

Cuisine et Vins  
*de France*

# crèmes, panna cotta et tiramisù

40 recettes  
gourmandes



# sommaire

Petits pots de crème	04
Panna cotta et blanc-manger	24
Tiramisù	32
Crèmes	40
Crème anglaise	40
Crème caramel	46
Crème brûlée	50
Crème catalane	58
Leçon filmée	60
5 variantes originales	62

# Crèmes aux noix et fleur d'oranger

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min

- 1 Dans une casserole, mettez à chauffer le sucre pour obtenir un caramel marron clair. Hors du feu, ajoutez les cerneaux de noix. Remuez avec une fourchette puis posez les noix caramélisées sur une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée. Laissez-les refroidir.
- 2 Dans un bol, délayez la maïzena dans un peu de lait froid. Fendez la gousse de vanille dans la longueur. Avec un couteau pointu, grattez l'intérieur pour prélever les graines noires. Mélangez-les avec le reste du lait dans une casserole et faites chauffer. Ajoutez la maïzena délayée, et faites épaissir quelques minutes sur feu doux en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoutez le miel et l'eau de fleur d'oranger.
- 3 Mettez de côté 4 cerneaux de noix pour le décor. Mixez grossièrement les autres au hachoir électrique ou concassez-les avec un rouleau à pâtisserie. Mélangez-les à la crème, répartissez la préparation dans des coupelles de service, parsemez avec les noix réservées et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

50 g de cerneaux de noix | 1/4 l de lait entier | 1 gousse de vanille | 2 cuil. à soupe rases de maïzena | 50 g de miel | 3 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger | 50 g de sucre | 1 cuil. à café d'huile

## LE BON ACCORD VIN

Un muscat d'Alsace vendanges tardives



# Petits pots de crème à la pistache

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min | Cuisson : 30 min | Réfrigération : 4 h

- 1 Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Mettez de côté 8 pistaches pour le décor. Mixez les autres par à-coups pour obtenir une poudre fine.
- 2 Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Dans un saladier, fouettez les jaunes, le sucre et la poudre de pistaches. Quand le mélange est moussueux, sans cesser de fouetter, versez petit à petit le mélange lait-crème. Éliminez la mousse de surface avec une écumoire, répartissez la préparation dans de petits pots ou des verres résistant à la chaleur.
- 3 Posez-les dans un plat à four et versez de l'eau dans le plat jusqu'aux 2/3 des pots. Enfouez pour environ 25 min de cuisson au bain-marie. La crème doit être prise, mais pas vraiment ferme sous la pointe d'un couteau. Sortez les pots du four, et laissez refroidir avant de les réfrigérer pendant au moins 4 h.
- 4 Dans une poêle, faites griller à sec les pistaches réservées quelques minutes, concassez-les grossièrement. Répartissez sur les verres au dernier moment.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

4 jaunes d'œufs | 20 cl de crème liquide | 80 g de pistaches décortiquées non salées | 20 cl de lait | 70 g de sucre

**LE BON ACCORD VIN**

Un coteaux-du-layon (blanc liquoreux de Loire)



# Petits pots de crème au citron

**FACILE ET BON MARCHÉ**

Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

- 1 Préchauffez le four à th. 5 (150°C) et installez-y un plat à demi rempli d'eau pour avoir un bain-marie prêt.
- 2 Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et mélangez au fouet à main, sans trop faire mousser. Sans cesser de tourner, ajoutez le jus de citron et la crème. Lorsque le mélange est homogène, répartissez-le dans des ramequins ou des tasses en porcelaine.
- 3 Posez les ramequins dans le four, dans le bain-marie. Comptez 15 à 20 min de cuisson. La crème doit être prise, mais rester très souple. Sortez les ramequins du bain-marie et laissez refroidir.
- 4 Servez les crèmes telles quelles, à température ambiante, ou fraîches, après les avoir placées quelques heures au réfrigérateur. Elles peuvent être préparées la veille. Au dernier moment, décorez les petits pots de crème avec de fines lamelles d'orange confite.

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

4 œufs | 200 g de sucre | 15 cl de jus de citron | 12,5 cl de crème liquide | 1 morceau d'écorce d'orange confite

**LE BON ACCORD VIN**

Un loupiac (blanc moelleux du Bordelais)



# Pots de crème au citron vert

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min

- 1 Râpez et réservez le zeste d'un citron. Pelez à vif les 2 fruits et détachez les quartiers en passant la lame d'un couteau bien aiguisé entre les membranes. Réservez au frais.
- 2 Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œufs et la maïzena. Faites bouillir le lait avec le sucre roux, ajoutez le thé et laissez infuser 3 min. Passez le lait parfumé à la passoire fine au-dessus de la jatte. Transvasez de nouveau le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux en fouettant puis laissez refroidir.
- 3 Montez la crème très froide en chantilly et incorporez-la à la crème au thé refroidie. Répartissez dans 6 verres supportant la chaleur. Disposez les quartiers de citron sur les 6 crèmes. Gardez au frais.
- 4 Avant de servir, montez les blancs d'œufs avec le sel en neige ferme, en incorporant le sucre semoule peu à peu puis le zeste. Répartissez cette meringue sur les verres, lissez à la spatule. Saupoudrez de sucre glace, faites caraméliser sous le gril du four quelques secondes et servez.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

2 citrons verts bio | 1/2 litre de lait | 20 cl de crème liquide très froide | 5 jaunes d'œufs + 2 blancs | 2 cuil. à soupe de thé au jasmin | 15 g de maïzena | 70 g de sucre roux | 125 g de sucre semoule | 1 cuil. de sucre glace | 1 pincée de sel

**LE BON ACCORD VIN**

Un sauternes (liquoreux du Bordelais)



# Petits pots de crème au chocolat

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 15 min | Cuisson : 1 h 20 | Réfrigération : 3 h

