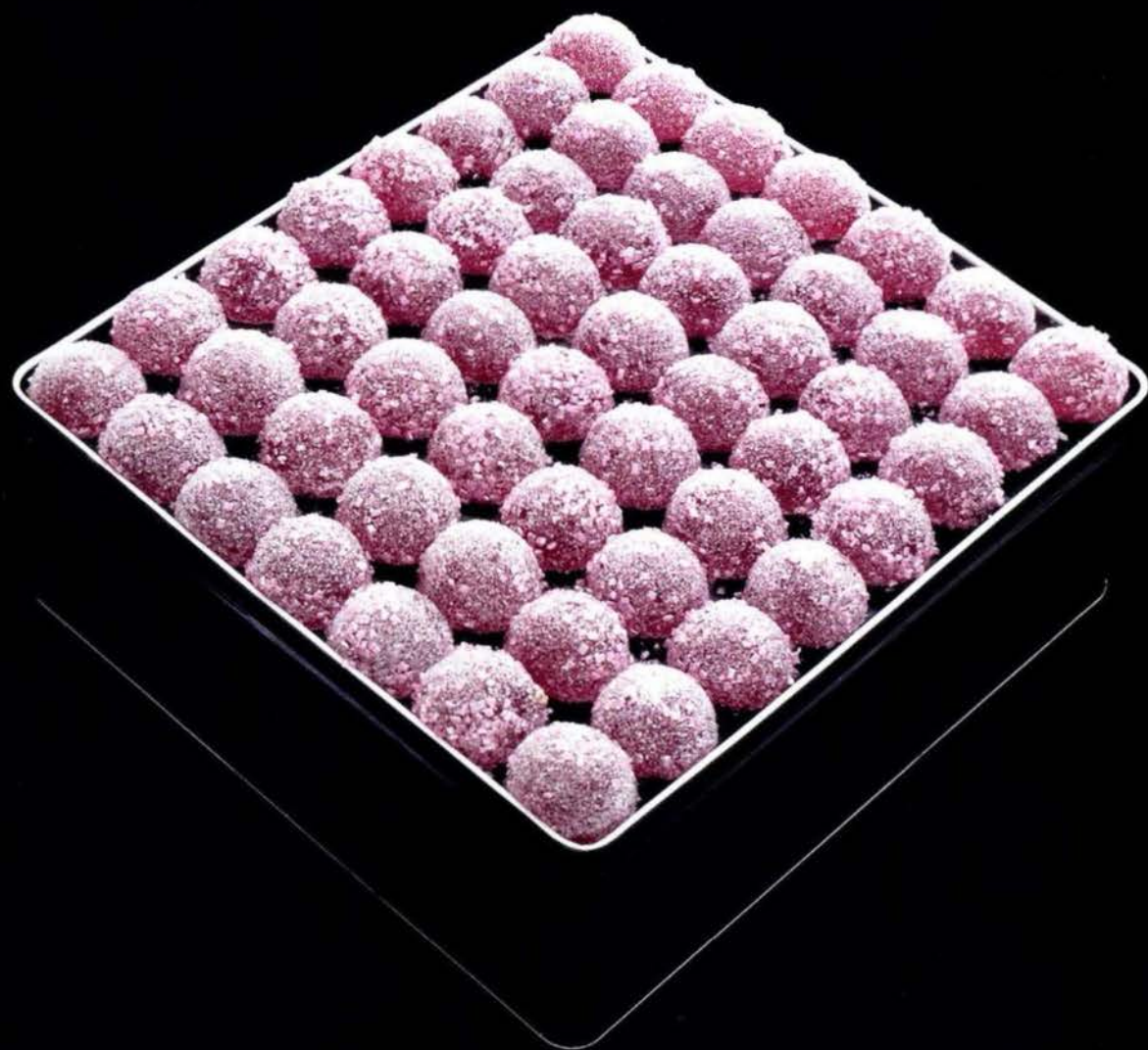
Préparation 30 minutes | **Repos** ½ journée

600 g de sucre semoule
15 g de pectine
500 g de pulpe de griottes
100 g de glucose
1 cuillère à soupe d'alcool de kirsch
5 g d'acide tartrique
200 g de sucre cristal
100 g de sucre violet

Mélangez 100 grammes de sucre semoule et la pectine. Réservez. Portez la pulpe de griottes à ébullition. Ajoutez 500 grammes de sucre semoule ainsi que le glucose à la pulpe de griottes. Portez de nouveau à ébullition. Incorporez le mélange sucre-pectine, mélangez et portez encore une fois à ébullition.

Dès que le thermomètre de cuisson affiche 105 °C, ajoutez l'alcool de kirsch et l'acide tartrique préalablement mélangés.

À l'aide d'un chinois piston, versez le mélange dans les moules demi-sphère. Laissez prendre une demi-journée, démoulez puis roulez-les dans du sucre cristal additionné de sucre violet.



Pâtes de fruits clémentine

Préparation 30 minutes | Repos ½ journée

600 g de sucre semoule

15 g de pectine

500 g de pulpe de clémentines

100 g de glucose

1 cuillère à soupe d'alcool de kirsch

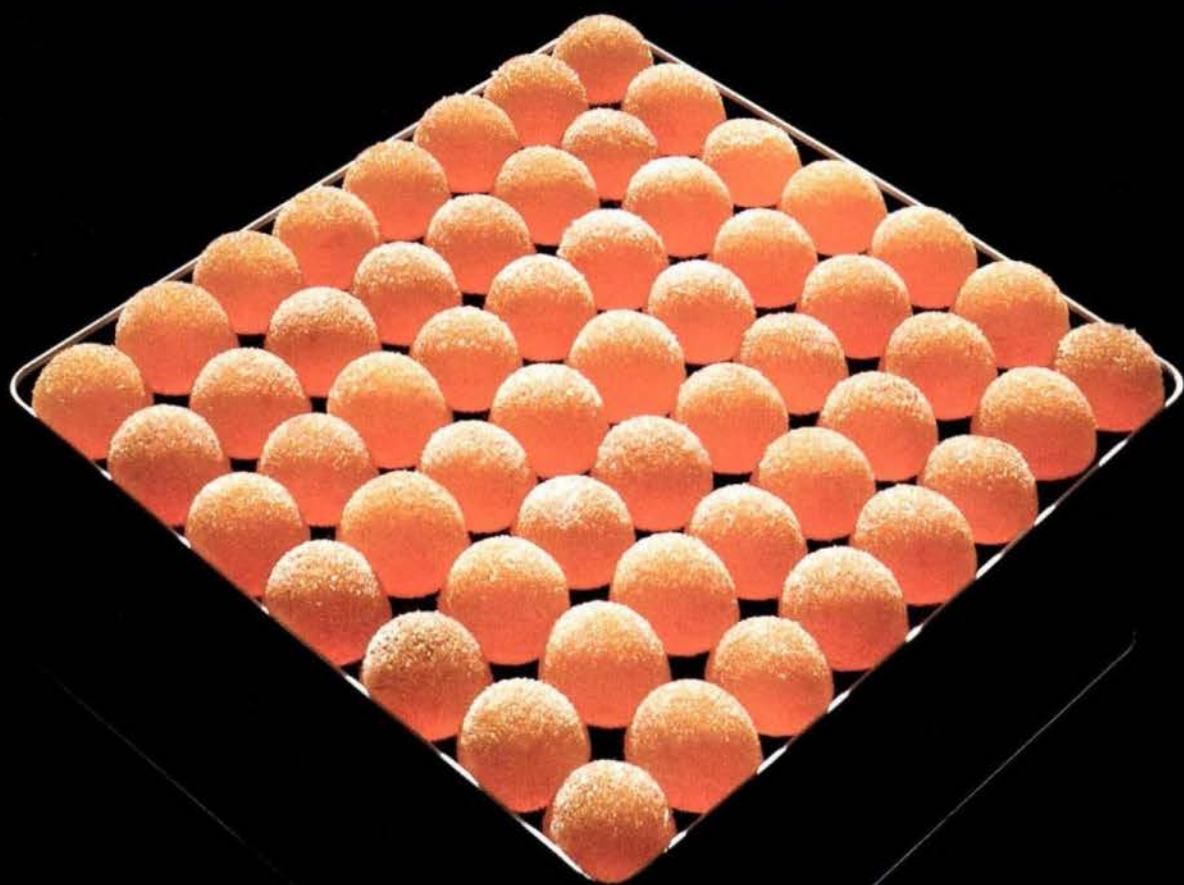
5 g d'acide tartrique

200 g de sucre cristal

Mélangez 100 grammes de sucre semoule et la pectine. Réservez. Portez la pulpe de clémentines à ébullition. Ajoutez le reste de sucre ainsi que le glucose à la pulpe de clémentines. Portez de nouveau à ébullition. Incorporez le mélange sucre-pectine, mélangez et portez encore une fois à ébullition.

Dès que le thermomètre de cuisson affiche 105 °C, ajoutez l'alcool de kirsch et l'acide tartrique préalablement mélangés.

À l'aide d'un chinois piston, versez le mélange dans les moules demi-sphère. Laissez prendre une demi-journée, démoulez puis roulez-les dans du sucre cristal.



Guimauve à la bergamote

Préparation 40 minutes | Repos 1 journée

45 g de gélatine
1 kg de sucre semoule
200 g de glucose
300 g d'eau
10 blancs d'œufs (soit 300 g)
6 gouttes d'arôme de bergamote
300 g de sucre codineige

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide mélangée avec des glaçons. Essorez-la soigneusement puis mettez-la à fondre dans une petite casserole. Réservez.

Dans une autre casserole, portez à ébullition le sucre semoule, le glucose et l'eau jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson affiche 121 °C.

Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Versez le sirop obtenu dessus et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit brillant.

Incorporez-y la gélatine fondue. Mélangez soigneusement puis parfumez avec l'arôme de bergamote. Mélangez à nouveau.

Coulez la préparation dans un cadre de 40 x 60 centimètres en commençant par le milieu. Étalez délicatement puis égalisez à l'aide d'une spatule. Saupoudrez de sucre codineige.

Laissez prendre une journée à température ambiante avant de détailler en morceaux.



Guimauve choco menthe

Préparation 40 minutes | **Repos** ½ journée

36 g de gélatine
800 g de sucre semoule
160 g de glucose
240 g d'eau
8 blancs d'œufs (soit 240 g)
100 g de sirop de menthe
100 g de cacao en poudre

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide mélangée avec des glaçons. Essorez-la soigneusement puis mettez-la à fondre dans une petite casserole. Réservez.

Dans une autre casserole, portez à ébullition le sucre, le glucose et l'eau jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson affiche 121 °C.

Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Versez le sirop obtenu dessus et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit brillant.

Incorporez-y la gélatine fondue. Mélangez soigneusement.

Versez le sirop de menthe sur un tiers de la guimauve et réservez. Ajoutez la poudre de cacao au reste de guimauve.

Coulez d'abord la guimauve au chocolat dans un cadre de 40 x 60 centimètres puis recouvrez de guimauve à la menthe. Laissez prendre une demi-journée à température ambiante avant de détailler en morceaux.



Noix déguisées

Préparation 15 minutes

150 g de pâte d'amandes
1 gousse de vanille
24 cerneaux de noix
200 g de sucre cristal

Faites ramollir la pâte d'amandes dans la paume des mains, puis ajoutez-y les graines de la gousse de vanille et façonnez des petits tronçons. Roulez-les dans la main puis entourez cette pâte d'amandes de deux cerneaux de noix.

Roulez-les ensuite dans le sucre cristal.



Dattes déguisées

Préparation 15 minutes

100 g de sucre semoule
75 g d'eau
12 dattes
150 g de pâte d'amandes

Préparez le sirop de sucre: dans une casserole, mélangez le sucre semoule et l'eau, faites bouillir et laissez refroidir.

Ouvrez les dattes en deux et retirez le noyau. Faites ramollir la pâte d'amandes dans la paume des mains et façonnez des petits tronçons.

Remplissez les dattes de pâte d'amandes. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les dattes de sirop de sucre. Laissez sécher.



Florentins

Préparation 45 minutes | Cuisson 10 minutes

160 g d'oranges confites
100 g de cerises confites
100 g d'angélique confite
100 g de poires confites
150 g de crème fraîche
150 g de sucre semoule
85 g de glucose
25 g de miel
80 g de farine
100 g d'amandes effilées
50 g de pignons de pin
100 g de chocolat noir (pour la finition)

Coupez tous les fruits confits en petits dés. Portez à ébullition la crème fraîche, le sucre, le glucose et le miel jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson indique 90 °C.

Mélangez les fruits confits hachés avec la farine. Versez le mélange dans la crème sucrée. Incorporez finalement les fruits secs en prenant soin de ne pas trop mélanger afin de ne pas briser les amandes.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez des cercles de 10 centimètres de diamètre sur la plaque et versez un peu de mélange à l'intérieur en petits dômes. Faites cuire au four pendant 10 minutes environ, jusqu'à caramélisation des sucres. Démoulez à chaud et laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. À l'aide d'un peigne à décor (ou d'une fourchette), décorez la surface plane des florentins avec le chocolat fondu. Réservez au sec.



Nougat fraises confites et fruits secs

Préparation 45 minutes | **Repos** 4 heures minimum

500 g de miel
3 blancs d'œufs (soit 90 g)
175 g de sucre semoule
75 g d'eau
45 g de glucose
400 g de fraises confites
1 grande feuille (40 x 60 cm) de pain azyne
80 g de pistaches entières
80 g de noisettes entières
80 g d'amandes entières

Dans une casserole, chauffez le miel à 120 °C. Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et versez doucement le miel chaud, en continuant de fouetter. Mélangez dans une casserole le sucre, l'eau et le glucose. Portez ce liquide à 145 °C puis versez-le sur le mélange au miel. Laissez tourner le nougat pendant 10 minutes dans la cuve d'un robot pour le sécher. La consistance est bonne s'il se décolle facilement de votre doigt.

Étalez la pâte de nougat sur une feuille de silicone, répartissez les fraises confites au milieu et rabattez les bords de la pâte sur les fruits. Étalez au rouleau à 2 centimètres d'épaisseur et posez une feuille de pain azyne sur le dessus. Retournez le nougat, parsemez de fruits secs. Laissez prendre au moins 4 heures à température ambiante. Détaillez en morceaux et conservez à température ambiante (jamais au réfrigérateur).



Caramels mous aux amandes

Préparation 45 minutes

1,250 kg de crème épaisse

900 g de sucre semoule

180 g de trimoline

1 kg de glucose

60 g de beurre

900 g de chocolat au lait

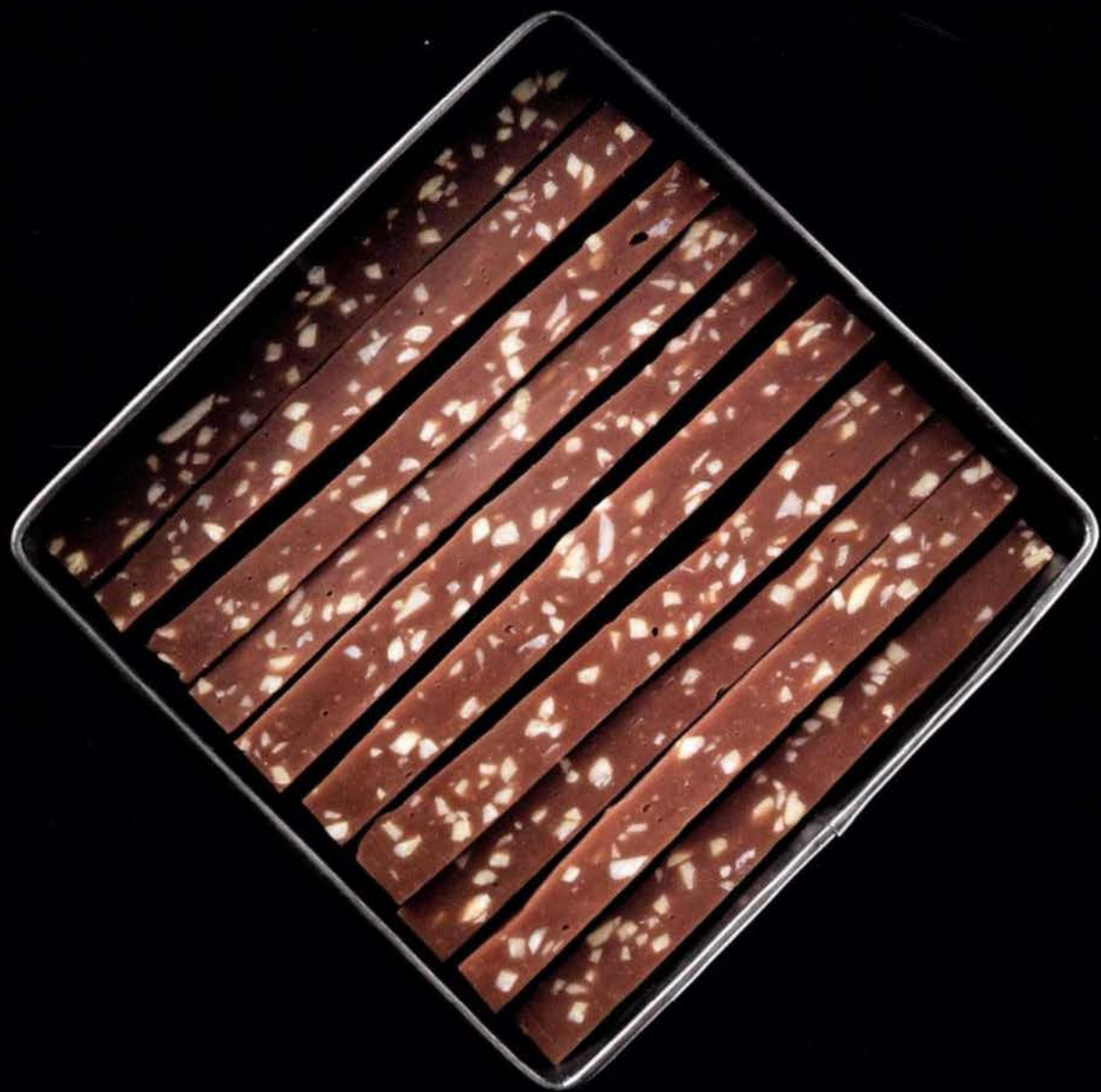
420 g d'amandes en bâtonnets

Dans une grande casserole, réunissez la crème épaisse, le sucre semoule, la trimoline et le glucose.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la température atteigne 114 °C. Ajoutez le beurre à température ambiante, le chocolat au lait et les amandes en bâtonnets.

