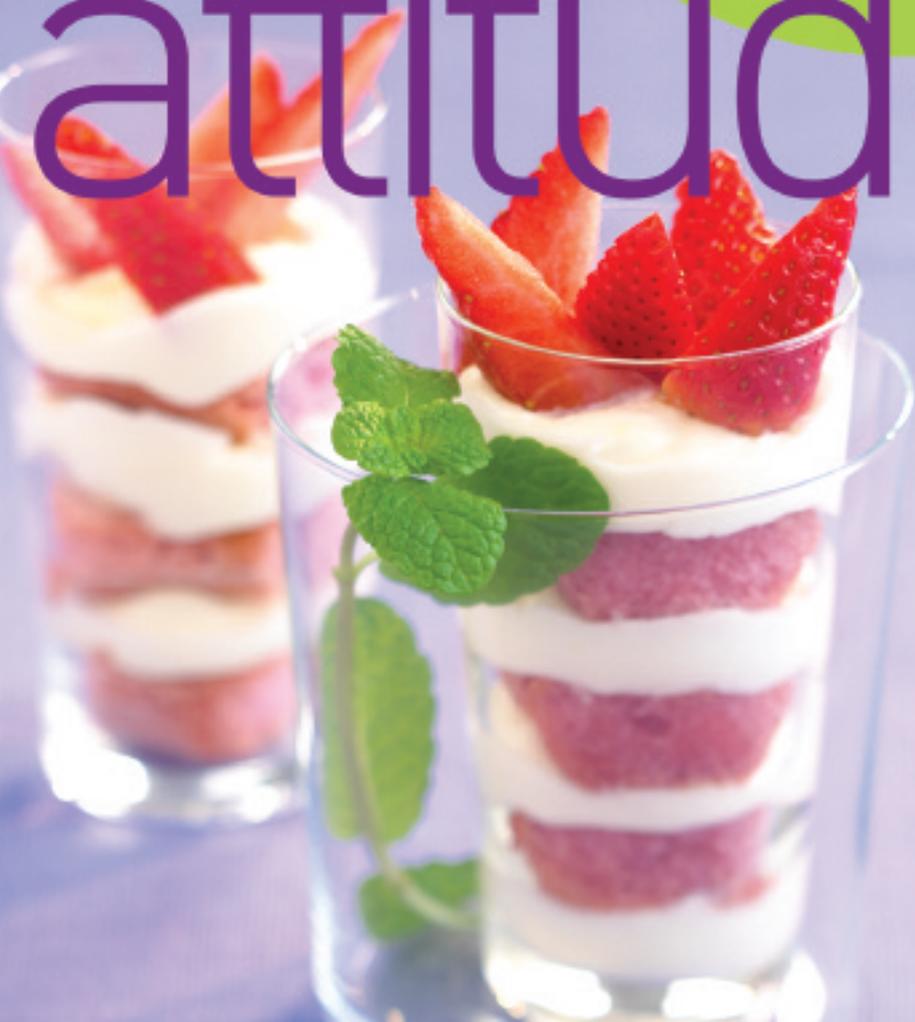


Desserts à la cuillère,  
sans-façon & à boire.



# desserts attitude



# desserts attitude



A l'aube du XXI<sup>ème</sup> siècle, les desserts ravissent les enfants qui sommeillent en nous. Servis dans des verres, des bols, sur des brochettes, des piques, en éprouvettes, ils nous donnent envie de déguster les créations les plus récentes en s'amusant. Le dessert « collet monté » n'est plus en première ligne, vive le dessert ludique !



## Détourner les récipients

Rassurons-nous, un dessert fait maison, même traditionnel, peut susciter engouement et gourmandise. **Comment ?** En le disposant dans un récipient décalé, ou en le servant avec des couverts « iconoclastes ». **Servez une panna cotta** dans un grand vase blanc ou transparent, **une crème caramel** dans un plat à tajine pour jouer sur les couleurs marron vernissé, ou **une crème brûlée** dans un coquetier...