- 1 Préchauffez le four th. 3-4 (100°C). Cassez le chocolat en morceaux. Portez le lait à ébullition dans une casserole préalablement rincée, mais non essuyée (pour que le lait n'attache pas). Retirez du feu, ajoutez les morceaux de chocolat dans la casserole en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- 2 Fouettez les jaunes avec l'œuf entier et le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez ensuite le lait au chocolat, en remuant sans cesse afin que la préparation soit homogène.
- 3 Beurrez 6 ramequins, tasses ou verres supportant la chaleur. Répartissez-y la crème au chocolat. Posez-les dans un plat à four. Remplissez-le d'eau bien chaude jusqu'à mi-hauteur des ramequins. Enfourez pour 1 h 10 de cuisson au bain-marie.
- 4 Retirez les ramequins du bain-marie. Laissez-les refroidir puis mettez-les au moins 3 h au réfrigérateur. Servez frais.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

180 g de chocolat noir amer (au moins 52 % de cacao) | 50 cl de lait entier | 1 œuf entier + 4 jaunes | 80 g de sucre en poudre | 15 g de beurre pour les ramequins

**LE BON ACCORD VIN**

Un rasteau (vin doux naturel de la Vallée du Rhône)



# Petites crèmes au café

TRÈS FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min | Réfrigération : 12 h

- 1 Préchauffez le four à th. 6 (180°C) et préparez un bain-marie dans un plat à four à demi rempli d'eau pouvant contenir 6 ramequins ou petits verres.
- 2 Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre glace avec un fouet à main, ajoutez l'extrait de café puis la crème liquide et le lait. Mélangez bien sans faire mousser. Versez la préparation dans les ramequins, placez-les dans le plat à four et enfournez pour 25 à 30 min de cuisson au bain-marie.
- 3 Sortez les crèmes du four, laissez refroidir et mettez-les au réfrigérateur au moins 12 h (et jusqu'à 24 h). Servez frais. Décorez les crèmes avec de vrais grains de café ou des grains de café en chocolat.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

30 cl de crème liquide | 20 cl de lait | 150 g de sucre glace | 5 jaunes d'œufs | 3 ou 4 cuil. à café d'extrait de café liquide

**LE BON ACCORD VIN**

Un armagnac



# Crèmes moelleuses choco-café

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 40 min | Cuisson : 30 min

- 1 Préparez la crème au café: faites chauffer le lait et la crème. À l'ébullition, éteignez le feu, ajoutez le café soluble et mélangez bien. Dans une jatte, fouettez le sucre avec l'œuf et les jaunes, puis versez la crème au café tiède, sans cesser de fouetter. Réservez.
- 2 Préparez la mousse au chocolat: faites fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Hors du feu, lissez le mélange à la spatule et laissez tiédir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans une jatte, fouettez les jaunes avec la moitié du sucre. Ajoutez le mélange beurre-chocolat sans cesser de fouetter. Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- 3 Préchauffez le four à th. 3-4 (130°C). Répartissez la crème au café dans des ramequins ou des verres supportant la chaleur et posez-les dans un plat à demi rempli d'eau. Répartissez ensuite la mousse et enfournez le bain-marie pour 30 min.
- 4 Sortez les crèmes du bain-marie après les 30 min de cuisson. Laissez-les refroidir avant de servir.

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Pour la crème au café : 20 cl de crème liquide | 40 cl de lait | 2 cuil. à soupe de café lyophilisé  
| 1 œuf + 4 jaunes | 70 g de sucre | Pour la mousse au chocolat : 100 g de beurre | 100 g de  
chocolat noir | 3 œufs | 90 g de sucre

## LE BON ACCORD VIN

Un jerez Pale Cream (Espagne)



# Petits pots de crème aux trois parfums

SIMPLE ET BON MARCHÉ

Préparation : 25 min | Cuisson : 20 min | Réfrigération : 3 h

- 1 Réservez 1 cuillerée à café de pistaches pour le décor, mixez les autres pour obtenir de la poudre. Faites chauffer 35 cl de lait. Dès qu'il frémit, retirez du feu, ajoutez la poudre de pistaches et laissez infuser au moins 5 minutes à couvert. Faites de nouveau chauffer 35 cl de lait. Dès qu'il est chaud, retirez du feu et faites-y infuser à couvert le rouleau de réglisse coupé en morceaux. Fendez la gousse de vanille dans la longueur, grattez l'intérieur au-dessus d'une petite casserole. Ajoutez 35 cl de lait, portez à ébullition, puis éteignez le feu et laissez infuser à couvert.
- 2 Fouettez vigoureusement dans un saladier 2 œufs entiers plus 1 jaune et 50 g de sucre. Versez le lait vanillé en filet sur le mélange sans cesser de fouetter, puis répartissez cette crème à la vanille dans 2 ramequins. Recommencez la même opération (œufs + jaune + sucre) avec le lait infusé à la poudre de pistache, puis avec le lait infusé à la réglisse.
- 3 Chauffez le four à th. 6 (180°C). Posez les 6 ramequins de crème dans un plat à four à demi rempli d'eau. Enfourné-le et laissez cuire pendant environ 20 min. Vérifiez que la crème est bien prise, puis sortez le plat du four et laissez refroidir. Réfrigérez au moins 3 h.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

105 cl de lait | 6 œufs + 3 jaunes | 150 g de sucre en poudre | 1 gousse de vanille | 50 g de pistaches décortiquées non salées | 1 rouleau de réglisse

## LE BON ACCORD VIN VIN

Un graves blanc



# Petits pots de crème à l'armagnac et aux pruneaux

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Cuisson : 1 h 05 | Réfrigération : 6 h

- 1 RPréchauffez le four à th. 6 (180°C). Dans une casserole, faites cuire les pruneaux avec le vin, la crème de mûre et le sucre vanillé, à couvert, durant 30 min.
- 2 Fendez la gousse de vanille en 2 dans la longueur et grattez ses graines au-dessus d'une jatte. Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez l'armagnac puis le lait chaud et la crème, toujours en fouettant.
- 3 Égouttez les pruneaux. Réservez le jus. Hachez les pruneaux. Disposez ce hachis au fond de 8 ramequins puis répartissez dessus le contenu de la jatte, en remplissant les ramequins seulement aux 3/4. Mettez-les dans un plat à four rempli à moitié d'eau et faites cuire au four, au bain-marie, pendant 35 min.
- 4 Laissez refroidir les crèmes, puis placez-les au frais pendant au moins 6 h. Au moment de servir, recouvrez-les du jus de pruneaux réservé.