Remuez soigneusement puis versez le tout dans un cadre de 40 x 60 centimètres à 1 centimètre de hauteur.

Laissez prendre à température ambiante puis détaillez en morceaux.



Saucisson au chocolat

Préparation 30 minutes | **Repos** 1 journée

200 g d'amandes entières

1 kg de gianduja

300 g de guimauve

100 g de sucre glace

Faites torréfier les amandes entières pendant 15 minutes au four à 140°C (th. 4/5). Faites fondre le gianduja au bain-marie. Ajoutez la guimauve préalablement coupée en dés de 1 centimètre de côté. Ajoutez les amandes entières torréfiées.

Recouvrez un marbre de film alimentaire. Étalez la préparation en longueur sur le film sur une largeur de 3 centimètres environ et d'une hauteur de 2 centimètres. Roulez-la, à l'aide du film alimentaire, en lui donnant la forme d'un boudin puis laissez-la prendre à température ambiante au moins une journée.

Le lendemain, roulez le boudin dans le sucre glace, puis taillez des tranches de 2 centimètres de large à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude.



Schokonuss

Préparation 1 heure | **Repos** 1 heure 30

15 g de gélatine
300 g d'eau
800 g de sucre semoule
100 g de miel
50 g de glucose
16 blancs d'œufs (soit 480 g)
15 gaufrettes rondes de 5 cm de diamètre
1 kg de chocolat noir

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide avec des glaçons. Essorez-la soigneusement puis mettez-la à fondre dans une petite casserole. Réservez.

Dans une autre casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre, le miel et le glucose jusqu'à ce que le thermomètre affiche 121 °C.

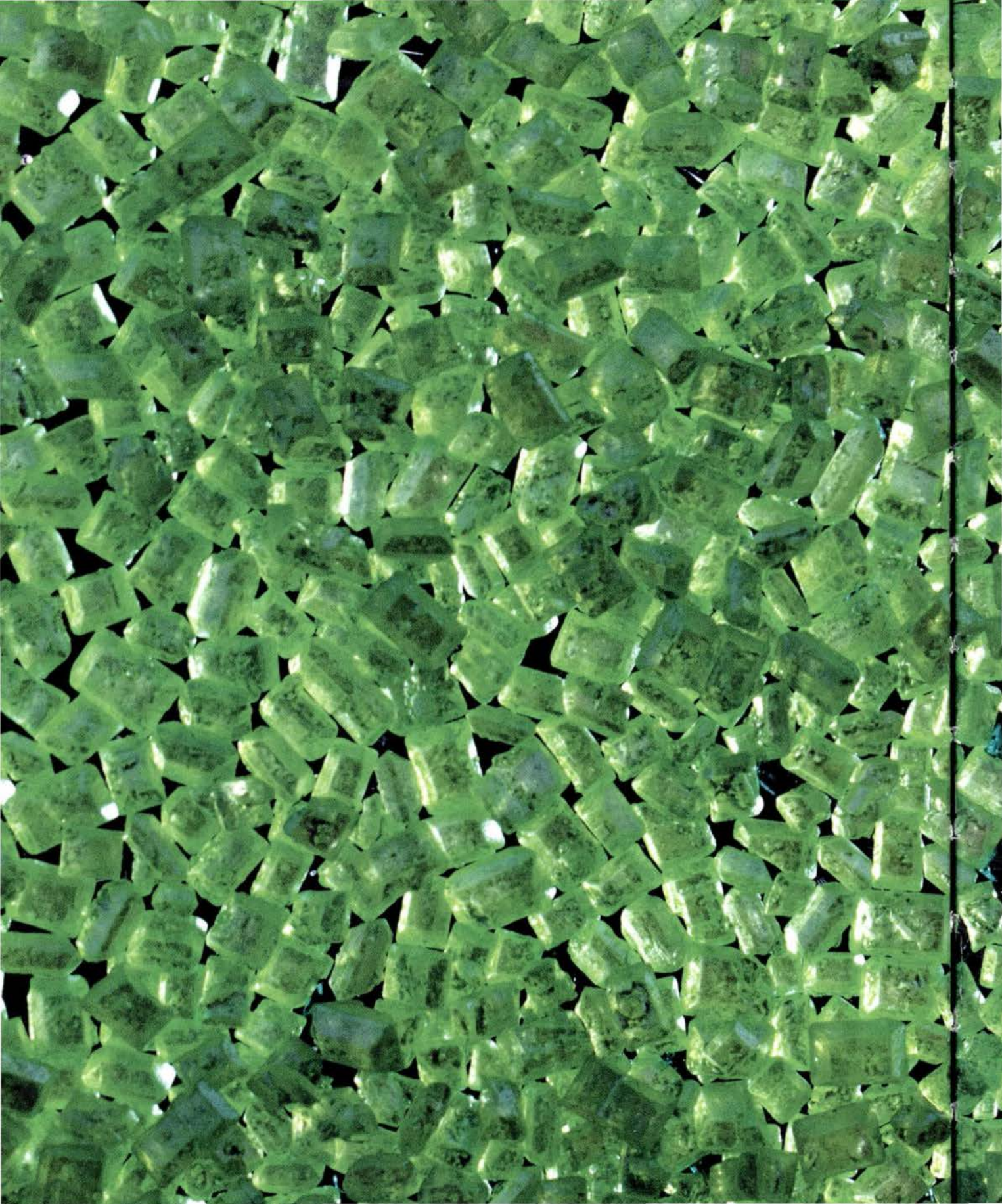
Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Versez le sirop obtenu sur les blancs et laissez monter en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant. Incorporez-y la gélatine fondue. Mélangez bien.

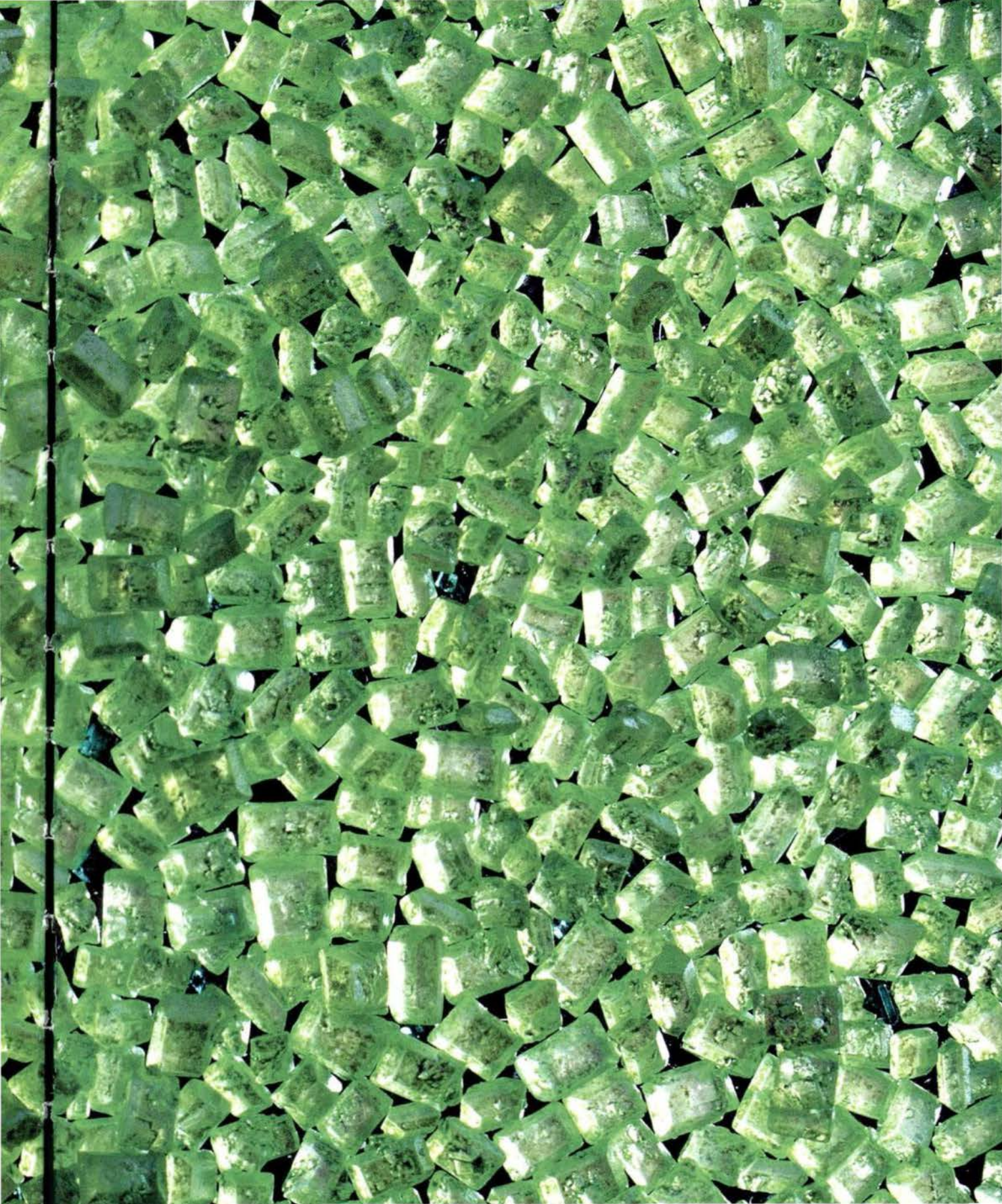
Faites fondre le chocolat au bain-marie. À l'aide d'une poche à douille, remplissez les moules « spéciaux » légèrement huilés de cette préparation jusqu'au bord. Égalisez à la spatule.

Laissez prendre 1 heure à température ambiante puis démoulez soigneusement les meringues.

Placez les gaufrettes sur une grille elle-même posée sur une plaque de cuisson. Déposez une meringue sur chaque gaufrette et, à l'aide d'une petite louche, recouvrez-les de chocolat fondu. Laissez figer le chocolat pendant 30 minutes.







Caissettes chocolat menthe

Préparation 40 minutes | **Repos** 1 heure

380 g de crème liquide
1 botte de menthe
15 g de trimoline
15 g de glucose
15 g de sucre semoule
480 g de chocolat noir concassé
100 g de sucre vert cristal

Dans une casserole, faites chauffer la crème, puis mettez-y à infuser les feuilles de menthe pendant 10 minutes. Passez ensuite la crème au chinois afin de retirer les feuilles.

Réunissez dans une casserole la crème mentholée, la trimoline, le glucose et le sucre. Chauffez ce mélange, sans le faire bouillir, puis versez-le sur le chocolat noir concassé.

Mélangez le tout à la spatule puis placez cette préparation dans la cuve d'un batteur et faites tourner à vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement.

Versez la préparation dans une poche à douille et emplissez les caissettes. Lissez le dessus avec un couteau à pointe chaude. Saupoudrez de sucre vert cristal. Placez au frais environ 1 heure.



Roses des sables au chocolat au lait et raisins noirs

Préparation 40 minutes | Repos ½ journée

400 g de chocolat au lait
15 g de pépites de caramel
80 g de riz soufflé
80 g de cornflakes
230 g d'amandes en bâtonnets
150 g de raisins noirs secs

Faites fondre le chocolat au bain-marie puis incorporez les pépites de caramel. Laissez refroidir jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson affiche 31 °C. Ajoutez le riz soufflé, les pétales de céréales ainsi que les amandes en bâtonnets et les raisins noirs.

Recouvrez des plaques de cuisson de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère à café, disposez des petits dômes sur les plaques et laissez prendre une demi-journée à température ambiante. Réservez au sec.



Truffes au chocolat

Préparation 1 heure | **Repos** 4 heures minimum

450 g de chocolat noir concassé

300 g de crème liquide

30 g de trimoline

60 g de beurre

500 g de cacao en poudre

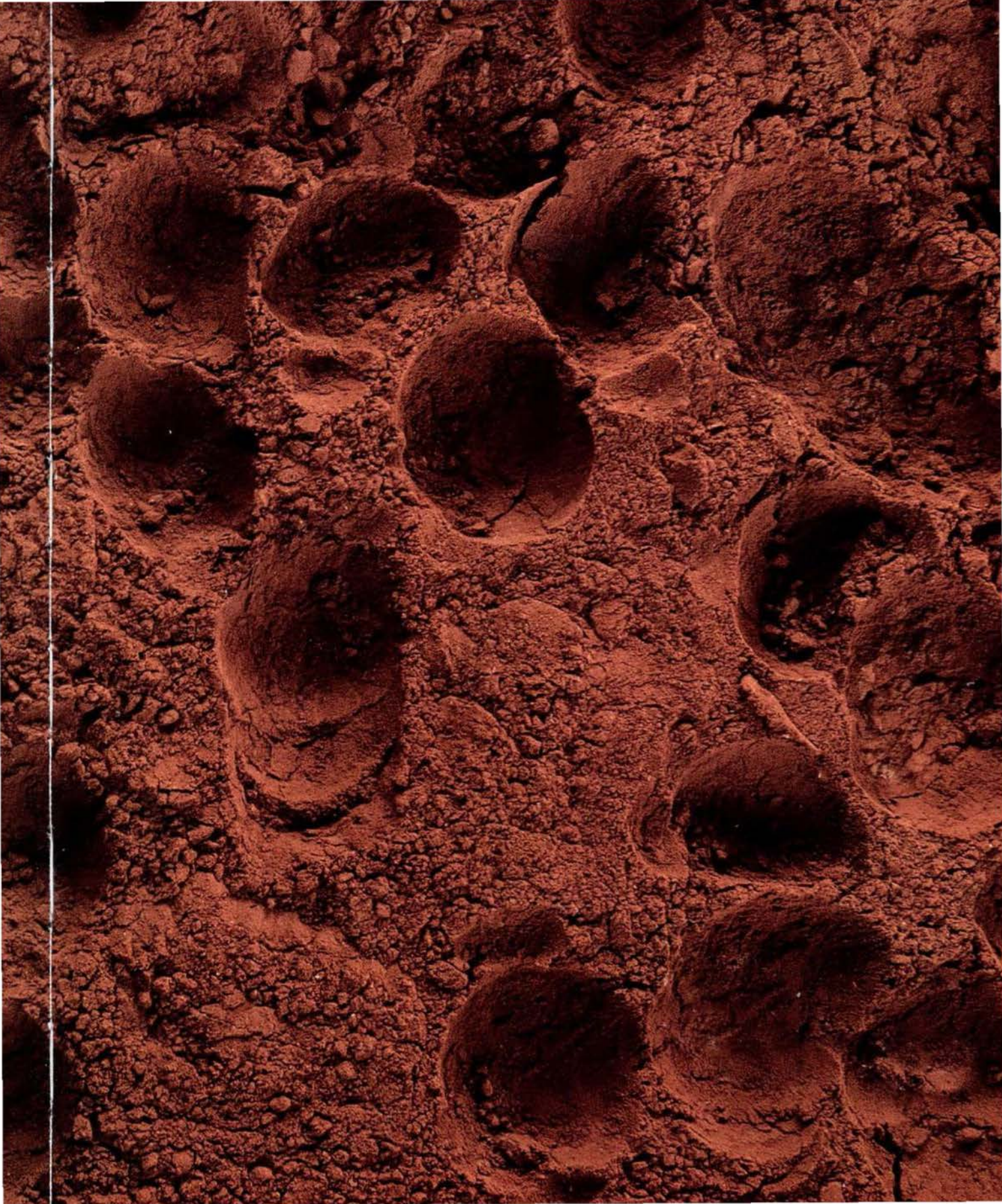
Dans un récipient, déposez le chocolat noir concassé. Faites chauffer dans une casserole la crème et la trimoline. Versez sur le chocolat. Ajoutez le beurre puis mélangez délicatement le tout à la spatule. Laissez refroidir à température ambiante.

Remplissez de cette préparation une poche munie d'une douille unie (n° 8), puis formez des petits dômes de 2 centimètres de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Laissez reposer à température ambiante au moins 4 heures.

Roulez ensuite les dômes dans la paume de la main pour former des petites boules. Roulez-les immédiatement dans le cacao en poudre. Conservez-les dans une boîte hermétique.