Amusez-vous à présenter les recettes que nous vous proposons dans des **récipients hors norme**.

**Les sucettes de kulfi** : calées dans les interstices d'un bac à glaçons en silicone coloré, posé à l'envers.

**Les tuiles de carambar** : sur un plat recouvert des papiers d'emballage de ces confiseries...

N'ayez peur de rien :

les desserts permettent ces envolées artistiques.

**Le sucre est un plaisir**, il supporte les caprices des modernistes gastronomes.

## Présentation : de nouvelles frontières

Dépassez celle de l'assiette ou des ramequins... les desserts font des pirouettes. On peut souvent les déguster avec les doigts.

N'empilez plus **les crêpes au sucre** sur un plat plat. **Suspendez-les**, comme un drap qui sèche, sur un bâton de réglisse posé sur le rebord de deux verres remplis d'ingrédients à fourrer les crêpes. **Une brochette de fruits** peut être plantée dans un gros fruit rond coupé en deux et posé à plat. **Placez les crayons sablés** dans une boîte à vrais crayons de couleurs, vidée de son contenu...



## Des ingrédients pour maquillage

Vous pouvez aussi **utiliser des ingrédients comestibles** pour ajouter une note de maquillage à vos desserts. **Des rouleaux de réglisse** centrés sur une glace à la vanille ou au café remplacent les biscuits. **Couchez les tubes de chocolat framboisé** sur un matelas de feuilles de brick, ou **les cuillères de crème tendre au chocolat** sur un lit de cardamome. **Pour boire le précipité à la menthe glaciale**, choisissez des pailles vert pâle sur lesquelles vous aurez fixé, avec un ruban vert, quelques brins de menthe. Il y a aussi les colorants alimentaires multicolores qui métamorphosent meringues françaises et îles flottantes.

Maquiller les desserts ne rime pas avec trucage de goût. Au contraire, **la couleur sublime les saveurs**.

“ Mais attention, la vedette reste le dessert et non son « emballage ». La forme si ludique qu'elle soit doit servir le dessert et ne pas desservir le goût. La présentation et le récipient jouent les seconds rôles pour laisser le sucre exprimer ses saveurs au devant de la scène.”



**Préparation :**  
40 min.  
**Cuisson :**  
30 min.  
**Congélation :**  
20 min.

# Tiramisu à la fraise

POUR **6** PERSONNES

- Commencer à préparer le jus de fraises :** laver, équeuter et couper les fraises en deux. Les déposer dans un saladier avec le sucre en poudre et recouvrir d'un film.
- Laisser macérer ce jus 1 à 2 heures**, puis le faire cuire 30 minutes environ au bain-marie.
- Pendant ce temps, commencer à préparer la crème mascarpone :** monter la crème fleurette en chantilly à l'aide d'un fouet et réserver au frais.
- Dans une casserole**, mélanger le sucre en poudre et l'eau, puis porter à ébullition pour obtenir un sirop qui nappe la cuillère et tombe en fil continu (les bulles sont volumineuses).
- Verser ce sirop en filet** sur les jaunes d'œufs, puis fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'au blanchiment et au refroidissement complet.
- Lorsque la cuisson du jus de fraises est terminée**, passer les fraises au chinois et ne conserver que le jus qui a absorbé toute la couleur et le goût des fruits.
- Mélanger le sirop de fraises et l'eau** et l'ajouter au jus de fraises. Réserver ce jus.
- Battre le mascarpone** dans un saladier à l'aide d'un fouet, le mélanger aux jaunes d'œufs battus, puis incorporer la crème chantilly.
- Tremper 12 biscuits roses** dans le jus de fraises réservé, puis les couper en trois.
- Préparer 6 verres hauts et transparents.** Dans le fond de chacun d'eux, disposer 2 morceaux de biscuits imbibés.
- Verser alors 3 cuillerées de crème mascarpone par verre**, puis alterner 2 fois 2 morceaux de biscuits imbibés et de crème mascarpone : le mélange ne doit pas arriver jusqu'en haut.
- Réserver au congélateur** 20 minutes.
- Préparer la garniture :** laver, équeuter et couper les fraises en quatre dans la hauteur, puis les mélanger dans un bol avec le sucre en poudre. En garnir le dessus des verres.