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

50 cl de crème liquide | 50 cl de lait | 8 jaunes d'œufs | 200 g de sucre | 24 pruneaux dénoyautés | 25 cl de vin rouge | 1 gousse de vanille | 1 cuil. à soupe d'armagnac | 10 cl de crème de mûre | 2 sachets de sucre vanillé

## LE BON ACCORD VIN

Un floc de Gascogne



# Petits pots de crème à la cerise et au kirsch

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 35 min | Réfrigération : 3 h

- 1 Rincez rapidement les cerises puis équeutez-les. Égouttez-les sur du papier absorbant. Vous pouvez les dénoyauter, mais si vous laissez les noyaux, le goût de cerise sera beaucoup plus prononcé.
- 2 Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Beurrez 4 ramequins. Portez le lait à ébullition dans une casserole, puis éteignez le feu et ajoutez le kirsch. Réservez. Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Toujours en fouettant, versez le lait chaud en filet, puis incorporez les cerises.
- 3 Répartissez la préparation dans les ramequins. Posez-les dans un plat à four à demi rempli d'eau et enfournez le plat pour 25 à 30 min. Vérifiez la cuisson: la crème doit être juste prise. Laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur au moins 3 h.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de cerises | 30 cl de lait entier | 3 jaunes d'œufs | 80 g de sucre en poudre | 2 cuil. à soupe de kirsch (ou guignolet d'Anjou) | 20 g de beurre

## LE BON ACCORD VIN

Un cabernet-d'anjou (rosé de la Vallée de la Loire)



# Panna cotta aux fruits rouges

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min | Réfrigération : 12 h

1 Réservez quelques fruits rouges pour le décor. Mettez les autres dans une casserole avec 30 g de sucre et faites-les cuire 10 min environ sur feu vif. Versez-les dans un saladier, laissez tiédir, ajoutez la crème de cassis, remuez, couvrez et réservez au frais.

2 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites bouillir 5 min la crème liquide dans une casserole avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et ses graines préalablement grattées. Versez le lait et 120 g de sucre. Faites frémir 5 min. Essorez la gélatine en la pressant entre vos mains et jetez-la dans la crème hors du feu, mélangez.

3 Filtrez la préparation au travers d'une passoire et versez-la dans 6 ramequins que vous aurez passés sous l'eau froide sans les essuyer. Vous pouvez aussi utiliser des moules en silicone. Mettez au frais 12 h.

4 Pour démouler les panna cotta, trempez le fond des ramequins quelques instants dans de l'eau chaude. Décorez avec les fruits réservés et les fruits macérés.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

500 g de fruits rouges mélangés surgelés | 50 cl de crème liquide | 30 cl de lait | 1 gousse de vanille | 150 g de sucre | 4 feuilles de gélatine (8 g) | 10 cl de crème de cassis

## LE BON ACCORD VIN

Un banyuls (vin doux naturel du Roussillon)



# Panna cotta au café

UN PEU DELICAT MAIS BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Cuisson : 10 min | Réfrigération : 4 h

1 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Portez le lait, la crème, le sucre et l'extrait de café à ébullition 3 min. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée entre vos mains, remuez bien.

2 Répartissez la préparation dans 6 ramequins que vous aurez passés sous l'eau froide sans les essuyer ou dans des moules en silicone souple. Si vous ne souhaitez pas démouler les panna cotta, utilisez des verres. Laissez refroidir et réservez au frais au moins 4 h.

3 Préparez la crème : dans une casserole, faites chauffer le lait et la badiane puis laissez infuser 5 min à couvert. Retirez la badiane. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la maïzena puis la moitié du lait chaud en filet en remuant doucement sans faire mousser. Reversez dans la casserole contenant le reste de lait, faites cuire en remuant sans cesse et sans jamais laisser bouillir jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Laissez tiédir, ajoutez l'extrait de café et réservez aussi au frais.

4 Servez les panna cotta fraîches démoulées et entourées de crème ou non démoulées et accompagnées de la crème en saucière.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

50 cl de crème liquide | 30 cl de lait entier | 80 g de sucre | 2 cuil. à soupe d'extrait de café liquide | 3 feuilles de gélatine (3 x 2 g) | Pour la crème : 25 cl de lait | 2 jaunes d'œufs | 40 g de sucre | 1/2 cuil. à café de maizena | 1 étoile de badiane | quelques gouttes d'extrait de café

**LE BON ACCORD VIN**

Un rasteau (vin doux naturel de la Vallée du Rhône)



# Panna cotta à la confiture de lait

FRACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 7 min | Réfrigération : 12 h

- 1 Versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition, puis laissez-la frémir 5 min. Laissez la gélatine ramollir dans un bol d'eau froide. Hors du feu, versez 4 cuillères à café de confiture de lait dans la crème. Essorez la gélatine entre vos mains et ajoutez-la à la crème. Mélangez longuement afin d'obtenir une préparation homogène.
- 2 Déposez 1 cuillère à café de confiture de lait au fond de 4 verres, puis versez dessus la panna cotta. Laissez refroidir puis réservez les verres au frais pendant au moins 12 h.
- 3 Au moment de servir, posez une noisette de confiture de lait sur les panna cotta.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

60 cl de crème liquide | 1/2 pot de confiture de lait | 3 feuilles de gélatine (6 g au total)

## LE BON ACCORD VIN

Un montlouis-sur-Loire effervescent (vin de Loire)



# Blanc-manger au coulis de fruits rouges

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 20 min | Cuisson : 5 min | Réfrigération : 2 h