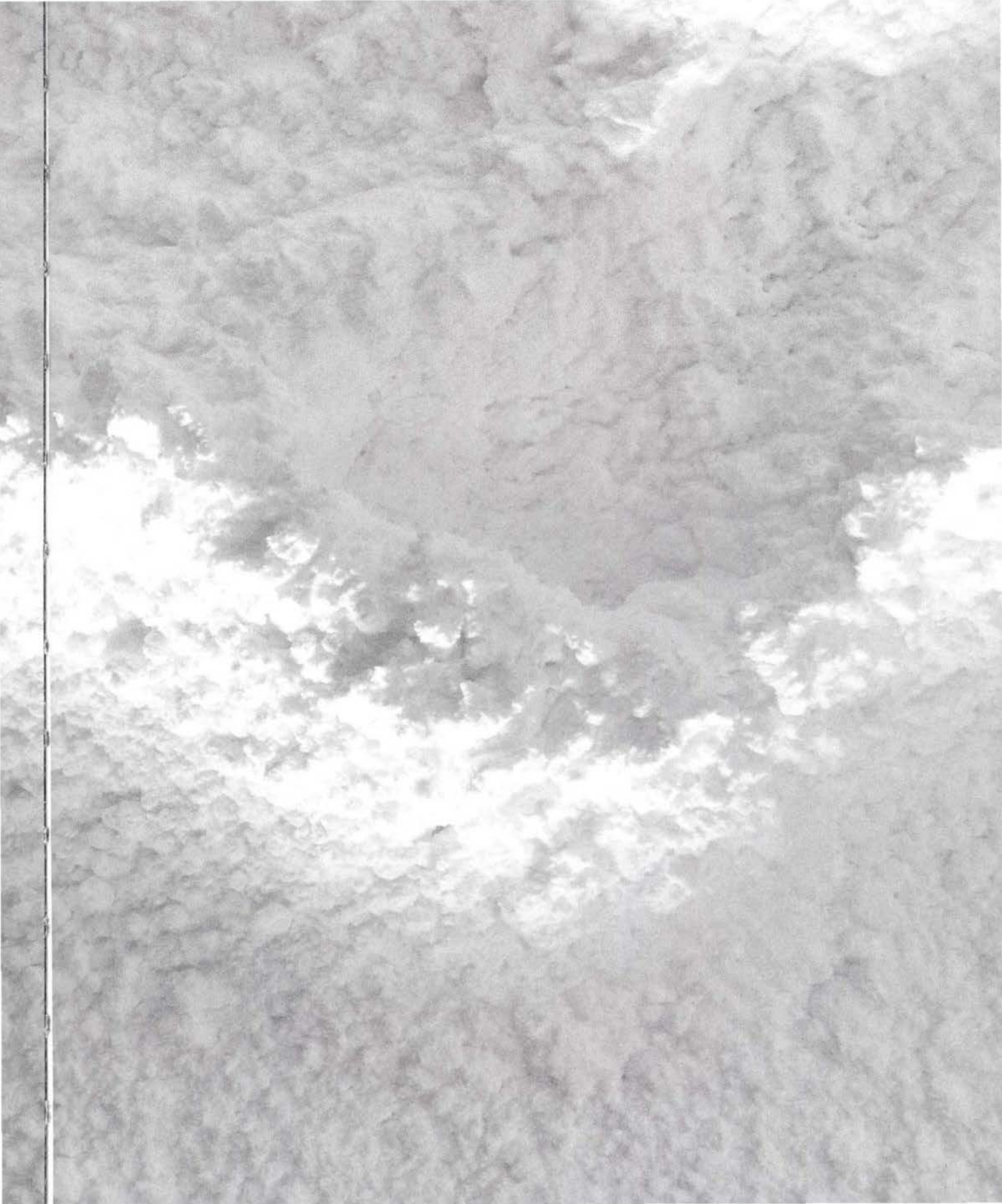






TUILES
MACARONS
& BISCUITS
MOELLEUX







La madeleine

« Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes – et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot – s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »

À la recherche du temps perdu, Marcel Proust.

Madeleines, langues de chat, cigarettes russes, biscuits à la cuillère, macarons... Autant de noms familiers, qui évoquent en nous des gâteaux doux et tendres, que nous dégustons entre deux doigts avec un thé, mais aussi quelque chose d'intangible. Un souvenir ? Un rêve ? Une évocation ? La langue de chat ressemble bien à une langue de chat, lorsqu'il tire sa petite langue aussi loin que possible. La cigarette russe, pourquoi ? Les Russes aimeraient-ils casser ce biscuit fin entre les dents, comme nous, et croquer, craquer, ce cylindre que nous nous amusons à tenir comme une vraie cigarette en soufflant de la fausse fumée lorsque nous étions petits ? Quant aux macarons, Marie-Antoinette, les Flower People (la coiffure des femmes avec des macarons au-dessus de chaque oreille !), les étoiles Michelin... On n'en finit pas !

Cigarettes pailletées

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 5 minutes

90 g de farine
100 g de sucre semoule
3 blancs d'œufs (soit 90 g)
120 g de beurre
100 g de pailleté feuilletine

Réunissez dans un récipient la farine, le sucre et les blancs d'œufs. Incorporez le beurre à température ambiante et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites un pochoir de 5 centimètres de diamètre puis déposez-le sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone. À l'aide d'une petite spatule, remplissez l'intérieur du pochoir d'une fine couche de pâte. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la plaque soit recouverte de cercles de pâte.

Saupoudrez les cercles de pailleté feuilletine. Enfourniez-les pendant 5 minutes. Laissez-les dorer puis retournez-les à l'aide d'une spatule. Enroulez aussitôt chaque tuile encore chaude autour d'un bâtonnet en bois et appuyez légèrement afin de souder la cigarette. Renouvelez les opérations pour le reste de pâte.



Cigarettes russes

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 5 à 6 minutes

100 g de beurre
150 g de sucre glace
4 blancs d'œufs (soit 120 g)
2 gousses de vanille
125 g de farine

Dans un récipient, mélangez vigoureusement le beurre à température ambiante avec le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œufs, un à un, en travaillant fortement, puis les graines des gousses de vanille. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la farine.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites un pochoir de 10 x 10 centimètres, puis déposez-le sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone. À l'aide d'une petite spatule, remplissez l'intérieur du pochoir d'une fine couche de pâte. Renouvelez l'opération.

Faites cuire à four chaud, en surveillant attentivement la cuisson. Dès que la bordure des cigarettes est de couleur brun clair et le centre déjà cuit mais moins foncé, retirez la plaque et roulez rapidement les cigarettes. Pour cela, enroulez-les sur un bâtonnet de bois en serrant et appuyez fermement à la fin pour souder. Retirez la cigarette du bâtonnet. Renouvelez les opérations pour le reste de pâte.



Langues de chat

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 à 12 minutes

100 g de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre
90 g de sucre glace
1 gousse de vanille
2 œufs entiers (soit 100 g)

Tamisez la farine avec le sel. Dans un batteur, fouettez le beurre à température ambiante jusqu'à ce qu'il blanchisse. Incorporez successivement le sucre glace, les graines de la gousse de vanille, les œufs, et la farine tamisée avec le sel.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Versez la pâte dans une poche munie d'une douille unie (n° 10).

Sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, formez des bâtonnets de 5 centimètres de long sur 1 centimètre de large. Faites cuire au four pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le contour des biscuits soit doré.



Langues de chat à la cannelle

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 5 à 8 minutes

Repos 1 heure

250 g de beurre

250 g de farine

8 blancs d'œufs (soit 240 g)

250 g de sucre semoule

1 cuil. à soupe de cannelle en poudre + 20 g pour la finition

150 g de sucre cristal pour la finition

Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir. Mélangez la farine, les blancs d'œufs, le sucre semoule et la cannelle. Incorporez le beurre fondu froid. Réservez au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Prélevez l'équivalent d'une noix de pâte et étalez-la sur une feuille de silicone à l'aide de votre doigt de façon à former une sorte de langue de chat pas trop épaisse. Renouvelez l'opération.

Saupoudrez les langues de chat d'un mélange sucre cristal et poudre de cannelle. Faites cuire au four pendant 5 à 8 minutes.



Palets aux raisins ou sultanines

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

70 g de beurre
3 œufs entiers (soit 150 g)
12 g de sucre vanillé
70 g de sucre semoule
110 g de farine
1 sachet de levure chimique
60 g de raisins secs

Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le refroidir. Fouettez les œufs, le sucre vanillé et le sucre semoule. Ajoutez délicatement la farine, la levure, les raisins et le beurre froid.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 8), déposez des petites boules de pâte sur la plaque de cuisson.

Faites cuire au four pendant 10 minutes. Décollez les palets et laissez refroidir sur une grille.



Tuiles à l'orange

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 5 minutes

125 g de beurre
250 g de sucre semoule
60 g de farine
100 g de jus d'orange
Le zeste d'une orange

Faites fondre le beurre à feux doux puis laissez-le refroidir. Dans un récipient, mélangez-le aux autres ingrédients.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites un pochoir d'environ 5 à 6 centimètres de diamètre. Posez-le sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone puis, à l'aide d'une spatule plate, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 millimètres environ. Renouvelez l'opération.

Faites cuire au four pendant 5 minutes ; déposez les tuiles dorées sur une gouttière ou un rouleau à pâtisserie pour les mettre en forme. Laissez-les refroidir sur une grille.



Tuiles COCO

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 5 à 10 minutes

Repos 1 heure

250 g de beurre

250 g de farine

200 g de noix de coco râpée

250 g de sucre semoule

8 blancs d'œufs (soit 240 g)

Faites fondre le beurre à feu doux puis laissez-le refroidir. Mélangez dans un récipient la farine, la noix de coco râpée et le sucre. Incorporez les blancs d'œufs sans trop remuer puis le beurre fondu froid. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Faites un pochoir d'environ 5 à 6 centimètres de diamètre. Posez-le sur une feuille de silicone puis à l'aide d'une spatule, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 millimètres environ. Renouvelez l'opération.

Faites cuire au four pendant 5 à 10 minutes afin d'avoir une jolie couleur dorée. Décollez les tuiles à chaud puis laissez-les refroidir sur une grille.



Macarons à la vanille bourbon

Préparation 1 heure | Cuisson 15 minutes environ

Pour la crème vanillée 50 g de lait / 140 g de sucre semoule / 1 gousse de vanille

2 jaunes d'œufs (soit 40 g) / 40 g de beurre / 80 g de meringue italienne

Pour les coques de macarons

250 g de poudre d'amandes / 250 g de sucre glace / 1 gousse de vanille / 200 g de sucre cristal

6 blancs d'œufs (soit 180 g) / 50 g de sucre semoule / 75 g d'eau / 1 pincée de sel fin

Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre et une gousse de vanille fendue en deux à 50 °C. Au fouet, mélangez les jaunes d'œufs avec le restant de sucre puis versez-y le lait chaud. Faites cuire au bain-marie jusqu'à ce que la température atteigne 90 °C. Passez le tout au chinois dans une cuve de batteur. À l'aide du fouet faites tourner jusqu'à ce que le mélange atteigne 30 °C. Ajoutez progressivement le beurre en pommade à ce mélange afin d'obtenir une émulsion. Incorporez délicatement la meringue italienne. Réservez au frais.

Dans un récipient, tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace. Ajoutez-y 80 grammes de blancs d'œufs à la spatule et les graines de la gousse de vanille.

Faites cuire dans une casserole le sucre cristal avec l'eau et montez à 118 °C. Dans une cuve de batteur, montez le reste des blancs avec une pincée de sel puis versez doucement le sucre cuit. Ajoutez cette meringue au mélange sucre-amandes-blancs. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez une poche à douille munie d'une douille unie (n°8) de cette préparation. Sur des plaques recouvertes de feuilles de papier sulfurisé, dressez des dômes de macarons. Faites cuire au four 10 minutes. Laissez refroidir puis garnissez une coque sur deux de confiture de crème vanillée. Collez ensuite les coques pour former un macaron. Réservez au frais.



Macarons framboise pépin

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 10 minutes

250 g de poudre d'amandes
250 g de sucre glace
6 blancs d'œufs (soit 180 g)
6 gouttes de colorant rouge
200 g de sucre cristal
75 g d'eau
1 pincée de sel fin
300 g de confiture de framboises

Dans un récipient, tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace. Ajoutez-y 80 grammes de blancs d'œufs à la spatule et le colorant rouge. Faites cuire dans une casserole le sucre cristal avec l'eau et montez à 118 °C.

Dans une cuve de batteur, montez le reste des blancs avec une pincée de sel puis versez doucement le sucre cuit. Ajoutez cette meringue au mélange sucre-amandes-blancs. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez une poche à douille munie d'une douille unie (n °8) de cette préparation. Sur des plaques recouvertes de feuilles de papier sulfurisé, dressez des dômes de macarons. Faites cuire au four 10 minutes.

Laissez refroidir puis garnissez une coque sur deux de confiture de framboises.

Collez ensuite les coques pour former un macaron. Réservez au frais.



Macarons expresso

Préparation 40 minutes | Cuisson 8 minutes

Pour les coques de macarons

125 g de poudre d'amandes / 125 g de sucre glace / 3 blancs d'œufs (soit 90 g)
30 g de pâte de café / 3 g de café soluble / 100 g de sucre cristal / 45 g d'eau
1 pincée de sel fin / 20 g de cacao en poudre

Pour la crème au beurre-café

150 g de lait / 30 g de pâte de café / 140 g de sucre semoule / 1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs (soit 120 g) / 500 g de beurre / 70 g de meringue italienne

Dans un récipient, tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez-y 80 grammes de blancs d'œufs à la spatule puis la pâte de café et le café soluble.

Faites cuire dans une casserole le sucre cristal avec l'eau et montez à 118 °C.

Dans une cuve de batteur, montez le reste des blancs avec une pincée de sel puis versez doucement le sucre cuit. Ajoutez cette meringue au mélange sucre-amandes-blancs. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez de cette préparation une poche munie d'une douille unie (n°8). Sur des plaques recouvertes de feuilles de papier sulfurisé, dressez des dômes de macarons. Saupoudrez de cacao en poudre. Faites cuire au four 10 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la crème au beurre-café. Faites bouillir le lait et la pâte de café, 75 grammes de sucre et la vanille. Foisonnez les jaunes avec les 65 grammes de sucre restants. Versez le lait sur les jaunes d'œufs et faites pocher à 85 °C au fouet. Passez au chinois et faites refroidir au batteur à 30 °C. Ajoutez le beurre et mélangez avec la feuille du robot puis lissez. Incorporez la meringue italienne. Laissez refroidir.

Garnissez une coque sur deux de crème au beurre-café. Collez ensuite les coques pour former un macaron. Réservez au frais.



Macarons pistaches

Préparation 40 minutes | Cuisson 8 minutes

Pour les macarons

250 g de poudre d'amandes / 250 g de sucre glace / 6 blancs d'œufs (soit 180 g)
6 gouttes de colorant vert / 200 g de sucre cristal / 75 g d'eau / 1 pincée de sel fin

Pour la ganache pistache

290 g de lait / 200 g de chocolat blanc en pistoles
60 g de beurre / 100 g de pâte de pistaches

Dans un récipient, tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace. Ajoutez-y 80 grammes de blancs d'œufs à la spatule et le colorant vert. Faites cuire dans une casserole le sucre cristal avec l'eau et montez à 118 °C.

Dans une cuve de batteur, montez le reste des blancs avec une pincée de sel puis versez doucement le sucre cuit. Ajoutez cette meringue au mélange sucre-amandes-blancs. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez une poche munie d'une douille unie (n °8) de cette préparation. Sur des plaques recouvertes de feuilles de papier sulfurisé, dressez des dômes de macarons. Faites cuire au four 8 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la ganache pistache. Faites chauffer le lait, versez-le sur le chocolat blanc en pistoles puis lissez avec le beurre et la pâte de pistaches. Laissez refroidir ce mélange.

Garnissez une coque sur deux de cette ganache. Collez ensuite les coques pour former un macaron. Réservez au frais.



Macarons double chocolat

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 8 minutes

Pour les macarons

250 g de poudre d'amandes / 250 g de sucre glace / 6 blancs d'œufs (soit 180 g)
150 g de cacao en poudre / 280 g de sucre semoule / 80 g d'eau / 1 pincée de sel fin

Pour la ganache au chocolat

200 g de lait / 320 g de chocolat noir en pistoles / 30 g de beurre

Dans un récipient, tamisez la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez-y 80 grammes de blancs d'œufs à la spatule puis incorporez le cacao en poudre.

Faites cuire le sucre semoule avec l'eau dans une casserole jusqu'à ce que le thermomètre de cuisson affiche 118 °C.

Dans une cuve de batteur, montez le reste des blancs d'œufs avec une pincée de sel puis versez doucement le sucre cuit. Ajoutez cette meringue au mélange sucre-amandes-blancs. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Emplissez de cette préparation une poche munie d'une douille unie (n°8). Sur des plaques recouvertes de feuille de papier sulfurisé, dressez des dômes de macarons. Faites cuire au four 8 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la ganache au chocolat. Faites chauffer le lait et versez-le sur le chocolat noir en pistoles puis lissez avec le beurre. Laissez refroidir ce mélange.

Garnissez une coque sur deux de cette ganache puis collez ensuite les coques pour former un macaron. Réservez au frais.







Macarons de Nancy

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 8 à 10 minutes

240 g de poudre d'amandes

250 g de sucre semoule

8 blancs d'œufs (soit 240 g)

50 g de sucre glace pour la finition

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre semoule. Battez les blancs d'œufs en neige et mélangez le tout.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Disposez cette pâte en petits cercles de 2 centimètres de diamètre, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 8), sur des plaques de cuisson recouvertes de feuilles de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les macarons soient bien dorés. Saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir.