## INGRÉDIENTS

### Crème mascarpone

2 jaunes d'œufs  
80 g de sucre en poudre  
4 cl d'eau  
250 g de mascarpone  
350 g de crème fleurette

### Jus de fraises

250 g de fraises  
2 cuillerées à soupe  
de sucre en poudre  
1 cuillerée à soupe  
de sirop de fraises  
5 cl d'eau

### Garniture

12 biscuits roses de Reims  
250 g de fraises  
2 cuillerées à soupe  
de sucre en poudre

**Préparation :**  
25 min.  
**Cuisson :**  
30 min.  
(th. 3-4 - 100°C)



# Soupe de fraises à la tomate, chips de Tagada

POUR **4** PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 paquet de fraises Tagada  
500 g de fraises  
250 g de tomates  
1/2 orange  
1/4 de pamplemousse rose  
3 feuilles de basilic  
3 feuilles de menthe  
20 g de sirop d'orgeat  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de poivre noir  
1 cuillerée à soupe  
de vinaigre de xérès  
60 g de sucre en poudre

- Trancher finement** les fraises Tagada.
- Les poser sur la tôle du four** recouverte de papier sulfurisé en les écartant les unes des autres.
- Les enfourner 30 minutes** (thermostat 3-4 - 100°C), puis les laisser refroidir 10 minutes.
- Pendant ce temps**, laver et équeuter les fraises.
- Les couper en quatre** et les répartir dans 4 coupelles.
- Laver les tomates**, les éplucher et les épépiner.
- Les couper en quatre.**
- Les mélanger** avec tous les autres ingrédients.
- Réduire ce mélange en purée** à l'aide d'un mixeur, puis le passer au chinois (ou à travers une passoire fine).
- Recouvrir les fraises** de cette nage de tomates et réserver au frais.
- Au moment de servir**, saupoudrer de chips de fraises Tagada.



**Préparation :**  
20 min.  
**Cuisson :**  
5 min.  
(th. 5 – 150°C)  
**Refroidissement :**  
1 heure 20

## Sorbet positif

POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

15 cl de nectar de fruits de la passion  
100 g de sucre en poudre  
5 cuillerées à soupe d'eau  
2 tranches de pain d'épices  
200 g de chocolat riche en cacao

- 1 Préchauffer le four (thermostat 5 – 150°C).
- 2 Faire bouillir le sucre et l'eau.
- 3 Laisser refroidir, puis ajouter le nectar de fruits de la passion.
- 4 Mettre le liquide dans une sorbetière et faire turbiner 20 minutes.
- 5 Répartir le sorbet dans 8 moules en silicone en forme de + (signe plus) et mettre au congélateur.
- 6 Pendant ce temps, trancher le pain d'épices en 8 bâtonnets.
- 7 Les poser sur la tôle du four recouverte de papier cuisson.
- 8 Les enfourner 5 minutes pour les faire sécher.
- 9 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 10 Y plonger entièrement les bâtonnets de pain d'épices et les laisser refroidir sur du papier sulfurisé.
- 11 Les mettre alors 5 minutes au réfrigérateur.
- 12 Refaire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- 13 Démouler délicatement les sorbets et les plonger à l'aide de piques à mi-hauteur dans le chocolat pour créer une coque autour du bas de chaque sorbet.
- 14 Déguster aussitôt accompagné des bâtonnets de pain d'épices.