- 1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir. Fendez la gousse de vanille en 2, mettez-la dans une casserole avec le lait, la poudre d'amandes et 80 g de sucre. Portez à ébullition puis retirez du feu et laissez infuser quelques minutes.
- 2 Filtrez le lait d'amandes et diluez-y aussitôt la gélatine essorée. Versez la crème dans 4 ramequins. Laissez refroidir et mettez au frais 2 h. Gardez quelques fruits rouges pour le décor. Mixez les autres avec le reste de sucre pour obtenir un coulis. Réservez au frais.
- 3 Juste avant de servir, faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle antiadhésive. Trempez quelques secondes les ramequins dans l'eau chaude puis démoulez-les. Décorez des fruits réservés et des amandes grillées. Servez accompagné du coulis.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

125 g de fraises des bois | 125 g de framboises | 125 g de groseilles | 125 g de myrtilles | 50 cl de lait entier | 100 g de poudre d'amandes | 100 g de sucre en poudre | 1 gousse de vanille | 40 g d'amandes effilées | 3 feuilles de gélatine (3 x 2 g)

## LE BON ACCORD VIN

Un cabernet d'Anjou (vin rosé de la Loire)



# Tiramisu

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Réfrigération : 12 h

- 1 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez le mascarpone. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et mélangez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule souple.
- 2 Mélangez le café, l'extrait de café et le marsala dans une assiette creuse. Trempez rapidement les biscuits dans ce mélange et disposez-les au fur et à mesure dans des verres larges.
- 3 Étalez une couche de crème puis encore des biscuits trempés et terminez par une couche de crème. Couvrez de papier-film et mettez 12 h au frais. Pour servir, saupoudrez les tiramisù de cacao en vous aidant d'une petite passoire.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

3 œufs | 250 g de mascarpone | 18 biscuits à la cuillère | 3 tasses de café fort froid | 2 cuil. à soupe d'extrait de café | 10 cl de marsala (facultatif) | 80 g de sucre | 2 cuil. à soupe de cacao en poudre | sel

## LE BON ACCORD VIN

Un rivesaltes ambré (vin doux naturel du Roussillon)



# Tiramisù aux fruits rouges et au nougat

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Réfrigération : 4 h

- 1 Sortez le mascarpone à l'avance pour qu'il ramollisse. Rincez et épongez les fruits rouges. Coupez les plus gros en 2. Diluez la liqueur de fraise avec la même quantité d'eau. Coupez le nougat en tout petits dés.
- 2 Cassez les biscuits avec les doigts et répartissez-les dans des verres ou dans des coupes. Arrosez-les avec la liqueur diluée. Recouvrez de fruits rouges et parsemez avec la moitié des dés de nougat.
- 3 Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme en incorporant le sucre glace à la fin. Incorporez délicatement les œufs en neige au mascarpone. Couvrez les fruits d'une couche épaisse de mascarpone à la neige, et laissez tomber à la surface le reste des dés de nougat. Mettez au réfrigérateur au moins 4 h. Pour servir, saupoudrez les verres d'un nuage de sucre rose.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 biscuits à la cuillère | 250 g de mascarpone | 10 cl de liqueur de fraise | 80 g de nougat blanc tendre | 3 blancs d'œufs | 50 g de sucre glace | 200 g de fruits rouges mélangés | 1 cuil. à café de sucre rose (épicerie fines)

## LE BON ACCORD VIN

Un banyuls rimage (vin doux naturel du Roussillon)



# Tiramisù à la crème de marrons

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Réfrigération : 4 h

- 1 Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une jatte, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les blancs en neige ferme avec le sel.
- 2 Ajoutez le mascarpone au mélange jaunes-sucre, puis ajoutez délicatement les blancs battus en soulevant la masse à l'aide d'une spatule souple. Réservez la moitié de cette préparation et mélangez l'autre avec la crème de marrons.
- 3 Versez le café dans une assiette creuse, trempez très rapidement les biscuits dedans et disposez-les au fond d'un plat creux, alternez les 2 crèmes puis une couche de biscuits trempés dans le café. Terminez par une couche de chaque crème. Réservez au frais au moins 4 h et jusqu'à 24 h. Pour servir, décorez avec des boules en sucre et du pop-corn caramélisé.

## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

4 œufs | 250 g de mascarpone | 400 g de crème de marrons | 50 g de sucre en poudre |  
1 vingtaine de biscuits à la cuillère | 20 cl de café corsé | 1 pincée de sel

## LE BON ACCORD VIN

Un jurançon (vin doux du Sud-Ouest)



# Tiramisù aux framboises

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min | Réfrigération : 3 h

- 1 Concassez les amaretti ou passez-les au mixeur pour les réduire en poudre grossière. Dans une poêle, faites torréfier à sec pendant quelques minutes les pistaches, laissez-les refroidir, puis concassez-les également.
- 2 Fouettez le mascarpone avec le sucre pour l'assouplir. Répartissez la moitié de la poudre d'amaretti dans des verres. Couvrez d'une épaisse couche de mascarpone, puis de framboises. Répartissez le reste de la poudre, le reste du mascarpone et le reste de framboises.
- 3 Parsemez de pistaches concassées et mettez les verres de tiramisù au frais au moins 3 heures avant de servir.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

18 amaretti (petits biscuits italiens au goût d'amande : chez les traiteurs italiens ou épiceries fines) | 500 g de mascarpone | 200 g de framboises | 50 g de sucre glace | 50 g de pistaches décortiquées non salées

**LE BON ACCORD VIN**

Un banyuls rouge (vin doux naturel du Roussillon)



# Œufs à la neige aux pralines roses

SIMPLE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min

- 1 Préparez la crème anglaise: faites chauffer le lait et la crème dans une grande casserole. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume, puis versez le lait chaud en mince filet en remuant doucement avec une cuillère en bois. Reversez la préparation dans la casserole et faites cuire sur feu très doux en remuant souvent jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, surtout sans laisser bouillir. Laissez tiédir.
- 2 Concassez grossièrement les pralines avec un rouleau à pâtisserie et réservez. Battez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant à la fin le reste de sucre. Faites chauffer un peu d'eau (ou moitié eau et lait) dans une sauteuse. Prélevez 6 portions de blancs avec une grosse cuillère et faites-les pocher dans le liquide frémissant 6 min, retournez-les à mi-cuisson. Égouttez sur du papier absorbant.
- 3 Répartissez la crème anglaise dans des coupelles. Déposez un œuf à la neige dessus et parsemez de pralines concassées.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

30 cl de lait entier | 20 cl de crème liquide | 6 œufs | 200 g de sucre | 80 g de pralines roses

## LE BON ACCORD VIN

Un cerdon du Bugey



# Crème au sirop d'érable et île flottante aux pécan

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

Préparation : 30 min | Cuisson : 30 min | Réfrigération : 2 h

1 Faites chauffer le lait et le sirop d'érable dans une grande casserole. Fouettez les jaunes d'œufs avec 80 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez le lait chaud, reversez l'ensemble dans la casserole et faites cuire sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir.