Biscuits de Reims

Préparation 45 minutes | **Cuisson** 15 minutes environ

- 11 œufs entiers (soit 550 g)
- 250 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 125 g de fécule de maïs
- 6 gouttes de colorant rouge
- 300 g de sucre glace

Prenez 10 œufs entiers et séparez avec soin les blancs des jaunes. Réservez les blancs. Versez 200 grammes de sucre semoule sur les jaunes d'œufs et mélangez aussitôt à l'aide d'un fouet ou au batteur. Quand le mélange blanchit, ajoutez l'œuf entier restant en continuant à travailler jusqu'à l'obtention d'un appareil léger et ferme. Incorporez la farine et la fécule tamisées ensemble.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Tout en fouettant, incorporez petit à petit les 50 grammes de sucre semoule restant pour bien serrer les blancs. Mélangez délicatement la moitié des blancs montés avec le mélange sucre-jaunes, puis le reste sans trop travailler la pâte.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Remplissez de la préparation une poche munie d'une douille unie (n° 8). Dressez des dômes d'environ 4 centimètres de diamètre sur des plaques préalablement recouvertes de feuilles de papier sulfurisé.

Saupoudrez copieusement de sucre glace une première fois et après quelques minutes, saupoudrez à nouveau. Ôtez l'excédent de sucre en tapotant légèrement les plaques.

Faites cuire au four 15 minutes environ : les biscuits doivent rester moelleux.



Craquelés au chocolat

Préparation 20 à 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

270 g de chocolat noir
190 g de farine
60 g de cacao en poudre
10 g de levure chimique
100 g de beurre
250 g de sucre cassonade
2 œufs entiers (soit 100 g)
500 g de lait
200 g de sucre glace

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Réservez. Réunissez la farine, le cacao et la levure dans un récipient. Mélangez le beurre à température ambiante et le sucre puis incorporez les œufs et le chocolat fondu. Ajoutez enfin le mélange farine-cacao-levure puis le lait.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Formez des petites boules de 2 centimètres de diamètre puis roulez-les dans le sucre glace. Déposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 10 minutes.



Amaretti

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 8 à 10 minutes

400 g de poudre d'amandes

200 g de sucre glace + pour la finition

3 blancs d'œufs (soit 90 g)

1 cuil. à soupe de liqueur d'amande amère

Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Versez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et homogène.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Remplissez de pâte une poche à douille unie (n° 6) puis déposez des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix sur la plaque de cuisson en les espaçant régulièrement.

Faites cuire au four 8 à 10 minutes. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.



Biscuits à la cuillère

Préparation 1 heure | **Cuisson** 15 à 20 minutes

11 œufs entiers (soit 550 g) / 250 g de sucre semoule / 1 gousse de vanille
125 g de farine + 50 g pour les plaques / 125 g de fécule de maïs / 300 g de sucre glace
20 g de beurre pour les plaques

Prenez 10 œufs et séparez avec soin les blancs des jaunes d'œufs. Versez 200 grammes de sucre semoule sur les jaunes d'œufs et mélangez aussitôt à l'aide d'un fouet. Quand le mélange blanchit, ajoutez l'œuf entier restant en continuant à travailler jusqu'à l'obtention d'un appareil léger et ferme. Ajoutez enfin les graines de la gousse de vanille.

Tamisez la farine et la fécule de maïs. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Tout en fouettant, incorporez petit à petit les 50 grammes de sucre semoule restant pour bien serrer les blancs. Mélangez délicatement la moitié des blancs montés avec le mélange sucre-jaunes. Ajoutez la farine et la fécule tamisées ensemble.

Commencez à mélanger le tout délicatement puis incorporez le reste des blancs montés sans trop travailler la pâte.

Remplissez de la préparation une poche à douille munie d'une douille unie (n° 10 ou 12). Dressez des bâtonnets d'environ 8 à 10 centimètres de long sur des plaques préalablement graissées et farinées ou sur des feuilles de papier siliconé.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Saupoudrez assez copieusement de sucre glace une première fois et après quelques minutes, saupoudrez à nouveau. Ôtez l'excédent de sucre en tapotant légèrement les plaques. Faites cuire au four 15 à 20 minutes : les biscuits ne doivent pas sécher.



Meringues aux amandes

Préparation 15 à 20 minutes | **Cuisson** 35 minutes

4 blancs d'œufs (soit 120 g)
125 g de sucre semoule
125 g de sucre glace
50 g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Avec un batteur, montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez progressivement le sucre semoule sans cesser de battre.

Tamisez le sucre glace et, à l'aide d'une spatule, incorporez-le délicatement aux blancs en neige.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez à l'aide d'une cuillère à café de belles quenelles de meringues. Parsemez-les d'amandes effilées et faites-les cuire au four pendant 35 minutes.



Meringues à l'orange

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 35 minutes

4 blancs d'œufs (soit 120 g)
125 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
Les zestes de 3 oranges
20 g de sirop d'orange
1 goutte de colorant orange
100 g de vermicelles orange pour le décor

Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Avec un batteur, montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez progressivement le sucre semoule sans cesser de battre.

Tamisez le sucre glace. À l'aide d'une spatule, incorporez-le délicatement aux blancs d'œufs en neige. Ajoutez ensuite les zestes des 3 oranges, versez le sirop et finalement le colorant.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez à l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 10) des petits dômes de meringues de 6 centimètres de diamètre.

Saupoudrez de vermicelles. Faites cuire au four pendant 35 minutes.







Madeleines à la vanille

Préparation 15 minutes | **Cuisson** 5 minutes

200 g de beurre + pour les moules

3 œufs entiers (soit 150 g)

60 g de lait

120 g de sucre semoule

200 g de farine + pour les moules

10 g de levure chimique

1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et déposez-y une plaque de cuisson. Faites fondre le beurre et réservez. Mélangez les œufs avec le lait dans la cuve du batteur. Ajoutez le sucre, la farine, la levure et les graines de la gousse de vanille. En dernier, incorporez le beurre fondu et refroidi à l'aide d'une spatule.

Beurrez et farinez les moules à madeleine puis remplissez les empreintes aux trois quarts.

Quand les moules sont prêts, laissez reposer quelques minutes au frais. Faites cuire au four pendant 5 minutes.



Madeleines au chocolat

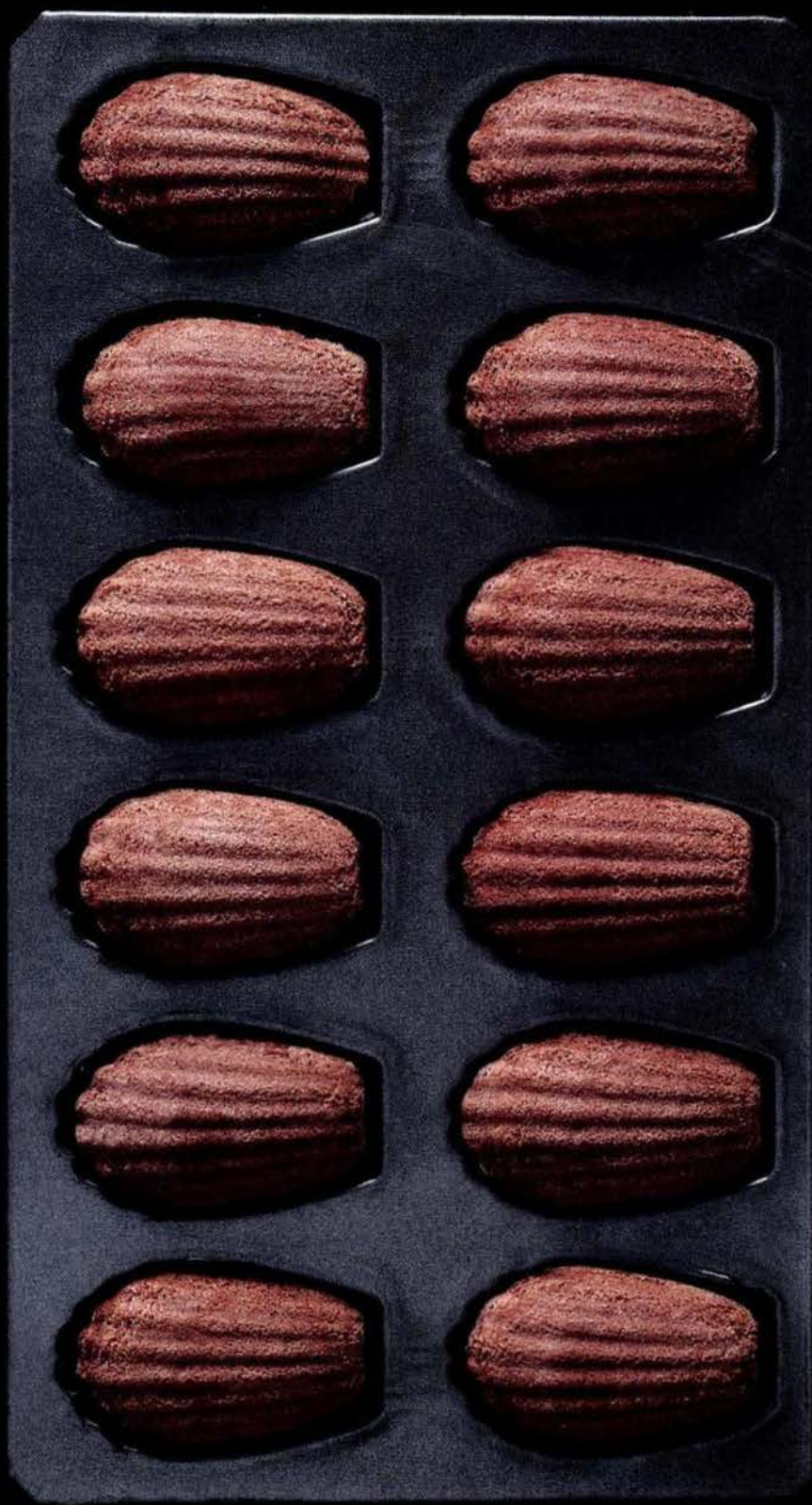
Préparation 15 minutes | **Cuisson** 5 minutes

180 g de beurre + pour les moules
3 œufs entiers (soit 150 g)
60 g de lait
120 g de sucre semoule
160 g de farine + pour les moules
10 g de levure chimique
45 g de cacao en poudre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et déposez-y une plaque de cuisson. Faites fondre le beurre et réservez. Versez les œufs et le lait dans la cuve du batteur. Ajoutez le sucre, la farine, la levure ainsi que le cacao en poudre. En dernier, incorporez le beurre fondu et refroidi à l'aide d'une spatule.

Beurrez et farinez les moules à madeleine puis remplissez les empreintes aux trois quarts.

Quand les moules sont prêts, laissez reposer quelques minutes au frais. Faites cuire au four pendant 5 minutes.



Madeleines à la pistache

Préparation 15 minutes | **Cuisson** 5 minutes

180 g de beurre fondu + pour les moules
3 œufs entiers (soit 150 g)
60 g de lait
100 g de sucre semoule
160 g de farine + pour les moules
10 g de levure chimique
45 g de pâte de pistaches
30 g de pistaches en poudre

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et déposez-y une plaque de cuisson. Faites fondre le beurre et réservez. Versez les œufs et le lait dans la cuve du batteur. Ajoutez le sucre, la farine, la levure ainsi que la pâte et la poudre de pistaches. En dernier, incorporez le beurre fondu et refroidi à l'aide d'une spatule.

Beurrez et farinez les moules à madeleine puis remplissez les empreintes aux trois quarts.

Quand les moules sont prêts, laissez reposer quelques minutes au frais. Faites cuire au four pendant 5 minutes.



Chamonix

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 10 minutes

3 œufs entiers (soit 150 g)
160 g de sucre semoule
110 g de farine + pour les moules
4 g de levure chimique
75 g de crème double
Le zeste d'une orange
50 g de beurre + pour les moules
50 g de marmelade d'orange
100 g de sucre glace
50 g d'alcool de kirsch
100 g de vermicelles multicolores

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la farine et la levure chimique, la crème double et le zeste d'orange. Préparez du beurre clarifié et incorporez-le quand il est tiède. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez et farinez les moules en forme de demi-dôme et remplissez-les aux trois quarts. Ajoutez au centre une pointe de marmelade d'orange.

Faites cuire au four pendant 10 minutes. Démoulez, retournez sur une grille et réservez.

Mouillez le sucre glace avec l'alcool de kirsch. Trempez chaque bouchée d'abord dans ce glaçage puis dans les vermicelles. Conservez les chamonix au sec.



Financiers aux pralines roses

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 10 minutes

200 g de beurre
70 g de farine
260 g de sucre glace
1 gousse de vanille
160 g de noisettes en poudre
7 blancs d'œufs (soit 210 g)
100 g de pralines roses

Préparez d'abord un beurre noisette. Pour cela, faites fondre le beurre à feu très doux puis laissez cuire pendant 3 à 4 minutes en remuant jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette.

Préparez ensuite la pâte à financier. Tamisez la farine, le sucre glace, les graines de la gousse de vanille et les noisettes en poudre puis rassemblez-les dans la cuve d'un batteur. Faites tourner à vitesse moyenne puis ajoutez les blancs d'œufs. Ajoutez le beurre noisette encore chaud et fouettez doucement.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). À l'aide d'une poche à douille, versez la pâte dans les moules aux trois quarts de la hauteur. Parsemez de pralines roses hachées puis faites cuire au four pendant 10 minutes.



Financiers à la pistache

Préparation 25 minutes | Cuisson 10 minutes

200 g de beurre
70 g de farine
260 g de sucre glace
1 gousse de vanille
160 g de noisettes en poudre
7 blancs d'œufs (soit 210 g)
20 g de pâte de pistaches
100 g de pistaches

Préparez d'abord un beurre noisette. Pour cela, faites fondre le beurre à feu très doux puis laissez cuire pendant 3 à 4 minutes en remuant jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette.

Préparez ensuite la pâte à financier. Tamisez la farine, le sucre glace, les graines de la gousse de vanille et les noisettes en poudre puis rassemblez-les dans la cuve d'un batteur. Faites tourner à vitesse moyenne puis ajoutez les blancs d'œufs. Ajoutez la pâte de pistaches et le beurre noisette encore chaud et fouettez intimement.

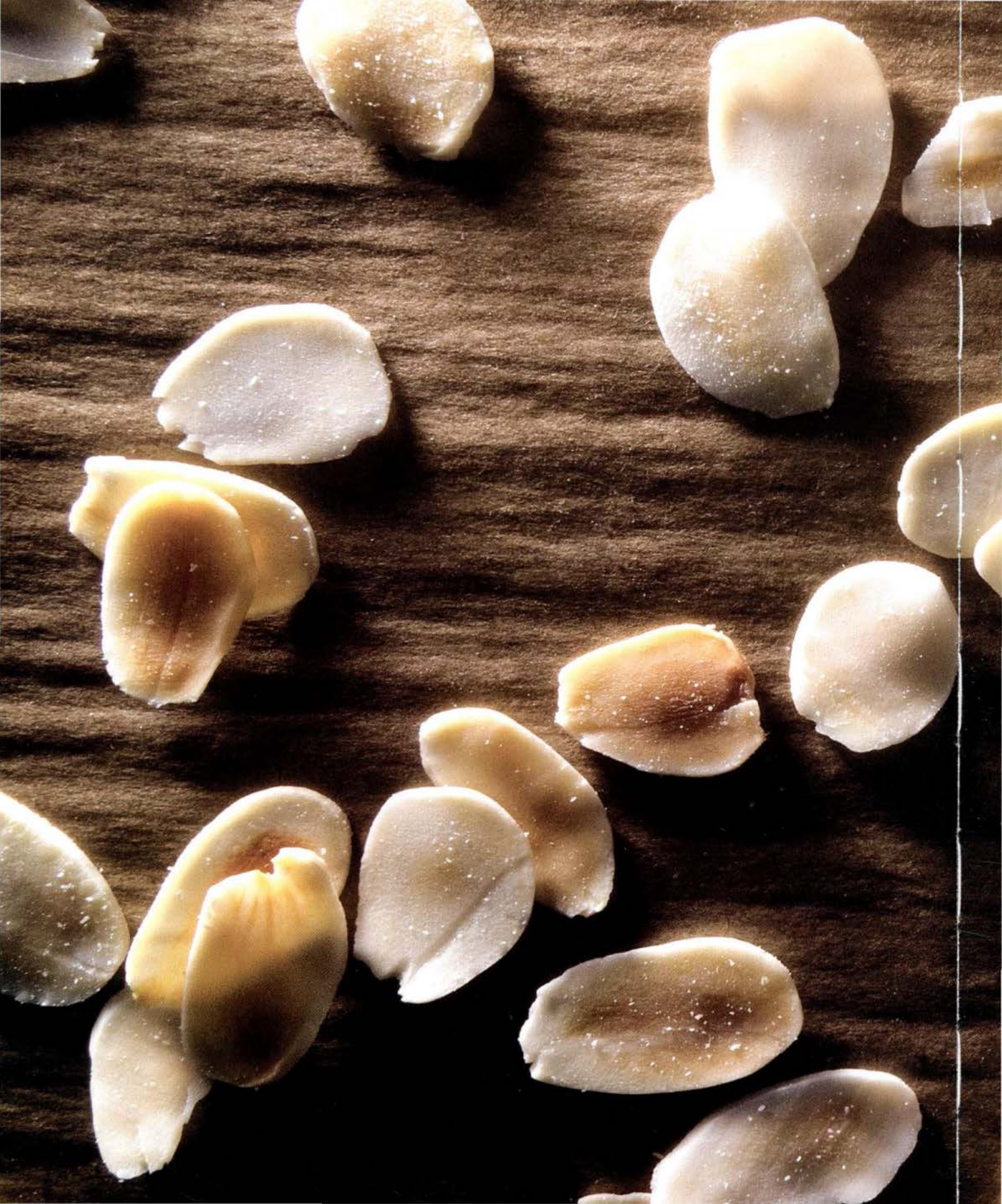
Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). À l'aide d'une poche à douille, versez la pâte dans les moules aux trois quarts de la hauteur. Parsemez de pistaches hachées puis faites cuire au four pendant 10 minutes.