**Préparation :**  
30 min.  
**Cuisson :**  
12 à 15 min.  
**Refroidissement :**  
30 min.

## Cuillères de crème tendre au chocolat et à la cardamome

POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

45 g de chocolat riche en cacao  
5 cl de lait  
15 cl de crème liquide  
1 jaune d'œuf  
35 g de sucre en poudre  
4 gousses de cardamome  
1/2 feuille de gélatine  
un peu de cacao en poudre pour le décor

- 1 Faire ramollir la demi-feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire bouillir 10 cl de crème liquide avec les gousses de cardamome écrasées et 15 g de sucre.
- 3 Ajouter la gélatine égouttée et laisser infuser 5 minutes.
- 4 Passer la préparation au chinois au-dessus d'un bol, puis le mettre 15 minutes au congélateur.
- 5 Dans une casserole, mettre le reste de crème liquide avec le lait et porter à ébullition.
- 6 Dans un grand bol, fouetter le jaune d'œuf avec le sucre en poudre restant.
- 7 Verser le mélange lait-crème sur l'œuf, puis remettre dans la casserole et faire cuire doucement comme pour une crème anglaise : la crème ne doit pas bouillir.
- 8 Mettre le chocolat dans un saladier, puis verser la crème, peu à peu, en mélangeant de façon à obtenir une texture lisse et homogène.
- 9 Laisser refroidir 15 minutes au réfrigérateur.
- 10 Au début du repas, sortir la crème à la cardamome du congélateur et la fouetter en chantilly.
- 11 Prendre 12 cuillères à soupe et les remplir entièrement de crème au chocolat en lissant à l'aide du plat d'un couteau.
- 12 Prendre 2 cuillères à moka et former des petites quenelles de crème chantilly. Les dresser sur la crème au chocolat.
- 13 Saupoudrer légèrement de cacao en poudre.
- 14 Servir 3 cuillères par personne.





**Préparation :**  
15 min.  
**Cuisson :**  
10 min.  
(th. 6 – 180°C)  
**Congélation :**  
20 min.  
minimum

# Tuiles de carambar, crèmes tendres de mangue

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 mangue fraîche ou surgelée (400 g)  
2 feuilles de gélatine  
le jus d'un demi-citron  
100 g de crème fleurette  
3 cuillerées à soupe de sucre en poudre  
1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre  
8 carambars « original »

- 1 **Faire décongeler la mangue** (si elle est surgelée).
- 2 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 3 **Éplucher la mangue.**
- 4 **En tailler 100 g en petits dés** de 5 millimètres de côté et les réserver.
- 5 **Mixer le reste de la mangue** avec le sucre en poudre, la cannelle et le jus du demi-citron pour obtenir une pulpe.
- 6 **Faire ramollir la gélatine** dans de l'eau froide.
- 7 **L'essorer et la mélanger** avec une cuillerée à soupe de crème fleurette, puis la placer quelques secondes au micro-ondes pour qu'elle se dissolve.
- 8 **La mélanger à la pulpe**, ajouter le reste de crème fleurette et les dés de mangue, puis verser ce mélange dans des verres transparents.
- 9 **Placer les verres 20 minutes minimum** au congélateur (ou 1 heure minimum au réfrigérateur, 48 heures maximum) pour faire prendre les crèmes.
- 10 **Oter les emballages des carambars**, puis placer ces derniers sur une tôle garnie de papier sulfurisé, en les écartant largement les uns des autres.
- 11 **Les enfourner et les laisser fondre** jusqu'au moment où de grosses bulles apparaissent.
- 12 **Les sortir alors du four** et les laisser refroidir quelques secondes, puis les casser grossièrement en trois parties.
- 13 **Sur chaque verre**, déposer 3 morceaux de carambar et présenter les morceaux restants sur une assiette.