2 Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Dans une casserole à fond épais, préparez un caramel sur feu doux avec 140 g de sucre. Hors du feu, ajoutez le jus de citron. Versez dans un moule à manqué et ajoutez les noix de pécan concassées. Battez les blancs en neige ferme en ajoutant le reste de sucre (soit 80 g) à la fin. Versez-les dans le moule, sur le caramel.

3 Mettez le moule dans un grand plat à four, versez-y de l'eau chaude à mi-hauteur. Enfournez pour 30 min de cuisson au bain-marie. Sortez le moule du four et laissez refroidir avant de le mettre, ainsi que la crème, au frais pendant 2 h. Pour servir, passez le moule sur une source de chaleur (gaz, plaque) pour ramollir le caramel puis démoulez l'île sur la crème.

## INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

8 œufs | 1 l de lait | 300 g de sucre | 2 cuil. à soupe de sirop d'érable | 125 g de noix de pécan  
| 1 cuil. à café de jus de citron

## LE BON ACCORD VIN

Un vin de paille du Jura



# Îles flottantes et crème anglaise au chocolat

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

Préparation : 30 min | Cuisson : 15 min

1 Préparez la crème: mettez le lait à chauffer dans une casserole sans le laisser bouillir. Dans une jatte, fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Versez alors le lait chaud en filet sur la préparation précédente, en remuant sans cesse à la spatule. Reversez dans la casserole, portez sur feu moyen et tournez sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère en bois. Cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre dans la crème chaude et laissez refroidir puis réfrigérez.

2 Pendant ce temps, montez les blancs en neige très ferme en incorporant le sucre en poudre à mi-parcours. Faites chauffer 2 litres d'eau dans une sauteuse. Quand l'eau frémit, faites-y pocher 6 grosses cuillerées de blancs en neige pendant 4 min environ en retournant à mi-cuisson. Égouttez sur du papier absorbant et laissez refroidir.

3 Juste avant de servir, faites griller les amandes à sec dans une poêle antiadhésive. Répartissez la crème au chocolat dans 6 coupelles et déposez une île dans chacune. Parsemez de vergeoise ou de sucre de couleur et d'amandes grillées.

**INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES**

Pour la crème anglaise au chocolat : 50 cl de lait entier | 60 g de chocolat noir | 5 jaunes d'œufs  
| 50 g de sucre en poudre | Pour les îles flottantes : 5 blancs d'œufs | 30 g de sucre en poudre  
| 50 g de sucre vergeoise ou de couleur | 50 g d'amandes effilées

**LE BON ACCORD**

Un maury (vin doux naturel du Roussillon)



# Crème caramel

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 50 min

1 Préchauffez le four à th. 5-6 (160°C). Fendez la gousse de vanille en 2 dans la longueur, et grattez les graines noires avec la pointe d'un couteau au-dessus d'un saladier. Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille vidée puis laissez infuser hors du feu à couvert.

2 Préparez le caramel: dans une casserole à fond épais, faites chauffer sur feu doux la moitié du sucre pendant environ 5 minutes pour obtenir un caramel ambré. Versez le caramel dans un moule à manqué ou un plat à soufflé en porcelaine en l'inclinant dans tous les sens pour bien le répartir en prenant soin de ne pas vous brûler!

3 Dans le saladier contenant les graines de vanille, fouettez les œufs entiers avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait en mince filet en remuant doucement sans faire mousser, versez la préparation dans le moule, posez-le dans un plat à four à demi rempli d'eau, et faites cuire 45 min au four au bain-marie. Laissez refroidir la crème et servez-la démoulée. Si vous utilisez des petits ramequins, ne la faites cuire que 25 min environ.

## INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

1 litre de lait entier | 1 gousse de vanille | 8 œufs | 300 g de sucre en poudre

## LE BON ACCORD

Un vieux rhum ambré



# Crèmes caramel aux zestes d'orange

SIMPLE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 1 h

- 1 Lavez l'orange et râpez finement le zeste. Préchauffez le four à th. 6 (180°C) et mettez dedans les moules destinés à la crème. Ainsi réchauffés, ils seront plus faciles à napper de caramel. Faites chauffer le lait, le sucre, le zeste, les gousses de vanille fendues en 2 ainsi que leurs graines préalablement grattées. Retirez du feu, laissez infuser à couvert.
- 2 Préparez le caramel : mettez le sucre dans une casserole sur feu doux jusqu'à obtenir un caramel marron clair. Versez-le dans les moules en tournant dans tous les sens pour bien napper les bords.
- 3 Fouettez les œufs dans une jatte avec un fouet à main sans faire mousser, ajoutez le lait en remuant et filtrez la préparation. Versez-la dans les moules placés dans un plat à four rempli à demi d'eau. Enfourez pour 45 min au bain-marie. Laissez refroidir et démoulez.

## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

1 l de lait entier | 2 gousses de vanille | 100 g de sucre | 6 œufs | 1 orange non traitée

Pour le caramel: 150 g de sucre

## LE BON ACCORD VIN

Un pineau des Charentes



# Crèmes brûlées

SIMPLE ET ABORDABLE

Préparation : 10 min | Cuisson : 1 h 15 | Réfrigération : 6 h

1 Préchauffez le four à th. 3 (90°C). Fendez les gousses de vanille en 2 dans la longueur. Avec la pointe d'un couteau, grattez les graines noires qu'elles contiennent et mettez-les dans une jatte.