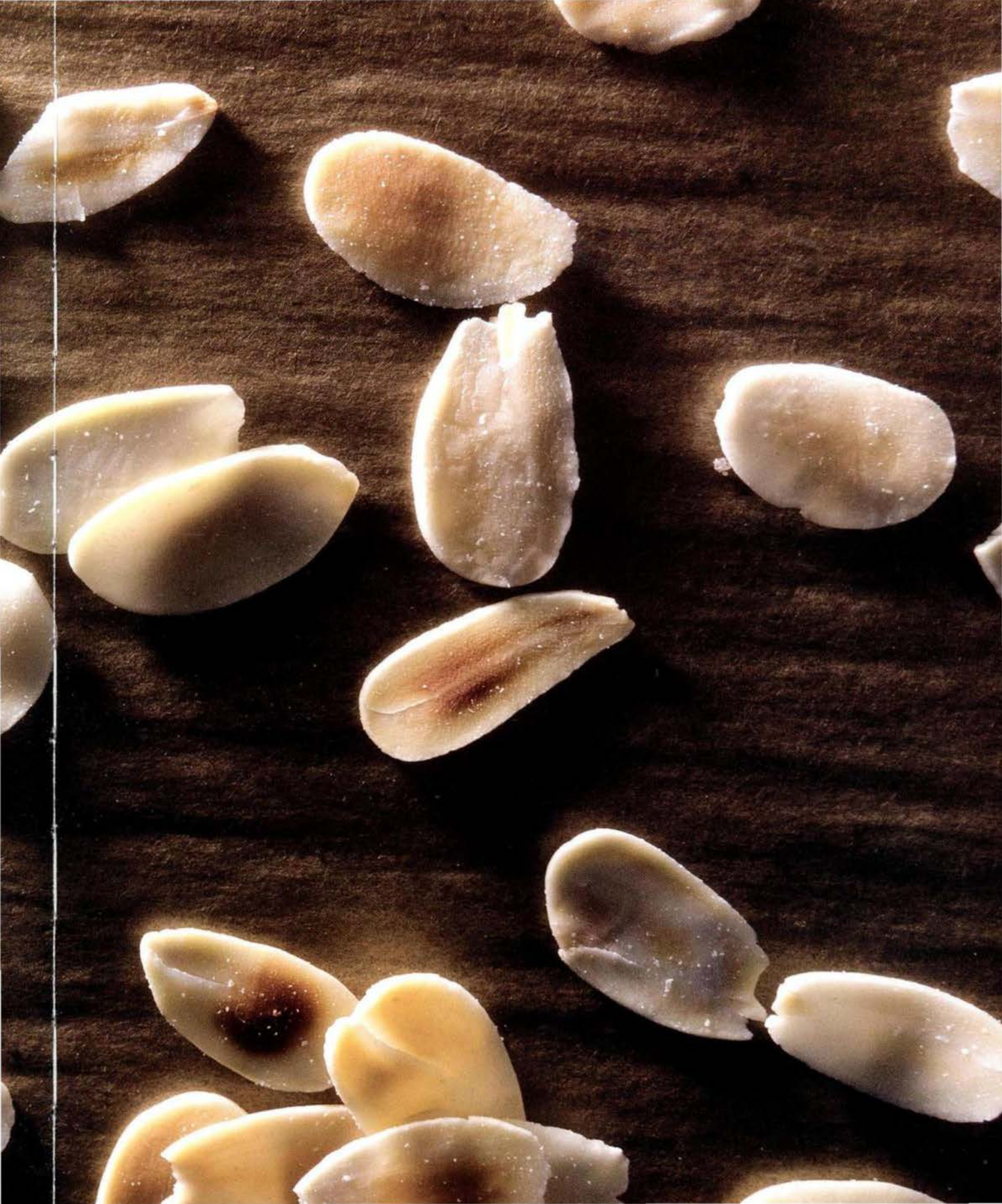




SANS
GLUTEN

& SANS
LACTOSE







Il était une fois...

...Une petite fille qui s'appelait Mélina. Lorsqu'elle est née, elle était toute dodue. Ses petits doigts se plissaient, ses petits avant-bras faisaient de jolis bourrelets, ses genoux n'existaient pas entre ses cuisses et ses mollets, et elle souriait tout le temps à tout le monde. Ses yeux étaient bleus, verts, ou gris, selon son humeur, le temps, ou la personne qui la regardait.

Après quelques mois, elle commença à parler. Ce n'était pas encore des mots, plutôt des gazouillis, même si parfois on distinguait, l'espoir aidant, « maman » et surtout « papa ». Elle souriait toujours, d'un grand sourire où pointaient quelques petites dents. Elle mangeait bien, de tout, même si elle n'aimait pas beaucoup les carottes. On ne pouvait pas lui en vouloir, les carottes en bouillie n'ont jamais excité personne.

Puis un jour, elle était malade. Son sourire a disparu, elle pleurait souvent. Le médecin d'abord a pensé à une grippe, une gastro, les maladies d'enfants, quoi ! Mais cela a continué, jusqu'au jour où la maman s'est rendue compte que Mélina avait perdu beaucoup de poids.

À l'hôpital, il a fallu la mettre sous perfusion. Sa maladie continuait. Elle ne souriait plus jamais.

Jusqu'au jour où enfin, les médecins ont trouvé la réponse. Mélina ne supporte pas le gluten. Il paraît que ce n'est pas une allergie à proprement parler, mais une intolérance. Peu importe. Mélina ne peut pas manger comme tout le monde. Pas de pain, pas de gâteau, pas de biscuits, pas de pâtes. Rien de ce que mangent ses frères et sœurs, son papa et sa maman.

Aujourd'hui, elle a trois ans. Elle sait qu'elle ne peut pas manger comme tout le monde. Elle demande maintenant : « Est-ce que c'est pour Mélina ? ». Elle ne sait pas que ce qui est pour elle est moins bon que ce que les autres mangent.

Lorsqu'elle était petite, Christelle était comme Mélina... Voici quelques recettes, pour tous les enfants comme elle. Pour qu'ils puissent connaître ces délices interdits auxquels les autres ont droit. De la part de Christelle qui en a souffert aussi.

Biscuits moelleux châtaigne et pistache

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 8 à 10 minutes

100 g de farine de sarrasin
100 g de farine de riz blanc
125 g de poudre d'amandes
½ cuil. à café de bicarbonate de sodium
95 g de sucre complet
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs entiers (soit 200 g)
15 g de pâte de pistaches
50 g de purée de châtaignes
20 g de pistaches hachées

Mélangez les farines, la poudre d'amandes, le bicarbonate, le sucre complet et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs un à un, puis la pâte de pistaches, la purée de châtaignes et les pistaches hachées.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez des cercles de pâtisserie de 8 centimètres de diamètre.

À l'aide d'une cuillère, versez un peu de pâte puis lissez sur une épaisseur d'environ 5 millimètres. Renouvelez l'opération. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes puis vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Décerclez à chaud.



Cookies au chocolat

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 10 à 15 minutes

1 banane et demie
90 g de sucre roux
175 g de farine de riz
1 pincée de sel
175 g de pépites de chocolat
Un peu d'huile pour la plaque

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Écrasez les bananes puis ajoutez le sucre, la farine et la pincée de sel.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène puis incorporez les pépites de chocolat.

Sur une plaque de cuisson huilée, déposez des petits tas de la préparation et faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes en surveillant bien la fin de cuisson.



Cupcakes aux noix

Préparation 10 à 15 minutes | **Cuisson** 30 minutes

100 g de noix de pécan
90 g de sucre roux
3 jaunes d'œufs (soit 60 g)
80 g d'huile
30 g de farine de sarrasin
15 g de farine de riz
40 g de fécule de pomme de terre
4 blancs d'œufs (soit 120 g)

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Hachez les noix de pécan. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutez l'huile et les farines, la fécule de pomme de terre ainsi que les noix de pécan. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

Remplissez les caissettes à cupcakes à mi-hauteur puis faites cuire au four au moins 30 minutes.



Macarons aux noix

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 5 à 8 minutes

3 blancs d'œufs (soit 90 g)

200 g de cerneaux de noix

120 g de sucre de canne

Un peu d'huile pour la plaque

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Battez les blancs d'œufs en une neige très ferme. Mélangez les noix pilées avec le sucre puis ajoutez-les délicatement aux blancs d'œufs en neige.

Disposez de petits tas de pâte sur une plaque de cuisson huilée et faites cuire au four pendant 5 à 8 minutes.

Dès que les macarons atteignent une belle coloration, sortez-les du four et laissez-les refroidir complètement.



Maylisettes

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 10 à 12 minutes

125 g de poudre d'amandes
60 g de noix de coco râpée
60 g de sucre complet
1 œuf entier (soit 50 g)
125 g de céréales mélangées

Préchauffez le four à 170–180 °C (th. 5/6). Mélangez la poudre d'amandes, la noix de coco et le sucre. Incorporez l'œuf.

Déposez à l'aide d'une cuillère cette pâte dans des moules siliconés de forme ronde de 5 centimètres de diamètre. Saupoudrez de céréales.

Faites cuire au four pendant 10 minutes pour des biscuits moelleux, 2 minutes de plus si vous les aimez plus croquants.



Sablés aux pépites de chocolat

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 8 minutes

265 g de margarine
200 g de sucre cassonade
50 g de sucre complet
4 œufs entiers (soit 200 g)
2 gousses de vanille
465 g de farine de riz
200 g de chocolat noir
Un peu d'huile pour la plaque

Dans la cuve du batteur, mélangez la margarine à température ambiante avec le sucre cassonade et le sucre complet. Ajoutez les œufs, les graines des gousses de vanille ainsi que la farine de riz.

Mélangez rapidement puis incorporez le chocolat noir grossièrement haché.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sur une plaque de cuisson huilée, dressez des petites boules en prenant soin de les espacer. Faites cuire au four pendant 8 minutes.



Congolais

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 5 à 10 minutes

500 g de noix de coco râpée + 100 g pour la finition

300 g de sucre vanillé

9 blancs d'œufs (soit 280 g)

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Versez 500 grammes de noix de coco râpée, le sucre vanillé et les blancs d'œufs dans un récipient. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Dressez de petites boules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 5 à 10 minutes.

À leur sortie du four, roulez-les dans le reste de la noix de coco râpée.






MUFFINS
COOKIES
& CUPCAKES









En Amérique comme partout ailleurs

Même si le muffin désigne également un petit pain rond et plat anglais, aujourd'hui on le connaît mieux sous sa forme américaine, plus récente. Le muffin de maïs est le muffin officiel de l'État du Massachusetts, et le muffin de myrtilles est officiellement celui de l'État du Minnesota.

Le muffin américain d'origine en maïs était à l'époque beaucoup plus petit. En grandissant, il changea également de forme. Plus plat au départ, il devint cette sorte de grand cupcake, avec une texture plus légère et moins compacte qu'autrefois. Alors, si vous vous étonnez à l'idée de cow-boys mangeant ces gâteaux somme toute assez féminins devant le feu de camp, rassurez-vous, ce ne sont pas ces muffins-là qu'ils mangeaient, mais ceux d'antan, beaucoup plus secs, beaucoup moins sucrés, beaucoup plus durs, et faits de farine de maïs. Et bien entendu, sans chocolat, myrtilles, pistaches, caramel, pralines roses, framboises, pommes, mûres... La vie était dure autrefois en Amérique !

Au Nouveau Continent, comme en France, lorsque la maman fait des cookies le dimanche matin, les enfants attendent impatiemment dans la cuisine que les gâteaux tout chauds sortent du four, regardant avidement pendant qu'ils sont décollés de la plaque et mis sur une grille à refroidir. Chacun ne jurera que par les cookies de sa mère, comme si celle-ci détenait le secret des meilleurs gâteaux du monde. Mais c'est le cas. Car que ce soit un cookie, un cupcake, un muffin ou un brownie, les uns plus durs et friables, les autres plus moelleux, ce ne sont jamais des petites bouchées délicates et sophistiquées, mais plutôt des pâtisseries épaisses, débordant de fruits secs ou de myrtilles, bourrées tout plein de l'amour immensurable d'une maman, que l'on tient pourtant dans les deux mains comme si on avait peur qu'elles nous échappent. Ce sont des gâteaux solides. Il faut ouvrir la bouche toute grande, planter ses dents dans la pâte douce, tendre et un peu collante. Exactement comme Maman.

Muffins au caramel

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 30 minutes

Repos 5 à 10 minutes

12 g de levure chimique
80 g de sucre semoule
25 g de poudre d'amandes
170 g de farine
1 œuf entier (soit 50 g)
120 g de lait
80 g de pépites de caramel
100 g de cristaux de sucre pour le décor

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans un récipient, versez la levure chimique, le sucre et la poudre d'amandes, mélangez au fouet et ajoutez la farine.

Dans un petit bol, délayez l'œuf avec le lait. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène. Versez-y les pépites de caramel.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque de silicone « spécial muffin » ; déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation, à l'aide d'une cuillère. Saupoudrez les muffins de cristaux de sucre.

Faites cuire au four pendant 15 minutes, tournez la plaque puis laissez cuire encore 15 minutes. À leur sortie du four, laissez reposer les muffins 5 à 10 minutes puis démoulez-les sur une grille.



Muffins double chocolat

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 30 minutes

Repos 5 à 10 minutes

150 g de farine

30 g de cacao en poudre

12 g de levure chimique

100 g de sucre semoule

40 g de poudre d'amandes

1 œuf entier (soit 50 g)

120 g de lait

200 g de pépites de chocolat + pour la finition

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans un récipient, tamisez la farine avec le cacao puis ajoutez la levure chimique, le sucre, la poudre d'amandes et mélangez au fouet.

Dans un petit bol, délayez l'œuf avec le lait. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène. Versez-y les pépites de chocolat.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque de silicone « spécial muffin », déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation, à l'aide d'une cuillère. Saupoudrez les muffins de pépites de chocolat.

Faites cuire au four pendant 15 minutes, tournez la plaque et laissez cuire à nouveau 15 minutes. À leur sortie du four, laissez reposer les muffins 5 à 10 minutes puis démoulez-les sur une grille.



Muffins aux pralines roses

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 25 minutes

Repos 5 à 10 minutes

14 g de levure chimique

70 g de sucre semoule

30 g de poudre d'amandes

160 g de farine

1 œuf entier (soit 50 g)

110 g de lait

150 g de pralines roses concassées

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans un récipient, déposez la levure chimique, le sucre et la poudre d'amandes puis mélangez au fouet. Ajoutez-y la farine préalablement tamisée.

Dans un petit bol, délayez l'œuf avec le lait. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez soigneusement en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène. Versez-y les pralines roses concassées.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque de silicone « spécial muffin » ; déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation, à l'aide d'une cuillère.

Faites cuire au four pendant 15 minutes, tournez la plaque et laissez cuire à nouveau 10 minutes. À leur sortie du four, laissez reposer les muffins 5 à 10 minutes puis démoulez-les sur une grille.







Muffins framboises

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 25 minutes

Repos 5 à 10 minutes

12 g de levure chimique
85 g de sucre semoule
30 g de poudre d'amandes
150 g de farine
1 œuf entier (soit 50 g)
110 g de lait
100 g de framboises entières
20 g de sucre glace pour la finition

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans un récipient, versez la levure chimique, le sucre, la poudre d'amandes et la farine puis mélangez le tout. Dans un petit bol, délayez l'œuf avec le lait. Remuez. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez soigneusement en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque silicone « spécial muffin » ; déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation. Ajoutez-y les framboises.

Faites cuire au four pendant 15 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire à nouveau 10 minutes. À leur sortie du four, laissez reposer les muffins 5 à 10 minutes. Démoulez-les sur une grille et laissez-les complètement refroidir. Saupoudrez de sucre glace.



Muffins mûres

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 30 minutes

Repos 5 à 10 minutes

150 g de farine
14 g de levure chimique
100 g de sucre semoule
60 g de poudre d'amandes
1 œuf entier (soit 50 g)
120 g de lait
200 g de mûres

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Dans un récipient, tamisez la farine puis ajoutez la levure chimique, le sucre, la poudre d'amandes et mélangez au fouet.

Dans un petit bol, délayez l'œuf avec le lait. Remuez. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque de silicone « spécial muffin », déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation, à l'aide d'une cuillère. Ajoutez les mûres.

Faites cuire au four pendant 15 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 15 minutes. À leur sortie du four, laissez reposer les muffins 5 à 10 minutes et démoulez-les sur une grille.



Muffins pomme crumble

Préparation 20 minutes | Cuisson 25 minutes

Pour le crumble

100 g de farine / 80 g de sucre semoule

100 g de poudre d'amandes / 5 g de cannelle en poudre / 180 g de beurre

Pour les muffins

12 g de levure chimique / 80 g de sucre semoule / 30 g de poudre d'amandes / 175 g de farine

1 œuf entier (soit 50 g) / 120 g de lait / 180 g de pommes / 10 g de cannelle en poudre

30 g de sucre glace pour la finition

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6) puis préparez le crumble. Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre semoule, la poudre d'amandes, la cannelle en poudre et le beurre à température ambiante. Formez une boule de cette préparation puis réservez-la au frais.

Préparez la pâte à muffins. Dans un récipient, versez la levure chimique, le sucre semoule, la poudre d'amandes et la farine puis mélangez au fouet. Battez ensuite l'œuf et le lait dans un bol. Remuez. Ajoutez ce mélange à la préparation précédente puis mélangez en commençant par le centre. La pâte devient lisse et homogène. Versez-y les pommes coupées en dés, puis la cannelle.