**Préparation :**  
45 min.  
**Cuisson :**  
10 min.  
**Congélation :**  
30 min.

# Carpaccio de pommes et grenade, perles d'hibiscus

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

2 pommes (pink lady ou fuji)  
1 grenade bien mûre  
2 cuillerées à soupe d'hibiscus séché (ou karkadé, en vente dans les épiceries orientales ou herboristeries)  
2 cuillerées à soupe de sirop de grenadine  
30 g de cassonade  
20 cl d'eau minérale  
3 feuilles de gélatine  
1/2 citron

- 1 **Faire ramollir les feuilles de gélatine** dans de l'eau froide.
- 2 **Faire bouillir l'eau minérale** avec la cassonade.
- 3 **Hors du feu**, ajouter l'hibiscus séché et laisser infuser 3 minutes.
- 4 **Filter et ajouter le sirop de grenadine.** Réserver 1/3 de ce sirop d'hibiscus.
- 5 **Dans les 2/3 restants**, ajouter les feuilles de gélatine essorées et remuer.
- 6 **Placer cette préparation refroidie** dans un récipient peu large mais profond, puis la mettre au congélateur pendant 30 minutes environ, pour laisser prendre la gélatine.
- 7 **Mettre le sirop réservé** dans une casserole et le faire réduire sur feu doux, environ 5 minutes, pour qu'il épaississe.
- 8 **Ouvrir la grenade** et en sortir les graines en les séparant. Les réserver.
- 9 **Au moment de servir**, éplucher les pommes, les évider à l'aide d'un vide-pomme, puis les découper en tranches fines à l'aide d'un couteau bien affûté ou d'une mandoline.
- 10 **Les citronner.**
- 11 **Répartir les tranches de pommes** dans le fond de 4 assiettes et les saupoudrer des graines de grenade réservées.
- 12 **À l'aide d'une cuillère parisienne**, creuser des boules de gelée d'hibiscus et les disposer au centre des pommes.
- 13 **Verser en filet** le reste de sirop réduit.





# Tatin rouge à la crème de pralines roses

POUR 4 PERSONNES

**Préparation :**  
30 min.  
**Cuisson :**  
35 min.  
(th. 6 – 180°C)  
+ 5 min.  
(th. 7-8 – 230°C)

## INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée  
2 pommes (Canada)  
100 g de sucre en poudre  
4 cl d'eau  
3 cl de sirop de grenadine bien rouge  
quelques gouttes de colorant alimentaire rouge (facultatif)  
20 g de sucre glace  
10 pralines roses concassées  
15 cl de crème liquide très froide

- 1 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 2 **Mettre le sucre en poudre et l'eau** dans une casserole et faire bouillir 4 minutes.
- 3 **Ajouter alors le sirop de grenadine**, mélanger, puis retirer du feu. Si le sirop n'est pas ou peu coloré, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge.
- 4 **Répartir le sirop** dans 4 ramequins.
- 5 **Peler et évider les pommes**, puis les couper en deux.
- 6 **Les retailler** pour qu'elles soient du même diamètre que les ramequins.
- 7 **Poser les demi-pommes**, côté bombé en dessous, sur le sirop et enfourner 30 minutes.
- 8 **Étaler rapidement la pâte feuilletée** au rouleau pour qu'elle soit bien aplatie, la mettre sur la tôle du four recouverte de papier sulfurisé et l'enfourner en même temps que les pommes.
- 9 **Au bout de 15 minutes**, sortir la pâte du four, poser une feuille de papier sulfurisé dessus ainsi qu'une tôle à pâtisserie.
- 10 **Appuyer bien fort** et réenfourner 5 minutes.
- 11 **Sortir la pâte du four**, enlever la tôle et le papier sulfurisé, puis découper 4 disques de la taille des ramequins.
- 12 **Les saupoudrer de sucre glace** à travers une passoire fine.
- 13 **Sortir les pommes du four**, puis augmenter la température (thermostat 7-8 – 230°C).
- 14 **Enfourner les disques** de pâte feuilletée pour les faire dorer.
- 15 **Pendant ce temps**, fouetter la crème liquide bien froide, puis y incorporer les pralines concassées. Réserver au frais.
- 16 **Si les pommes ont beaucoup refroidi**, les passer un instant à four très chaud pour les tiédir et démouler facilement le sirop rouge.
- 17 **Disposer un disque** de pâte feuilletée par assiette, le surplomber d'une demi-pomme rouge et surmonter d'une quenelle de crème aux pralines roses.