2 Incorporez les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème dans la jatte et mélangez bien au fouet à main, sans faire mousser. Filtrez la préparation au travers d'une passoire fine et répartissez-la dans des ramequins plats après les avoir passés sous l'eau froide sans les essuyer. L'épaisseur de la crème doit être d'environ 1,5 cm.

3 Placez les ramequins dans un plat à four à demi rempli d'eau. Faites-les cuire 1 h 15 au bain-marie dans le four. Laissez-les refroidir puis réservez au moins 6 h au frais. Au moment de servir saupoudrez-les de sucre et caramélisez avec un fer spécial, un chalumeau ou sous le gril du four. Servez aussitôt.

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

12 jaunes d'œufs | 50 cl de lait entier | 50 cl de crème liquide | 4 gousses de vanille | 120 g de sucre | Pour caraméliser : 160 g de sucre

## LE BON ACCORD VIN

Un banyuls (vin doux naturel du Roussillon)



# Crèmes brûlées à la rose

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Cuisson : 1 h 15 | Réfrigération : 12 h

- 1 Préchauffez le four à th. 3-4 (100°C) et sortez la plaque creuse. Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Réservez. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez le mélange lait-crème chaud et l'eau de rose. Remuez sans faire mousser, répartissez dans 8 ramequins larges sur 1,5 cm d'épaisseur.
- 2 Mettez les ramequins dans la plaque creuse du four. Glissez-la dans le four et versez de l'eau chaude dans la lèchefrite pour faire un bain-marie. Faites cuire pendant 1 h 15. Passé ce temps, sortez les ramequins du four, laissez refroidir avant de les couvrir de papier-film. Réservez-les au réfrigérateur au moins 12 h.
- 3 Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade, caramélisez-les au chalumeau ou avec un fer spécial crèmes brûlées. À défaut, passez-les, 2 à 3 min, sous le gril du four. Servez aussitôt.

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

12 jaunes d'œufs | 120 g de sucre en poudre | 40 cl de crème liquide | 40 cl de lait entier |  
3 cuil. à soupe d'eau de rose (en pharmacie) | 4 cuil. à soupe de cassonade

## LE BON ACCORD VIN

Un gewurztraminer vendanges tardives



# Crèmes brûlées au Carambar

FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min | Cuisson : 25 min

- 1 Préchauffez le four à th. 4 (110°C). Dans une casserole, faites chauffer doucement la crème liquide avec les Carambar en mélangeant jusqu'à ce qu'ils fondent. Dans une jatte, battez au fouet à main les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème au Carambar sur les œufs en remuant.
- 2 Répartissez la préparation dans 6 petits plats à crème brûlée ou ramequins plats. Enfournez pour 25 min. La cuisson terminée, laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 3 Au tout dernier moment, saupoudrez les plats de sucre et caramélisez à l'aide d'un chalumeau, d'un fer spécial crème brûlée ou, à défaut, sous le gril du four en surveillant bien. Servez aussitôt.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

18 Carambar | 6 jaunes d'œufs | 60 g de sucre | 50 cl de crème liquide | 6 cuil. à soupe de sucre roux

## LE BON ACCORD VIN

Un rasteau (vin doux naturel du Rhône)



# Crèmes brûlées aux marrons glacés

FACILE ET ABORDABLE

Préparation: 10 min | Cuisson: 30 min | Réfrigération: 12 h

- 1 Préchauffez le four à th. 5 (150°C) et sortez la plaque du four. Faites chauffer la crème et le lait dans une casserole à fond épais. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait dessus en remuant doucement pour ne pas faire mousser. Ajoutez la crème de marrons et mélangez.
- 2 Passez 8 à 10 ramequins sous l'eau froide, ne les essuyez pas et remplissez-les de crème. Décorez d'un marron glacé coupé en 2. Posez les ramequins sur la plaque et enfournez pour 20 min. Baissez le th, à 4-5 (130°C) et poursuivez la cuisson encore 10 min. Laissez refroidir, couvrez de film étirable et mettez 12 h au frais.
- 3 Avant de servir, saupoudrez les crèmes d'une cuillerée à soupe de sucre cristallisé et caramélisez-les à l'aide d'un fer spécial crème brûlée, d'un chalumeau ou, à défaut, passez-les sous le gril du four en surveillant bien la cuisson pour éviter une caramélisation excessive.

## INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

50 cl de crème liquide | 20 cl de lait entier | 7 jaunes d'œufs | 250 g de crème de marrons |  
100 g de sucre en poudre | 100 g de sucre cristallisé | 8 ou 10 marrons glacés

## LE BON ACCORD VIN

Un cognac



# Crèmes catalanes

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min | Réfrigération : 2 h

- 1 Faites bouillir le lait, puis éteignez le feu. Ajoutez la cannelle, les zestes et l'anis, couvrez et laissez infuser. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre blanc dans un saladier. Lorsque le mélange blanchit, ajoutez la farine et la fécule de pomme de terre. Remuez de nouveau énergiquement.
- 2 Filtrez le lait tiède et versez-le en remuant sur le mélange précédent. Versez la crème dans une casserole et faites-la épaissir à feu doux en remuant avec une spatule en bois. Dès qu'elle a épaissi, répartissez-la dans 6 ramequins individuels, larges et bas.
- 3 Laissez refroidir, puis glissez-les 2 h au frais. Avant de servir, saupoudrez les crèmes de sucre brun et faites-les caraméliser quelques minutes sous le gril du four ou utilisez un fer spécial pour crèmes à brûler.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 litre de lait | 6 jaunes d'œufs | 200 g de sucre en poudre blanc | 100 g de sucre en poudre brun | 25 g de farine | 25 g de fécule de pomme de terre | 1 écorce de cannelle | 1 zeste de citron | 1 zeste d'orange | 1 cuil. à soupe à café d'anis vert

## LE BON ACCORD VIN

Un banyuls (vin doux naturel du Roussillon)