Sur une plaque de cuisson, posez une plaque de silicone « spécial muffin » ; déposez-y des coupelles en papier puis emplissez les moules aux trois quarts de cette préparation, à l'aide d'une cuillère. Reprenez la pâte à crumble et à l'aide d'une râpe, formez de gros copeaux. Déposez-les sur les muffins.

Faites cuire au four pendant 15 minutes, tournez la plaque puis laissez cuire encore 10 minutes. À leur sortie du four, laissez les muffins reposer 5 minutes. Démoulez-les sur une grille et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace.



Cupcakes pistache griotte

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 20 minutes

45 g de beurre
3 œufs entiers (soit 150 g)
35 g de trimoline
60 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amandes
65 g de farine
8 g de levure chimique
60 g de crème liquide
20 g de pâte de pistaches
30 g de griottes à l'eau-de-vie

Faites clarifier le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Ajoutez au mélange la crème liquide ainsi que le beurre clarifié. Incorporez enfin la pâte de pistaches.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange aux trois quarts à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez quelques griottes à l'eau-de-vie.

Faites cuire pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez encore cuire 10 minutes. Sortez les cupcakes et laissez-les refroidir.



Cupcakes aux gros grains de groseille

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 20 minutes

45 g de beurre
3 œufs entiers (soit 150 g)
40 g de trimoline
60 g de sucre semoule
40 g de poudre d'amandes
60 g de farine
5 g de levure chimique
60 g de crème liquide
200 g de groseilles en grains
100 g de sucre glace pour la finition

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Versez la crème liquide ainsi que le beurre clarifié. Ajoutez enfin les gros grains de groseille.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange aux trois quarts à l'aide d'une poche à douille.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 10 minutes. Sortez du four les cupcakes aux groseilles et saupoudrez-les de sucre glace.



Cupcakes banane et rhum

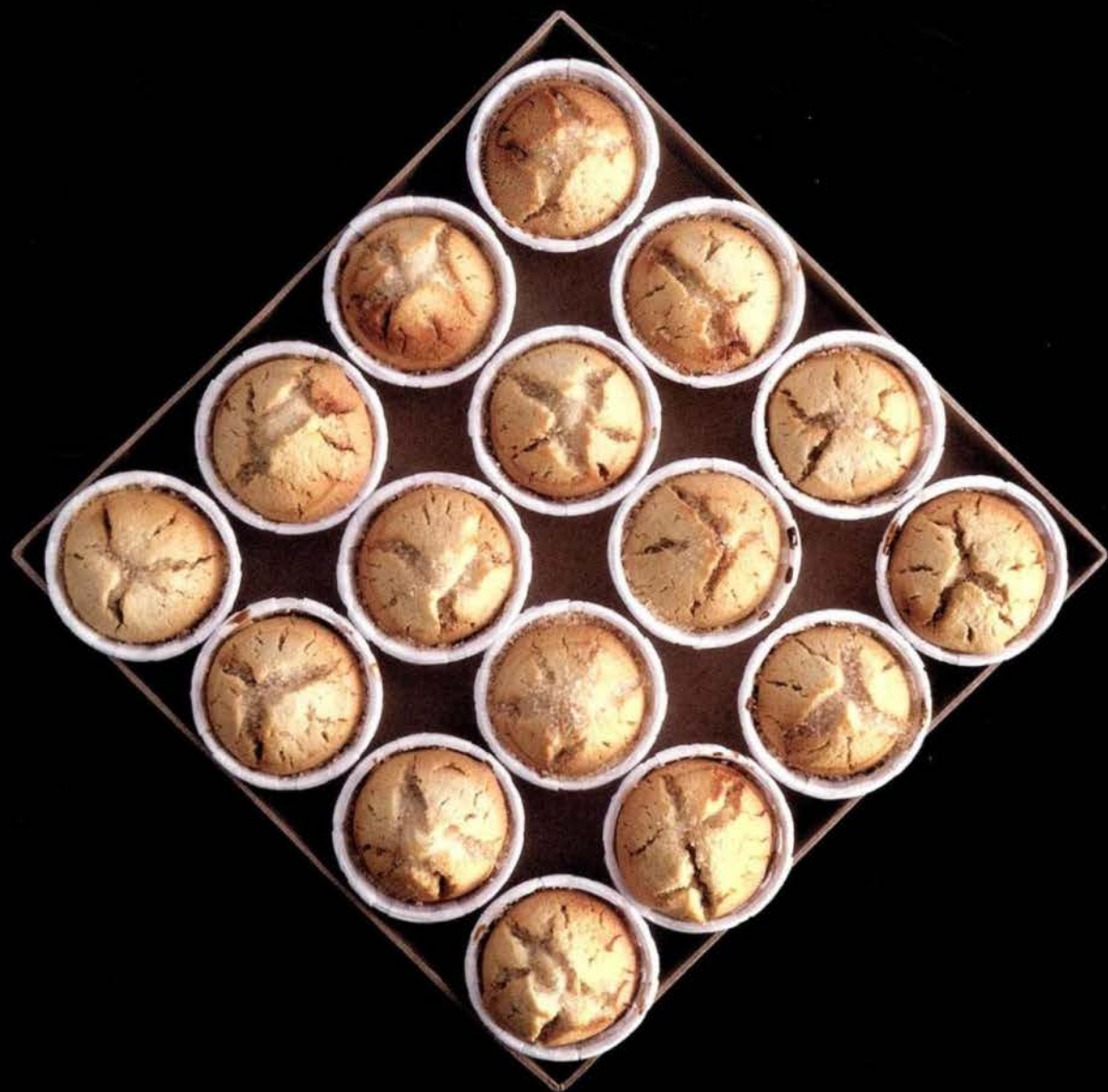
Préparation 30 minutes | Cuisson 20 minutes

40 g de beurre
125 g de pâte d'amandes crue
1 gousse de vanille
1 œuf entier (soit 50 g)
15 g de jaune d'œuf
40 g de farine
3 cuillères à soupe de rhum
2 bananes
80 g de sucre vergeoise blonde

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez la pâte d'amandes avec les graines de la gousse de vanille. Ajoutez progressivement l'œuf ainsi que le jaune d'œuf. Incorporez la farine et le beurre fondu froid puis pour finir, ajoutez le rhum. Taillez les bananes en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange aux trois quarts puis ajoutez quelques rondelles de banane.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 10 minutes. Sortez les cupcakes du four et saupoudrez-les de sucre vergeoise.



Cupcakes aux myrtilles et graines de pavot

Préparation 30 minutes | Cuisson 20 minutes

40 g de beurre
3 œufs entiers (soit 150 g)
40 g de trimoline
50 g de sucre complet
40 g de poudre d'amandes
55 g de farine
7 g de levure chimique
50 g de crème liquide
150 g de petites myrtilles
200 g de graines de pavot

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et le sucre complet. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Versez la crème liquide ainsi que le beurre clarifié.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange à la moitié puis déposez quelques myrtilles par-dessus. Parsemez de graines de pavot.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 10 minutes. Sortez les cupcakes du four et dégustez tiède.



Cupcakes marbrés

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 20 minutes

40 g de beurre
3 œufs entiers (soit 150 g)
45 g de trimoline
55 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amandes
65 g de farine
8 g de levure chimique
60 g de crème liquide
18 g de cacao en poudre
15 g de liqueur de chocolat
50 g de perles au chocolat noir
50 g de perles au chocolat blanc

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Versez la crème liquide ainsi que le beurre clarifié. Séparez la masse en deux. Dans l'une, versez le cacao en poudre préalablement tamisé et la liqueur de chocolat.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de moitié avec le mélange nature puis recouvrez de mélange chocolaté. À l'aide d'une pointe de couteau, mélangez les deux pour obtenir un effet marbré. Parsemez de perles blanches et noires.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 10 minutes. Dégustez tiède.



Cupcakes chocolat mousse

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 20 minutes

Pour les cupcakes

45 g de beurre / 3 œufs entiers (soit 150 g) / 35 g de trimoline / 60 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amandes / 65 g de farine / 8 g de levure chimique / 60 g de crème liquide
20 g de cacao en poudre / 30 g de chocolat noir en pistoles

Pour la mousse légère au chocolat

300 g de crème chantilly / 150 g de chocolat noir en pistoles

Pour le décor et la finition

100 g de copeaux de chocolat Guanaja
20 pastilles de cerises confites

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée et la levure chimique. Versez la crème liquide ainsi que le beurre clarifié. Ajoutez enfin le cacao en poudre et le chocolat noir fondu.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange aux trois quarts à l'aide d'une poche à douille. Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez encore cuire 10 minutes. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Dans un récipient, déposez la crème chantilly. Ensuite, tout en mélangeant vigoureusement, ajoutez le chocolat fondu. Finissez de mélanger à la spatule. Remplissez une poche munie d'une douille unie (n°8) de ce mélange puis faites de jolis dômes sur les cupcakes. Parsemez de copeaux de chocolat Guanaja et d'une pastille de cerise confite.



Cupcakes meringués

Préparation 30 minutes | Cuisson 20 minutes

Pour les cupcakes

40 g de beurre / 3 œufs entiers (soit 150 g) / 35 g de trimoline / 60 g de cassonade
48 g de poudre d'amandes / 70 g de farine / 6 g de levure chimique / 1 citron jaune
60 g de crème liquide

Pour la meringue

1 blanc d'œuf (soit 30 g) / 70 g de sucre semoule

Pour le décor et la finition

Les zestes de 2 citrons verts

Clarifiez le beurre et laissez refroidir. Dans un récipient, mélangez les œufs, la trimoline et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée, la levure chimique, le zeste et le jus du citron jaune. Incorporez la crème liquide ainsi que le beurre clarifié.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Garnissez les coupelles de ce mélange aux trois quarts à l'aide d'une poche à douille.

Faites cuire au four pendant 10 minutes puis tournez la plaque et laissez cuire encore 10 minutes. Sortez les cupcakes du four et laissez-les refroidir. À l'aide d'un petit batteur, montez légèrement le blanc d'œuf en versant le sucre au fur et à mesure et mélangez jusqu'à ce qu'un petit bec se forme à la pointe du fouet. La meringue est ainsi lisse et brillante.

Remplissez une poche munie d'une douille cannelée (n° 6) de ce mélange puis formez de jolis petits dômes sur les cupcakes. Laissez caraméliser légèrement la meringue au four et, pour finir, parsemez de zestes de citron vert. Dégustez tiède.







Brownies chocolat noisette

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 15 à 20 minutes

6 œufs entiers (soit 300 g)
450 g de sucre semoule
210 g de chocolat noir
275 g de beurre
150 g de farine
300 g de noisettes caramélisées entières

Battez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux.
Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.

Dans la cuve du batteur, fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il atteigne une consistance de pommade puis ajoutez le chocolat fondu. Incorporez ensuite le mélange œufs-sucre.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). À l'aide d'une spatule, ajoutez la farine puis les noisettes caramélisées.
Recouvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé et étalez la pâte.

Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. Piquez le gâteau avec la pointe d'un couteau pour en vérifier la cuisson. Laissez refroidir puis détaillez en morceaux.



Cookies aux bâtonnets de caramel

Préparation 25 minutes | **Cuisson** 15 minutes

65 g de beurre
65 g de cassonade
1 œuf entier (soit 50 g)
90 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
200 à 300 g de bâtonnets de caramel
80 g d'amandes

Réunissez dans un récipient le beurre à température ambiante et la cassonade, et mélangez au fouet. Ajoutez ensuite l'œuf, la farine, la levure et le sel. Concassez grossièrement les bâtonnets de caramel et les amandes à l'aide d'un couteau puis mélangez à la spatule.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre. Déposez au centre une belle cuillerée de cette préparation et parsemez ensuite généreusement du mélange caramel et amandes.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.



Cookies aux éclats de chocolat blanc et nougat

Préparation 20 minutes | **Cuisson** 15 minutes

70 g de beurre
60 g de sucre complet en poudre
1 œuf entier (soit 50 g)
80 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
200 g de chocolat blanc en pistoles
180 g de brisures de nougat

Réunissez dans un récipient le beurre à température ambiante et le sucre complet en poudre, et mélangez au fouet. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure et le sel. Incorporez ensuite les pistoles de chocolat et les brisures de nougat. Mélangez le tout à la spatule.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre et déposez au centre une belle cuillerée de cette préparation.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.



Cookies aux fruits secs

Préparation 25 à 30 minutes | Cuisson 15 minutes

60 g de beurre
65 g de cassonade
1 œuf entier (soit 50 g)
90 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
80 g d'amandes
80 g de noix de pécan
80 g de noisettes

Réunissez le beurre à température ambiante et la cassonade puis mélangez au fouet. Ajoutez ensuite l'œuf, la farine, la levure et le sel. Versez les amandes, les noix de pécan et les noisettes hachées puis mélangez à la spatule.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre et déposez au centre une belle cuillerée de cette préparation.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.



Cookies à la pistache et aux éclats de chocolat au lait

Préparation 25 à 30 minutes | **Cuisson** 15 minutes

70 g de beurre
60 g de cassonade
1 œuf entier (soit 50 g)
80 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
40 g de pâte de pistaches
50 g de pistaches entières
100 g de chocolat au lait en pistoles

Réunissez dans un récipient le beurre à température ambiante et la cassonade puis mélangez au fouet. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure et le sel. Versez la pâte de pistaches, les pistaches entières et le chocolat au lait en pistoles et mélangez à la spatule.

Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre et déposez au centre une belle cuillerée de cette préparation.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.



Cookies aux fraises confites et aux noix de pécan

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 15 minutes

65 g de beurre
60 g de sucre vergeoise
1 œuf entier (soit 50 g)
80 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
20 g de miel
150 g de noix de pécan
150 g de fraises confites

Réunissez dans un récipient le beurre à température ambiante et le sucre vergeoise puis mélangez le tout. Ajoutez ensuite l'œuf, la farine, la levure, le sel et le miel. Hachez grossièrement les noix de pécan et versez-les dans le récipient puis mélangez à la spatule.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre. Déposez au centre une belle cuillerée de la préparation et posez-y généreusement les fraises confites.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.



Cookies à la banane et au beurre de cacahuètes

Préparation 30 minutes | Cuisson 15 minutes

65 g de beurre
35 g de cassonade
30 g de sucre complet
1 œuf entier (soit 50 g)
90 g de farine
5 g de levure chimique
1 pincée de sel
1 banane
150 g de pépites de chocolat
80 g de beurre de cacahuètes

Réunissez dans un récipient le beurre à température ambiante, la cassonade et le sucre complet. Mélangez au fouet. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure et le sel. Écrasez grossièrement la banane et ajoutez-la, ainsi que les pépites de chocolat, à la préparation.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé disposez des cercles de pâtisserie de 10 centimètres de diamètre. Déposez au centre une belle cuillerée de cette préparation et ajoutez généreusement du beurre de cacahuètes sur le dessus.

Faites cuire au four pendant 15 minutes. Sortez les cookies du four, ôtez les cercles et laissez refroidir sur une grille. Les cookies doivent être moelleux à cœur et croustillants sur les bords.





NOTRE ENFANCE







Souvenirs d'enfance

Chacun d'entre nous a un souvenir d'enfance, étroitement lié à quelque chose de bon. Cela peut être un biscuit, une tarte aux pommes, une crème anglaise, une meringue, une brioche, un gros gâteau d'anniversaire... Autant de gâteaux que d'individus que de souvenirs.

Pour certains, ce sera l'image de sa maman, sa grand-mère, sa tante, avec son tablier et les mains blanches de farine, et le souvenir de l'attente délicieuse du moment merveilleux lorsqu'on saisira le gâteau ou la cuillère.

Pour d'autres, ce sera un instant de fête, une journée passée à la foire, au carnaval, quand papa ou grand-père ou tonton a acheté un beignet tout chaud dont les grains de sucre sont restés collés longtemps sur le coin de la bouche. Peut-être aussi un voyage, des vacances, plus ou moins lointaines, la découverte de nouvelles saveurs, parfumées à l'eau de rose, à la fleur d'oranger, à la cannelle, ou même encore au rhum qui a provoqué des sensations toutes drôles mais que nous avons appris à beaucoup aimer.

De toute la cuisine, les gâteaux sont les seuls à avoir ce pouvoir étrange de réveiller en nous de lointains souvenirs. Est-ce dû à la simplicité des ingrédients qui souvent se répètent ? Ou est-ce dû à notre instinct humain, le bébé dont la première saveur qu'il recherche est le sucre ?

Vous découvrirez dans les pages qui suivent toute l'enfance de Frédéric et Christelle. Les gâteaux qui ont peuplé leur enfance sont parfois les mêmes, comme les beignets de carnaval ou le pain d'épices. Parfois différents, comme les cornes de gazelle de Madame Anton, tellement bonnes que Frédéric et Christelle se les disputent encore aujourd'hui. Pour Christelle, ce sera le spritz, avec son craquement délicieux, aussi inéluctable à Noël que le sapin et les cadeaux. Mais tous deux ont connu les mêmes émotions et ont gardé la même image toujours gravée dans leur mémoire. Maman qui fait des gâteaux.

Beignets au sucre vanillé

Préparation 1 heure 30 | **Cuisson** 4 minutes environ | **Repos** 5 heures

18 g de levure de boulanger / 40 g de lait / 500 g de farine + 100 g pour le plan de travail

11 g de sel / 50 g de sucre semoule / 5 œufs entiers (soit 250 g) / 100 g de beurre

Huile pour la friteuse / 150 g de sucre cristallisé / 150 g de sucre vanillé

Délayez la levure de boulanger avec le lait bien froid dans un récipient. Mélangez la farine, le sel et le sucre semoule dans la cuve d'un batteur puis ajoutez peu à peu le mélange levure-lait.