**Préparation :**  
20 min.  
**Cuisson :**  
45 min.  
(th. 3-4 – 100°C)  
**Réfrigération :**  
20 min.

# Fruits de la passion, secret de chocolat

POUR 4 PERSONNES



## INGRÉDIENTS

6 fruits de la passion peu mûrs  
90 g de chocolat riche en cacao  
290 g de crème fleurette  
3 jaunes d'œufs  
25 g de vergeoise  
70 g de cassonade

- 1 **Hacher finement le chocolat.**
- 2 **Mettre 90 g de crème fleurette dans une casserole**, la porter à ébullition, puis la verser sur le chocolat finement haché.
- 3 **Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse.** Réserver cette ganache au chocolat.
- 4 **Laver et couper en deux**, à mi-hauteur, les fruits de la passion.
- 5 **À l'aide d'une cuillère**, retirer entièrement la pulpe, la mettre dans un chinois, puis la presser pour éliminer les graines. Réserver le jus.
- 6 **Déposer une cuillerée à café** de ganache au chocolat dans chaque demi-fruit, puis réserver au réfrigérateur.
- 7 **Prélever 65 g du jus** des fruits de la passion et y ajouter la crème fleurette restante.
- 8 **Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs** avec la vergeoise pendant 1 minute, puis incorporer le mélange jus-crème.
- 9 **Dans la lèche-frite du four**, disposer une feuille d'aluminium légèrement froissée, afin de caler les fruits.
- 10 **Répartir la crème aux fruits de la passion** dans les demi-ruits (à ras bord) et enfourner 45 minutes (thermostat 3-4 – 100°C).
- 11 **Laisser refroidir les crèmes**, puis les mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 12 **Recouvrir alors chaque crème** d'une fine couche de cassonade et faire caraméliser au grill ou au chalumeau.
- 13 **Présenter 3 demi-ruits de la passion** par personne.



# Tubes de chocolat framboisé

POUR **4** PERSONNES

**Préparation :**  
30 min.  
**Cuisson :**  
5 min. (th. 6 – 180°C)  
+ 4 min.  
(th. 7-8 – 220°C)  
par fournée  
**Réfrigération :**  
15 min.

## INGRÉDIENTS

1 paquet de feuilles de brick  
1 œuf battu  
20 g de beurre fondu  
35 g de sucre glace  
25 cl de crème liquide  
12 framboises  
125 g de chocolat blanc

- 1 Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).
- 2 Préparer des rouleaux de papier sulfurisé : découper 12 bandes de 12 centimètres de largeur et 20 de hauteur et les laisser s'enrouler sur elles-mêmes, de manière à obtenir 2 centimètres de diamètre.
- 3 Dans les feuilles de brick, tailler 12 rectangles de 8 cm x 14 cm.
- 4 À l'aide d'un pinceau, enduire légèrement le premier rectangle de brick de beurre fondu.
- 5 L'enrouler en 2 tours sur un cylindre de papier sulfurisé préparé et le tendre sans serrer excessivement.
- 6 Le recouvrir d'un peu de dorure à l'œuf et le poser sur la tôle du four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Recommencer la même opération avec les 11 autres papiers sulfurisés et rectangles de brick.
- 8 Enfourner (si nécessaire faire plusieurs fournées) et faire cuire les bricks pendant 5 minutes environ.
- 9 Retirer du four, puis enlever le papier sulfurisé en le couissant.
- 10 Reposer tous les tubes sur la tôle du four garnie de papier sulfurisé, les saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une petite passoire et les faire dorer 4 minutes (thermostat 7-8 – 220°C).
- 11 Pendant la cuisson des bricks, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes.
- 12 Faire bouillir 13 cl de crème liquide et la verser sur le chocolat blanc fondu, remuer et laisser refroidir.
- 13 Mettre au réfrigérateur 15 minutes environ.
- 14 Fouetter la crème liquide restante.
- 15 L'incorporer à la préparation au chocolat blanc refroidie et réserver au réfrigérateur.
- 16 Au moment de servir, verser la ganache chocolat/crème fouettée dans une poche à douille et en garnir les tubes de brick en enfonçant bien la douille pour que la ganache/crème fouettée aille le plus loin possible.
- 17 Enfoncer alors une framboise, puis remettre un peu de ganache/crème fouettée pour aller jusqu'au bord.
- 18 Retourner les tubes de brick et recommencer de l'autre côté.