# Réussir la crème anglaise



## INGRÉDIENTS

2 gousses de vanille | 1 litre de lait | 8 jaunes d'œufs | 120 g de sucre

- 1 Fendez 2 gousses de vanille dans la longueur et grattez au-dessus d'une casserole les petites graines noires parfumées. Ajoutez 1 litre de lait entier dans la casserole et portez à ébullition. Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser.
- 2 Pendant ce temps, dans une jatte, fouettez longuement 8 jaunes d'œufs avec 120 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse "ruban". Versez alors sur le mélange œufs et sucre la moitié du lait très chaud, en filet, sans cesser de fouetter.
- 3 Reversez ce mélange dans la casserole contenant le reste de lait et placez-la sur un feu très doux. Remuez sans cesse avec une spatule en raclant le fond de la casserole. Faites cuire jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la spatule. La crème anglaise ne doit jamais bouillir car sinon les jaunes d'œufs coagulent. Laissez refroidir.
- 4 Si la crème fait des grumeaux, mixez-la avec un mixer plongeant. Elle retrouvera son velouté. Si elle n'épaissit pas, diluez 1/2 cuil. à café de maïzena dans très peu d'eau froide. Versez dans la casserole et poursuivez la cuisson sur feu doux.

# Réussir la crème pâtissière

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min



## INGRÉDIENTS POUR GARNIR UNE DOUZAINE DE CHOUX

30 cl de lait | 3 jaunes d'œufs | 75 g de sucre | 30 g de farine (ou 20 g de maïzena) | 25 g de beurre  
| 1/2 gousse de vanille

- 1 Versez le lait dans une casserole. Fendez le morceau de vanille dans la longueur, grattez les graines parfumées au-dessus d'un saladier et mettez la gousse dans le lait. Portez à ébullition, puis éteignez le feu et laissez infuser à couvert.
- 2 Dans le saladier contenant les graines de vanille, réunissez les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la farine tamisée sans cesser de fouetter, puis versez le lait chaud débarrassé de la gousse de vanille. Fouettez de nouveau.
- 3 Remettez le contenu du saladier dans la casserole et ajoutez le beurre en dés. Posez la casserole sur un feu moyen et remuez sans cesse avec une spatule en bois jusqu'aux premiers bouillons soit 5 à 6 min. La crème doit avoir épaissi et être onctueuse. Versez la crème dans une jatte et laissez-la refroidir.

# 5 variantes originales

## ILES FLOTTANTES CAFÉ-CARDAMOME

### Pour 6 personnes

Préparez un litre de crème anglaise (voir p. 60), mais sans vanille. Laissez refroidir. Pendant ce temps, décortiquez 10 gousses de cardamome. Concassez les graines et réservez. Mélangez 4 cuillères à soupe de café soluble à la crème anglaise. Battez 6 blancs en neige en versant 100 g de sucre à mi-parcours. Prélevez 6 cuillères à soupe de blancs et faites-les pocher 2 à 3 minutes de chaque côté dans du lait qui frémit. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Versez la crème dans des coupes. Placez les blancs au centre et parsemez de cardamome.

## CRÈME BRÛLÉE ORANGE-CHOCOLAT

### Pour 4 personnes

Incorporez à la préparation (voir p.50) 1 cuillère à soupe d'écorces d'orange confites hachées. Posez un carré de chocolat noir au fond de chaque ramequin. Versez la préparation et faites cuire 1h à 1h30 au four, au bain-marie. Les crèmes sont cuites lorsqu'elles tremblotent quand on bouge le ramequin. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et passez au chalumeau ou sous le gril du four.

## CRÈME BRÛLÉE AUX NOIX

### Pour 4 personnes

Réduisez 2 cuillères à soupe de cerneaux de noix en poudre. Dans une terrine, mélangez cette poudre à 4 jaunes d'œufs, 10 cl de lait, 40 cl de crème liquide, 60 g de sucre roux, 1 cuillère à soupe d'eau de vie de noix. Répartissez dans 4 ramequins. Faites cuire au four au bain-marie 25 minutes environ th. 6 (180°C). Laissez refroidir puis mettez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez de cassonade et passez au chalumeau ou sous le gril du four

## PETITS POTS DE CRÈME À LA RÉGLISSE-MENTHE

### Pour 4 personnes

Faites chauffer 25 cl de lait. Mettez 2 sachets d'infusion réglisse-menthe à infuser dedans pendant 5 à 10 minutes. Préchauffez le four th.6 (180°C). Fouettez 4 œufs entiers avec 125 g de sucre dans un saladier. Versez le lait sur les œufs sucrés en fouettant. Répartissez cette crème dans des ramequins et faites cuire au four, au bain-marie pendant 25 à 30 minutes. Laissez refroidir puis mettez au frais.

## PANNA COTTA GLACIALE

### Pour 6 personnes

Préparez un appareil à panna cotta comme page 24 avec 60 cl de crème liquide, 20 cl de lait et 3 feuilles de gélatine (6 g). Laissez tiédir. Ajoutez 4 cuillères à soupe de liqueur de menthe (type Get 27). Remuez bien. Répartissez dans 6 jolis verres. Réfrigérez pendant au moins 4 heures. Au moment de servir, décorez chaque verre de feuilles de menthe ciselées.

## TIRAMISÙ AUX MARRONS GLACÉS

### Pour 6 personnes

Émiettez grossièrement 6 cookies au chocolat et répartissez dans 6 verres. Fouettez 450 g de mascarpone avec 60 g de sucre. Ajoutez 45 cl de crème liquide très froide montée en chantilly. Mettez une couche épaisse de cette préparation dans chaque verre. Recouvrez de brisures de marrons glacés. Ajoutez une autre couche de crème au mascarpone. Posez un demi marron glacé et saupoudrez d'une fine couche de cacao amer à l'aide d'une petite passoire. Réfrigérez au moins 3 h.