Pétrissez la pâte à vitesse lente à l'aide du crochet puis ajoutez les œufs un à un, au fur et à mesure, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Incorporez ensuite le beurre à température ambiante. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, arrêtez le pétrissage.

Recouvrez la cuve du batteur d'un film alimentaire et laissez la pâte lever pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur. Elle doit doubler de volume.

Redonnez à cette pâte la forme d'une boule. Farinez légèrement le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à 2 centimètres d'épaisseur. Déposez-la sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et placez-la au congélateur pendant environ 20 minutes.

Détaillez ensuite des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 8 centimètres de diamètre. Laissez-les pousser à l'air pendant environ 2 heures.

Faites chauffer l'huile à 180 °C dans une friteuse. Plongez les beignets et faites-les frire pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les rapidement à l'aide d'une écumoire puis roulez-les dans le mélange sucre cristallisé-sucre vanillé.



Beignets à la pâte de chocolat-noisette

Préparation 1 heure 30 | **Cuisson** 4 minutes environ | **Repos** 5 heures

18 g de levure de boulanger / 40 g de lait / 500 g de farine + 100 g pour le plan de travail / 11 g de sel
50 g de sucre semoule / 5 œufs entiers (soit 250 g) / 100 g de beurre / Huile pour la friteuse
150 g de sucre cristallisé / 190 g de pâte de chocolat-noisettes / 150 g de cacao en poudre

Délayez la levure de boulanger avec le lait bien froid dans un récipient. Mélangez la farine, le sel et le sucre semoule dans la cuve d'un batteur puis ajoutez peu à peu le mélange levure-lait.

Pétrissez la pâte à vitesse lente à l'aide du crochet puis ajoutez les œufs un à un, au fur et à mesure, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Incorporez ensuite le beurre à température ambiante. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, arrêtez le pétrissage.

Recouvrez la cuve du batteur d'un film alimentaire et laissez la pâte fermenter et lever pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur. Elle doit doubler de volume. Redonnez à cette pâte la forme d'une boule. Farinez légèrement le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à 2 centimètres d'épaisseur. Déposez-la sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et placez-la au congélateur pendant environ 20 minutes.

Détaillez ensuite des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 8 centimètres de diamètre. Laissez-les pousser à l'air ambiant pendant environ 2 heures de plus. Faites chauffer l'huile dans une friteuse à 180 °C. Plongez les beignets et faites-les frire pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les rapidement à l'aide d'une écumoire puis roulez-les dans le sucre cristallisé. À l'aide d'une poche à douille, fourrez les beignets de pâte de chocolat-noisettes. Saupoudrez d'un peu de cacao en poudre.



Bugnes au sucre

Préparation 40 minutes | **Cuisson** environ 10 minutes

Repos 12 heures

150 g de beurre
500 g de farine
10 g de levure de boulangerie
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
Le zeste d'un citron jaune
25 g de sucre semoule
3 g de sel fin
125 g d'eau
5 œufs entiers (soit 250 g)
Huile pour la friteuse
100 g de sucre glace

La veille, réunissez tous les ingrédients, sauf les œufs et le sucre glace, dans la cuve d'un batteur et commencez à mélanger. Ajoutez les œufs un à un. Une fois la pâte bien homogène, pétrissez-la. Laissez-la reposer toute une nuit.

Le lendemain, étalez la pâte à 1 centimètre d'épaisseur. Détaillez-la en formes ovales et entaillez-les avec la pointe d'un couteau.

Préparez un bain de friture à 180 °C. Plongez les morceaux de pâte dans l'huile chaude et faites frire jusqu'à coloration régulière.

Égouttez les bugnes sur du papier absorbant, saupoudrez-les de sucre glace et servez chaud.



Cannelés bordelais

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 40 à 45 minutes

Repos ½ journée

250 g de lait
30 g de beurre
1 gousse de vanille
75 g de farine
130 g de sucre semoule
1 œuf entier (soit 50 g)
2 jaunes d'œufs (soit 40 g)
25 g de rhum brun
100 g de cire d'abeille pour chemiser

Dans une casserole portez à ébullition le lait, le beurre et la gousse de vanille fendue. Dans un récipient, tamisez la farine et ajoutez-y le sucre, puis versez farine et sucre mélangés sur le lait chaud. Mélangez bien. Ajoutez ensuite l'œuf, les jaunes d'œufs et le rhum. Mélangez encore une fois le tout.

Recouvrez de film alimentaire et réservez une demi-journée au frais.

Le lendemain, ôtez la gousse de vanille de la préparation. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Chemisez les moules d'un peu de cire d'abeille puis garnissez-les de cette préparation aux trois quarts de la hauteur.

Faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à obtenir une jolie coloration.



Pain d'épices glacé de la Saint-Nicolas

Préparation 50 minutes | **Repos** environ 3 à 4 jours | **Cuisson** 15 à 20 minutes

Pour la pâte de base 300 g de miel / 200 g de farine / 10 g de cannelle en poudre

Pour la pâte finale 5 g de bicarbonate d'ammonium / 3 g de bicarbonate de potassium
1 jaune d'œuf (soit 20 g) / 2 g de cannelle en poudre / 2 g de quatre-épices

Pour la dorure 50 g de lait

Pour le glaçage 1 blanc d'œuf (soit 30 g) / 200 g de sucre glace / Le jus d'un citron

Préparez la pâte de base. Faites tiédir le miel dans une casserole. Mélangez la farine avec la cannelle, ajoutez le miel puis mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrez cette pâte puis laissez-la reposer pendant 3 à 4 jours.

Au bout de ces 4 jours, placez la pâte de base dans le bol d'un batteur. Mélangez le bicarbonate d'ammonium et le bicarbonate de potassium avec le jaune d'œuf, la cannelle et le quatre-épices. Ajoutez ce mélange à la pâte de base dans le bol du batteur. Pétrissez cette pâte.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Étalez ensuite la pâte à pain d'épices sur une épaisseur de 3 millimètres. Détaillez les pains d'épices à l'aide d'un emporte-pièce puis disposez-les sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.

Avec un pinceau, badigeonnez-les de lait. Faites cuire au four 15 à 20 minutes. Laissez refroidir complètement puis préparez le glaçage.

Dans un récipient, versez le blanc d'œuf et le sucre glace puis mélangez. Ajoutez ensuite le jus de citron puis, à l'aide d'une spatule, recouvrez les pains d'épices avec le glaçage. Lissez à l'aide des doigts. Laissez reposer.



Stollen

Préparation ½ journée | **Cuisson** 40 minutes | **Repos** 2 heures 10

300 g de lait + 50 g pour la levure / 40 g de levure de boulanger / 100 g d'oranges confites
100 g de citrons confits / 120 g de raisins blonds / 120 g de raisins bruns / 40 g de noixettes
concassées / 3 gousses de vanille / 200 g d'amandes en bâtonnets / 100 g de rhum à 55°
700 g de farine / 180 g de sucre semoule / 40 g de trimoline / 4 g de sel fin
2 g d'épices à pain d'épices / 2 g de cannelle / 60 g de pâte d'amandes / 200 g de beurre

Pour la finition 500 g de beurre / 1 kg de sucre glace

Délaissez la levure dans 50 grammes de lait tiédi et laissez gonfler. Coupez les oranges confites et les citrons confits en petits dés. Mettez les raisins blonds et bruns, les oranges et les citrons confits, les noixettes, les graines de gousses de vanille et les amandes avec le rhum à macérer.

Dans un récipient, versez 500 grammes de farine en fontaine et au centre, ajoutez le lait, le sucre semoule, la trimoline, le sel fin, les épices à pain d'épices, la cannelle, la pâte d'amandes, le beurre à température ambiante et le mélange lait-levure. Mélangez bien le tout.

Ajoutez les fruits secs macérés et pétrissez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte souple mais ferme. Ajoutez la farine restante et pétrissez à nouveau. Couvrez d'un linge et laissez reposer environ 2 heures dans un endroit chaud.

Mettez le beurre à clarifier. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Étalez la pâte au rouleau en une abaisse épaisse. Rabattez ensuite une moitié sur l'autre, en humidifiant pour bien faire adhérer. Déposez le stollen sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis faites-le lever une seconde fois pendant 10 minutes.

Badigeonnez de beurre clarifié et faites cuire au four environ 7 minutes à 210 °C (th. 7) puis 30 minutes à 160 °C (th. 5/6).

À la sortie du four, badigeonnez à nouveau de beurre clarifié et roulez le stollen dans le sucre glace.



Churros

Préparation 15 minutes | **Cuisson** 5 minutes

180 g de lait
80 g de beurre
1 pincée de sel fin
10 g de sucre semoule
240 g de farine
3 œufs entiers (soit 150 g)
Huile pour la friteuse
300 g de sucre cristal pour la finition

Réunissez dans une casserole le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Portez le tout à ébullition. Ajoutez ensuite, et cela hors du feu, la farine préalablement tamisée puis, à l'aide d'une spatule, mélangez jusqu'à obtenir une pâte très lisse et homogène.

Desséchez ensuite cette pâte à feu doux, jusqu'à ce qu'elle se décolle de la casserole.

Transférez-la dans un récipient puis incorporez les œufs un à un. Remplissez une poche munie d'une douille cannelée (n° 8) de cette préparation.

Faites chauffer l'huile dans la friteuse et maintenez la température à 160 °C. Pressez la poche au-dessus de l'huile et coupez la pâte aux ciseaux tous les 10 centimètres. Laissez colorer et dorer.

Égouttez les churros sur du papier absorbant puis saupoudrez-les de sucre cristal.



Gaufres au sucre

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 4 minutes par gaufre

Repos 1 heure

300 g de farine

10 g de levure chimique

1 pincée de sel

25 g de sucre vanillé

100 g de beurre

2 œufs entiers (soit 100 g)

25 g de lait

Sucre glace

Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure dans un récipient avec le sel, le sucre vanillé, le beurre fondu et les œufs. Mélangez soigneusement et délayez avec un peu de lait. Laissez la pâte reposer pendant 1 heure.

Dans un gaufrier, faites cuire les gaufres 2 minutes de chaque côté et saupoudrez d'un peu de sucre glace avant de servir.



Biscotti abricots pistaches

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 30 minutes

100 g d'abricots moelleux
100 g de beurre
230 g de sucre semoule
3 œufs entiers (soit 150 g)
125 g de noisettes entières
125 g de pistaches entières
250 g de farine
1 jaune d'œuf pour la dorure

Coupez les abricots en morceaux. Dans un récipient, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez les œufs un à un. Ajoutez les noisettes, les pistaches, incorporez la farine et enfin les abricots.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Remplissez une poche à douille unie (n° 8) de cette préparation ; sur la plaque, dressez des boudins d'environ 4 centimètres de long en les espaçant (attention, la pâte tend à s'étaler à la cuisson).

Juste avant d'enfourner, dorez avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Faites cuire au four 30 minutes. À leur sortie du four, taillez les biscuits en fines tranches.



Mantecao

Préparation 10 minutes | **Cuisson** 10 minutes

1 kg de farine
500 g de sucre semoule
500 g d'huile d'arachide
10 g de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 165 °C (th. 5/6). Mélangez la farine, le sucre et l'huile d'arachide jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Formez des petits tas avec vos mains puis déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de cannelle.

Faites cuire au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, vous pouvez, si vous le souhaitez, saupoudrer les gâteaux d'un peu de sucre mélangé avec de la cannelle.



Chouquettes au sucre perlé

Préparation 20 minutes | Cuisson 15 minutes

150 g de lait
100 g d'eau
420 g de beurre
10 g de sel
75 g de sucre semoule
540 g de farine
2 œufs entiers (soit 100 g)
150 g de sucre en grains

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réunissez le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre semoule dans une casserole. Portez ce mélange à ébullition puis ajoutez la farine préalablement tamisée.

Desséchez l'appareil en remuant vivement sur le feu. Hors du feu, ajoutez les œufs un à un en prenant soin de bien les incorporer. La pâte doit être homogène, souple et lisse.

Versez-la dans une poche munie d'une douille (n° 8). Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, dressez des dômes de la taille d'une belle noix en les espaçant régulièrement.

Faites cuire au four 15 minutes après avoir recouvert chaque dôme de sucre en grains. Laissez refroidir puis réservez au sec.



Mannelés

Préparation 30 minutes | **Cuisson** 12 minutes

Repos 2 heures 30

500 g de farine + pour le plan de travail

6 œufs entiers (soit 300 g)

80 g de sucre semoule

12 g de sel fin

25 g de levure de boulanger

400 g de beurre

2 jaunes d'œufs (soit 40 g) + 1 pour la dorure (soit 20 g)

Mélangez la farine, les œufs entiers, le sucre, le sel et la levure. Pétrissez au batteur avec le crochet. Ajoutez le beurre petit à petit. Continuez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et qu'elle devienne lisse et élastique. Incorporez ensuite les 2 jaunes d'œufs. Laissez reposer la pâte 1 heure 30.

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Farinez légèrement votre plan de travail. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 2 centimètres d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des bonhommes. Laissez-les pousser à l'air ambiant pendant environ 1 heure sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Dorez-les au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Faites cuire au four 12 minutes.



Agneau pascal

Préparation 35 minutes | **Cuisson** 20 à 25 minutes

20 g de beurre
125 g de farine + 10 g pour chemiser
4 œufs entiers (soit 200 g)
125 g de sucre semoule
100 g de sucre glace

Beurrez soigneusement toute la surface du moule à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez l'intérieur de 10 grammes de farine tamisée. Tapez le moule en le retournant afin d'enlever l'excédent de farine. Réservez le moule.

Réunissez dans un récipient les œufs et le sucre semoule. Blanchissez le mélange à l'aide d'un fouet. Dans un autre récipient, montez la préparation en plaçant le récipient au bain-marie. Fouettez sans discontinuer en soulevant la masse de manière à incorporer le maximum d'air au mélange.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Retirez le récipient du bain-marie lorsque la préparation a doublé de volume et atteint une température voisine de 40 °C. Continuez alors de fouetter jusqu'à ce que le mélange ait complètement refroidi. La préparation doit former un « ruban ». Incorporez ensuite les 125 grammes de farine tamisée très délicatement à l'aide d'une spatule.

Remplissez le moule aux deux tiers de sa hauteur. Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes.

Assurez-vous de sa cuisson en le piquant avec la pointe d'un couteau. Démoulez et laissez refroidir le biscuit sur une grille. Saupoudrez de sucre glace.



Kougelhopf

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 1 heure

Repos 30 minutes

- 16 g de levure de boulanger
- 3 cuil. à soupe de lait
- 500 g de farine + pour le moule
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre semoule
- 4 œufs entiers (soit 200 g)
- 140 g de beurre + pour le moule
- 60 g de raisins noirs préalablement imbibés de kirsch
- Quelques amandes entières pour le décor
- Sucre glace pour la finition

Délayez la levure dans le lait tiède. Dans la cuve du batteur, rassemblez les ingrédients dans l'ordre suivant : la farine, le sel fin, le sucre semoule, les œufs et la levure délayée.

Mélangez vivement puis battez la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.

Ajoutez ensuite le beurre à température ambiante et continuez à battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle aisément des parois.

Placez la pâte dans un récipient, couvrez-le d'un linge et laissez lever une trentaine de minutes environ dans un endroit tiède. Ajoutez alors les raisins macérés.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à kougelhopf. Disposez les amandes entières au fond du moule. Garnissez le moule de pâte aux deux tiers.

Laissez lever la pâte jusqu'au bord puis faites cuire au four pendant 1 heure. En fin de cuisson, démoulez sur une grille. Laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace.



Cornes de gazelle

Préparation 1 heure | **Cuisson** 15 minutes | **Repos** 15 à 20 minutes

80 g de beurre
250 g de farine
70 g d'eau de fleur d'oranger
280 g de poudre d'amandes
90 g de sucre glace + 150 g pour le glaçage
3 pincées de cannelle en poudre
Le zeste d'un citron jaune

Pour préparer la pâte, faites fondre le beurre à feux doux et versez la farine dans un récipient. Incorporez le beurre fondu, puis juste assez d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte légère et souple. Laissez reposer 15 à 20 minutes, le temps de préparer la farce.

Pour la farce, versez la poudre d'amandes dans un saladier, ajoutez le sucre glace, la cannelle et le zeste de citron, enfin le reste d'eau de fleur d'oranger. Pétrissez le tout à la main pour obtenir une farce épaisse. Roulez-la en boule et réservez.

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Après le temps de repos, étalez la pâte assez finement. À l'aide d'un emporte-pièce de 8 centimètres de diamètre, détaillez des cercles. Déposez un peu de farce au centre de chaque cercle et refermez en formant de petits croissants.

Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire au four 15 minutes. Les gâteaux ne doivent pas dorer. À leur sortie du four, roulez-les dans du sucre glace.



Macroutes

Préparation ½ journée | **Repos** ½ journée

1 kg de semoule
6 œufs entiers (soit 300 g)
250 g de sucre semoule
500 g de dattes dénoyautées
3 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Le zeste d'un citron
2 verres d'huile (soit 50 g)
500 g de miel liquide

Faites frire la semoule dans une grande poêle. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la semoule sur les œufs blanchis, mélangez puis étalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé, en deux grandes bandes.

À l'aide d'une fourchette, écrasez les dattes avec l'eau de la fleur d'oranger et le zeste de citron. Parsemez la semoule de dattes puis recouvrez de la deuxième bande de semoule. Laissez refroidir le tout quelques heures au réfrigérateur.

Coupez le gâteau froid en carrés de 2 centimètres de côté. Faites-les frire à la poêle dans l'huile puis placez-les dans un saladier et recouvrez-les de miel.