# 5 crèmes pour garnir

## GANACHE AU CHOCOLAT

### Pour garnir une vingtaine de petits macarons

Cassez 125 g de chocolat noir en petits morceaux. Dans une casserole, portez 125 g de lait entier et 30 g de crème liquide à ébullition, puis ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule. Portez de nouveau à ébullition en fouettant puis versez la ganache dans un saladier. Posez un film étirable sur la surface de la ganache. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur 24 h avant utilisation.

## LEMON CURD

### Pour garnir une tarte au citron ou pour consommer comme une confiture

Lavez et essuyez 2 citrons non traités. Râpez leur zeste et pressez-les. Mettez le tout dans une casserole. Ajoutez 2 œufs entiers battus, 50 g de beurre en petits morceaux et 250 g de sucre. Posez la casserole sur feu doux et fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et un peu épaisse. Laissez refroidir. Cette crème se conserve au réfrigérateur bien couverte 2 à 3 semaines.

## CRÈME CHANTILLY

### Pour garnir des choux, des gâteaux ou en accompagnement

Versez 25 cl de crème liquide en bouteille ou en brique UHT dans une jatte. Couvrez d'un film étirable et mettez au frais, ainsi que les fouets métalliques du batteur électrique, au moins 1 heure à l'avance. Fouettez d'abord à vitesse moyenne. Au bout de 2 minutes, montez jusqu'à la vitesse maximum. Lorsque la crème devient ferme, incorporez, toujours en battant, 25 g de sucre glace. Couvrez et réservez au frais.

## CRÈME D'AMANDES OU FRANGIPANE

### Pour garnir une galette des rois

Mélangez 100 g de poudre d'amandes et 100 g de sucre en poudre dans une jatte. Incorporez 100 g de beurre en pomme puis 3 œufs entiers un à un. Utilisez sans attendre ou réservez au frais.

## CRÈME AU BEURRE

### Pour 225 g

Dans une casserole, dissolvez 85 g de sucre dans 13 cl d'eau (ou 130 g). Ajoutez  $\frac{1}{4}$  de gousse de vanille. Portez à ébullition sur feu doux jusqu'à ce que le sirop soit à 118°C (mesure avec un thermomètre à sucre). Retirez la vanille, Fouettez 2 jaunes d'œufs dans une jatte et incorporez le sirop en très mince filet. Fouettez jusqu'à complet refroidissement. Continuez à battre et incorporez 100 g de beurre extra-fin ramolli morceau par morceau. La crème se conserve jusqu'à 3 semaines dans un récipient bien fermé. Sortez-la 2 h avant de l'utiliser.

# Index

Blanc-Manger au coulis de fruits rouges	30	Pots de crème au citron vert	10
Crème au sirop d'érable et île flottante aux pécan	42	Réussir la crème anglaise (leçon filmée)	60
Crème brûlée au Carambar	54	Réussir la crème pâtissière (leçon filmée)	61
Crème brûlée aux marrons glacés	56	Tiramisù	32
Crème caramel (La)	46	Tiramisù à la crème de marrons	36
Crème caramel aux zestes d'orange	48	Tiramisù aux framboises	38
Crème catalane (La)	58	Tiramisù aux fruits rouges et au nougat	34
Crèmes aux noix et fleur d'oranger	4	5 variantes originales	62
Crèmes brûlées	50	Crème brûlée aux noix	
Crèmes brûlées à la rose	52	Crème brûlée orange-chocolat	
Crèmes moelleuses choco-café	16	Îles flottantes café-cardamome	
Îles flottantes et crème anglaise au chocolat	44	Panna cotta glaciale	
Œufs à la neige aux pralines roses	40	Petits pots de crème à la réglisse-menthe	
Panna cotta à la confiture de lait	28	Tiramisù aux marrons glacés	
Panna cotta au café	26	5 crèmes pour garnir	63
Panna cotta aux fruits rouges	24	Crème au beurre	
Petites crèmes au café	14	Crème chantilly	
Petits pots de crème à l'armagnac et aux pruneaux	20	Crème d'amande ou frangipane	
Petits pots de crème à la cerise et au kirsch	22	Ganache au chocolat	
Petits pots de crème à la pistache	6	Lemon curd	
Petits pots de crème au chocolat	12		
Petits pots de crème au citron	8		
Petits pots de crème aux trois parfums	18		

## Crédits

### PHOTOGRAPHES

Jérôme Billic (p. 41, 49, 51) | Jacques Caillaut (p. 23) | Christine Fleurent (p. 25, 33, 37, 43, 53, 57) | Loïc Nicoloso (p. 5, 15, 27) | Jean-François Rivière (p. 45) | Laurent Rouvrais (p. 11, 19, 29, 31, 39, 47, 55, 60) | Corinne Ryman (p. 61) | Jean-Daniel Sudres (p. 21, 59) | Pierre-Louis Viel (p. 7, 9, 35) | Bernhard Winkelmann (p. 13, 17).

### REMERCIEMENTS

Gontran Cherrier | Laurence Du Tilly | Coco Jobard | Irène Karsenty | Marie Leteuré | Pascale Mosnier | Karine Valentin pour ses accords vins.

### Collection CUISINE ET VINS DE FRANCE

Un magazine publié par Marie Claire Album  
Directrice de la rédaction : Irène Karsenty  
Direction artistique : Francis Seguin  
Assistante de la rédaction : Rachel Lerrisse

Direction d'édition : Thierry Lamarre  
Assistante d'édition : Adeline Lobut  
Réalisation : Catherine Gerbod  
Lecture-révision : Isabelle Misery  
Conception graphique et mise en pages : Either Studio

### Éditions MARIE CLAIRE

Publiées par Société d'Information et de Créations - SIC  
Une société de Marie Claire Album  
10, bd des Frères-Voisin  
92792 Issy-Les-Moulineaux Cedex 9 - France  
Tél. 01 41 46 88 88  
R.C.S. Nanterre 302 114 509  
Sarl au capital de 3 822 000 euros  
© 2010, Editions Marie Claire  
Société d'Information et de Créations - SIC

N° ISBN : 978-2-84831-207-1  
N° Editeur : 38369  
Imprimé par Graficas Estella (Espagne)  
Dépôt légal : janvier 2010

www.editionsmarieclaire.com