Baerewecke

Préparation 1 journée | **Cuisson** 40 à 45 minutes

Repos 1 nuit

600 g de poires séchées / 210 g de pruneaux dénoyautés

200 g de figes sèches / 150 g de dattes

100 g d'oranges confites / 150 g de raisins secs blonds / 150 g de raisins secs noirs / 200 g de noix

150 g d'amandes en bâtonnets / 150 g de noisettes entières / 8 g d'anis en poudre

8 g de noix muscade en poudre / 4 g de cannelle en poudre / 50 g de kirsch

450 g de farine / 25 g de levure de boulanger

150 g de sucre semoule + 100 g pour le sirop de sucre / 75 g d'eau

La veille, coupez les poires, les pruneaux, les figes, les dattes et les oranges confites en julienne. Mettez-les dans un récipient. Ajoutez les raisins blonds et les raisins noirs, les noix, les amandes et les noisettes. Saupoudrez avec l'anis, la muscade et la cannelle puis arrosez de kirsch. Mélangez et recouvrez de film alimentaire. Réservez à température ambiante pendant une nuit.

Le lendemain, préparez d'abord le sirop de sucre : dans une casserole, mélangez les 100 grammes de sucre semoule et l'eau, faites bouillir et laissez refroidir. Préchauffez le four à 170 °C (th. 6).

Dans le bol d'un batteur, versez la farine, la levure, le sucre et le jus des fruits qui ont macéré toute la nuit. Mélangez le tout. Ajoutez alors les fruits macérés. Mélangez au batteur jusqu'à ce que tous les ingrédients forment une belle pâte. Façonnez de jolis pains d'environ 400 à 500 grammes, de forme allongée. Posez les pains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec un peu de sirop de sucre.

Faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes. Laissez refroidir sur une grille puis détaillez en tranches.



Petits savarins au rhum sirop aux agrumes et aux épices

Préparation 40 minutes | **Cuisson** 10 minutes

200 g de farine + pour les moules / 60 g de beurre + pour les moules
1 g de sel / 8 g de levure de boulanger / 5 œufs entiers (soit 250 g) / 250 g d'eau
100 g de sucre semoule / 1 gousse de vanille / 1 bâton de cannelle
2 écorces de citrons vert et jaune / L'écorce d'une orange / 1 anis étoilé

Versez dans la cuve d'un batteur la farine, le beurre, le sel et la levure. Pétrissez soigneusement la pâte puis ajoutez les œufs un à un. Laissez tourner quelques minutes. La pâte doit se décoller des parois de la cuve. Elle devient homogène, lisse et élastique. Laissez-la reposer quelques minutes.

Beurrez puis farinez des mini-moules à savarin. Versez la pâte dans une poche munie d'une douille unie et remplissez les moules à mi-hauteur. Laissez pousser à 30 °C jusqu'à ce que la pâte atteigne la hauteur des moules.

Mettez l'eau, le sucre, la vanille, le bâton de cannelle, les écorces de citrons et d'orange et l'anis étoilé dans une casserole et portez à ébullition. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) puis faites cuire les savarins 10 minutes. Démoulez aussitôt.

Plongez les mini-savarins dans le sirop aux épices en les retournant pour qu'ils en soient parfaitement imbibés. Transvasez tout dans une vasque avec les épices et les écorces d'orange et de citron.





16



18



20



22



24



28



30



32



34



36



38



42



44



46



48



50



52



54



56



58



60



62



64



74



76



78



80



82



84



86



88



90



92



94



98



100



102



112



114



116



118



120



122



124



126



128



130



132



134



138



140



142



144



146



148



150



154



156



158



160



162



164



172



174



176



178



180



182



184



192



194



196



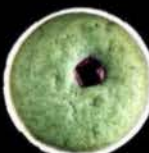
200



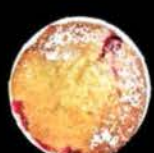
202



204



206



208



210



212



214



216



218



222



224



226



228



230



232



234



242



244



246



248



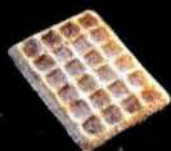
250



252



254



256



258



260



262



264



266



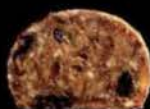
268



270



272



274



276

Index alphabétique des gâteaux

a

—

Agneau pascal 266

Amaretti 144

b

—

Baerewecke 274

Beignets à la pâte de
chocolat-noisette 244

Beignets au sucre vanillé 242

Biscotti abricots pistaches 258

Biscuits à la cuillère 146

Biscuits au rhum, « Rhumbredele » 52

Biscuits de Reims 140

Biscuits moelleux châtaigne
et pistache * 172

Brownies chocolat noisette 222

Bugnes au sucre 246

c

—

Caissettes chocolat menthe 98

Cannelés bordelais 248

Caramels mous aux amandes 90

Chamonix 160

Chouquettes au sucre perlé 262

Churros 254

Cigarettes paillétées 112

Cigarettes russes 114

Congolais * 184

Cookies à la banane et au beurre
de cacahuètes 234

Cookies à la pistache et aux éclats
de chocolat au lait 230

Cookies au chocolat * 174

Cookies aux bâtonnets de caramel 224

Cookies aux éclats de chocolat blanc
et nougat 226

Cookies aux fraises confites et aux noix
de pécan 232

Cookies aux fruits secs 228

Cornes de gazelle 270

Craquelés au chocolat 142

Cupcakes aux gros grains de groseille 208

Cupcakes aux myrtilles
et graines de pavot 212

Cupcakes aux noix * 176

Cupcakes banane et rhum 210

Cupcakes chocolat mousse 216

Cupcakes marbrés 214

Cupcakes meringués 218

Cupcakes pistache griotte 206

d

—

Dattes déguisées 84

Dents de loup au citron 24

Diamants au chocolat 54

f

—

Fers à cheval au sucre 42

Financiers à la pistache 164

Financiers aux pralines roses 162

Florentins 86

Fours aux amandes 44

g

—

Gaufres au sucre 256

Guimauve à la bergamote 78

Guimauve choco menthe 80

k

—

Kougelhopf 268

l

—

Langues de chat 116

Langues de chat à la cannelle 118

Losanges aux amandes 46

Lunes à la vanille 62

Lunettes à la gelée de fraise 64

m

—

Macarons à la vanille bourbon 126

Macarons aux noix * 178

Macarons de Nancy 138

Macarons double chocolat 134

Macarons expresso 130

Macarons framboise pépin 128

Macarons pistaches 132

Macroutes 272

Madeleines à la pistache 158

Madeleines à la vanille 154

Madeleines au chocolat 156

Mannelés 264

Mantecao 260

Marbrés vanille-chocolat 18

Maylisettes * 180

Meringues à l'orange 150

Meringues aux amandes 148

Muffins au caramel 192

Muffins aux pralines roses 196

Muffins double chocolat 194

Muffins framboises 200

Muffins mûres 202

Muffins pomme crumble 204

n

—

Navettes au beurre 34

Noix déguisées 82

Nougat fraises confites et fruits secs 88

p

—

Pain d'épices glacé de la Saint-Nicolas 250

Palets au sésame doré 30

Palets aux raisins ou sultanines 120

Palets nantais 32

Palmiers 50

Pâtes de fruits à la griotte 74

Pâtes de fruits clémentine 76

Petits sablés au beurre, « Butterbredele » 38

Petits savarins au rhum

sirop aux agrumes et aux épices 276

r

—

Rosaces à la cannelle 20

Roses des sables au chocolat au lait

et raisins noirs 100

s

—

Sablés au praliné 58

Sablés aux graines d'anis vert 28

Sablés aux noix de pécan 48

Sablés aux pépites de chocolat * 182

Sablés bretons 22

Sablés florentins 56

Sablés pistache-amande 60

Saucisson au chocolat 92

Schokoniuss 94

Spirales au beurre et au chocolat 16

Spritz 36

Stollen 252

t

—

Truffes au chocolat 102

Tuiles à l'orange 122

Tuiles coco 124

—

* Recettes sans gluten sans lactose

Glossaire

Abaissier

Étaler une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou un laminoir ; l'abaisse est le résultat de cette opération.

Acide tartrique

Additif alimentaire utilisé en pâtisserie ou confiserie pour ses effets de recristallisation.

Appareil

Terme culinaire qui désigne une préparation au cours de la confection d'un mets, comme une pâte ou un mélange.

Bain-marie

Mode de cuisson qui consiste à mettre le récipient contenant la préparation dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau chaude.

Beurre clarifié

Beurre fondu à feu doux, puis décanté avec précaution pour supprimer le petit lait et les matières non grasses.

Beurre en pommade

Beurre frais ramolli et travaillé à la spatule jusqu'à la consistance d'une pommade.

Beurre noisette

Beurre cuit jusqu'à obtenir une coloration brun clair et une odeur de noisette.

Chinois

Passoire fine de forme conique.

Chocolat en pistoles

Chocolat en petits palets, plus rapides à faire fondre que le chocolat en plaques.

Clarifier les œufs

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Compoter

Faire cuire à couvert, à feu doux, longtemps.

Détrempe

Mélange de farine, d'eau et de sel utilisé pour la pâte feuilletée.

Épices à pain d'épices

Mélange d'épices utilisé pour le pain d'épices. Vendu tel quel dans le commerce.

Foisonner

Fouetter longuement une préparation pour alléger sa consistance en y incorporant le maximum d'air.

Foncer

Garnir un moule de pâte.

Gianduja

Pâte de chocolat et de noisettes broyées, de beurre de cacao et de sucre glace.

Glucose

Glucide (l'ensemble des sucres présents dans l'organisme) pur fabriqué à partir de l'amidon de maïs ou de la fécule de pomme de terre. Son pouvoir sucrant est moins élevé que celui du sucre. Il se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore ou en poudre.

Gluten

Mélange de protéines qui compose 80 % des protéines contenues dans le blé, responsable de l'élasticité de la pâte à pain. Le maïs, le riz, le millet et le sarrasin ne contiennent pas de gluten.

Hachoir à viande muni d'un embout à spritz

Petit embout que l'on met sur un hachoir à viande pour faire les spritz, disponibles notamment en Alsace et en Lorraine.

Julienne

Tailler (par exemple un légume) en fins bâtonnets.

Lactose

Glucide présent dans le lait.

Macaroner

Travailler soigneusement la pâte pour bien l'homogénéiser.

Meringue italienne

100 g de blancs d'œufs montés en neige sur lesquels on verse un sirop de 200 g de sucre et 75 g d'eau cuit à 121 °C.

Pailleté feuilletine

Crêpes gavottes émiettées. Vendu tel quel dans le commerce.

Pocher un biscuit

Coucher la pâte sur une plaque avec une poche à douille.

Pousser

Laisser gonfler une pâte sous l'action de la levure.

Presse à biscuit italienne

Appareil muni de multiples embouts permettant de fabriquer des biscuits de formes différentes.

Serrer

Donner une consistance plus ferme à des blancs d'œufs battus en neige par l'ajout de sucre.

Sucre codineige

Sucre d'apparence similaire au sucre glace avec pour particularité de ne pas absorber l'humidité.

Sucre cristal ou cristallisé

Le sucre le plus commun, contenant 99,9 % de saccharose, en cristaux plus ou moins gros.

Sucre glace

Sucre cristallisé réduit en une poudre fine impalpable.

Sucre semoule

Sucre cristallisé broyé et tamisé, généralement utilisé pour la pâtisserie.

Travailler

Mélanger vigoureusement une pâte ou une préparation à l'aide d'une spatule ou d'un batteur.

Trimoline

Aussi connu sous le terme sucre inverti, la trimoline est une substance pâteuse blanche à jaune pâle, à saveur sucrée, fabriquée à partir de la betterave. Sans gluten. Elle donne du corps et améliore la texture des pâtes, aide à la formation d'une croûte croquante et dorée. Elle a également l'avantage de favoriser la moelleux et la conservation des pâtisseries.

Biographies des auteurs

Après avoir fait ses classes chez Gérard Veissière au Capucin Gourmand à Nancy, Robert Bardot au Flambard à Lille, et Gérard Boyer au Château des Crayères à Reims, **Frédéric Anton** sera chef de cuisine sous Joël Robuchon pendant 7 ans. En 1997, Patrick Scicard, Président du Directoire de Lenôtre, lui confie les cuisines du Pré Catelan. Dès son arrivée, le restaurant regagne sa deuxième étoile Michelin. Puis, en 2007, ce sera la consécration avec la troisième étoile. En 2000, Frédéric remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 2008, il publie avec Chihiro Masui et le photographe Richard Haughton son livre *Anton, le Pré Catelan*, qui sera élu « Meilleur livre de chef » au Gourmand World Cookbook Awards 2009. Depuis 2010, il participe à l'émission MasterChef sur TF1. Il est nommé Chevalier de la Légion d'Honneur en 2011.

Christelle Brua débute sa carrière en tant que cuisinier chez ses parents, à l'auberge *Le Relais du Grand Soldat*, à Abreschviller. Mais c'est auprès de Jean-Georges Klein, au restaurant *L'Arnsbourg* qu'elle trouvera sa vocation : la pâtisserie. L'admiration qu'elle a toujours éprouvée pour Frédéric Anton fut comblée lorsque ce dernier la choisit en 2003 comme chef pâtissier au *Pré Catelan*. En 2009, elle est élue « Pâtissier de l'année » par ses pairs (magazine *Le Chef*). Elle a contribué au précédent livre de Frédéric Anton : *Anton, le Pré Catelan*.

Chihiro Masui a quitté son pays natal, le Japon, à l'âge de quatre ans pour suivre ses parents à New York, Londres et Paris. Après des études de philosophie à la Sorbonne, elle a été à la fois traductrice et journaliste pour la presse japonaise et française. Elle a rédigé de nombreux articles sur de grands chefs français (Joël Robuchon, Pierre et Michel Troisgros, Georges Blanc et Frédéric Anton) et publié des ouvrages chez différents éditeurs : *Anton, le Pré Catelan* (2008), *Poissons : un art du Japon* (2009) chez Glénat, *Sushi* chez Gründ (2010) et *La Cuisine du Kâma Sûtra et autres délices d'Asie* aux éditions du Chêne (février 2011).

Richard Haughton est Irlandais, installé à Londres, et un homme éclectique : il a photographié de nombreuses personnalités comme Paul McCartney, Luciano Pavarotti, David Bowie, mais aussi les mondes du ballet, du voyage et de la mode. Il a tout de suite été sensible à l'univers de la gastronomie et a réalisé les photographies du *Anton, le Pré Catelan* (2008), *Poissons : un art du Japon* (2009) chez Glénat, *L'Alchimie des éléments : la cuisine inspirée de Jean-Georges Klein* (2010) chez La Martinière, ainsi que de *La Cuisine du Kâma Sûtra et autres délices d'Asie* aux éditions du Chêne (2011).

Remerciements

À ma fille Manon, toujours si gourmande et qui grandit si vite
À Nadège, qui partage ma vie et m'interdit de manger des gâteaux
À Kty, qui nous force à manger ses gâteaux sans gluten et sans lactose
À Benjamine, pour les millions de roses des sables que tu as englouties
À Patrick Scicard, mon ami, pour cette vraie complicité qui nous unit depuis tant d'années
À Chihiro, qui saura toujours mettre des mots sur mes émotions
À Richard, pour son œil infallible et ses photos sublimes
À toute l'équipe des Éditions du Chêne et Elamine
À toutes les mamans et les mamies qui font des gâteaux plein d'amour
Et à mon angoisse, mon ombre, Christelle, pour cette amitié qui n'a pas de prix.

Frédéric

À mes Mamies, pour leurs recettes... et leur patience
À ma sœur Laetitia et à Sébastien qui préfèrent manger les gâteaux
À Emeline qui apprend à les faire avec sa mamie
À Liv, qui essaie, même si ses mains sont encore toutes petites
À Vincent, pour son amour et son soutien de chaque instant
À Maurane et Marceau d'être si gourmands
À Mamie Lily Klein et Jean-Georges Klein, pour m'avoir appris tant de choses et surtout le *baerewecke*
À Franck Fresson, pour sa sublime recette de *stollen*
À Christophe Michalak et Angelo Musa, Eric Bouchenoire, Mickael, mes amis
À Monsieur Scicard pour sa confiance
À Guy Krenzer, Christian Lacour, Jean-Christophe Jeanson, Thierry Babilotte, Christophe Rhedon, Cyril Lardennois, Guillaume, Stéphane, Julien et toute l'équipe Lenôtre et du *Pré Catelan*
À Clément Boiselle, Maxime Dallet et Caroline Domer, mes pâtissiers, pour leur aide si précieuse à la réalisation des photos
Sans oublier ma petite Paupiette qui n'en rate pas une miette
Et bien sûr, à Frédéric, mon chef et meilleur ami, sans lequel rien de tout ceci n'aurait été possible.

Christelle

Photos

© Richard Haughton

Directrice générale

Fabienne Kriegel

Responsable éditoriale

Valérie Tognali

Suivi éditorial

Françoise Mathay

assistée de Marion Dellapina

Relecture/correction

Anne de Bergh et Joyce Briand

Directrice artistique

Sabine Houplain

assistée de Claire Mieyeville

Conception et

réalisation graphique

BURO-GDS/Elamine Maecha

Fabrication

Marion Lance

Partenariat et ventes directes

Claire Le Cocquen

clecocquen@hachette-livre.fr

Photogravure : Quatcoul

Achévé d'imprimer en Italie

Dépôt légal : décembre 2011

ISBN : 978-2-81230-485-9

NUART : 34/2647/5-02

© Éditions du Chêne -

Hachette Livre, 2011

www.editionsduchene.fr



34/2647/5-02
ISBN : 978-2- 81230-485-9
29,90 € prix TTC France
Imprimé en Italie



9 782812 304859