**Préparation :**  
5 min.  
**Cuisson :**  
15 min.  
**Refroidissement :**  
25 min. + 15 min.  
au congélateur  
(avec sorbetière)  
ou 3 heures 15  
au congélateur  
(sans sorbetière)



# Sucettes de kulfi

POUR **4** PERSONNES

## INGRÉDIENTS

75 cl de lait entier  
5 gousses de cardamome verte  
50 g d'amandes en poudre  
30 g de pistaches mondées non salées  
3 cuillerées à soupe de sucre en poudre

- 1 Faire bouillir le lait dans une grande casserole.
- 2 Lorsque l'ébullition est atteinte, réduire le feu.
- 3 Ajouter la cardamome et poursuivre l'ébullition jusqu'à réduction au tiers de la quantité initiale de lait.
- 4 Ajouter le sucre en poudre et le laisser se dissoudre en fouettant.
- 5 Retirer du feu et filtrer.
- 6 Réduire les pistaches en poudre d'épaisseur moyenne.
- 7 Mettre les amandes en poudre et le tiers des pistaches en poudre dans le lait.
- 8 Laisser refroidir.
- 9 Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner.
- 10 La répartir ensuite dans le bac à glaçons.
- 11 À défaut de sorbetière, mettre la préparation 3 heures au congélateur et la mélanger toutes les 15 minutes pour réduire la formation de cristaux. Lorsque le mélange est presque pris, le transférer dans le bac à glaçons.
- 12 Planter un bâtonnet à glace (ou un morceau de tige de citronnelle) au milieu de chacune des sucettes et remettre 15 minutes au congélateur.
- 13 Démouler et rouler chaque sucette dans le reste des pistaches en poudre.





# Brochettes d'ananas rôti et de gelée d'épices

POUR 4 PERSONNES

**Préparation :**  
15 min.  
**Cuisson :**  
45 min.  
(th. 6-7 – 200°C)  
**Congélation :**  
30 min.

## INGRÉDIENTS

1 gros ananas « avion »  
125 g de cassonade  
50 g de beurre  
1 morceau de gingembre frais de 8 cm  
5 grains de poivre  
1 clou de girofle  
5 piments de la Jamaïque  
4 gousses de vanille  
30 cl d'eau  
1 cuillerée à soupe de rhum brun  
5 feuilles de gélatine

- 1 Préchauffer le four (thermostat 6-7 – 200°C).
- 2 Éplucher et vider le cœur de l'ananas à l'aide d'un vide-pommes.
- 3 Fendre les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur.
- 4 En gratter les graines à l'aide du plat d'un petit couteau et les réserver.
- 5 Introduire les gousses de vanille dans le centre de l'ananas.
- 6 Mettre 25 g de beurre de chaque côté de l'ananas évidé pour bloquer les gousses de vanille.
- 7 Frotter l'extérieur de l'ananas avec les graines de vanille réservées.
- 8 Déposer l'ananas dans un plat à four.
- 9 Éplucher et tailler le gingembre en fines lamelles.
- 10 Le mélanger avec le poivre, le clou de girofle, les piments, la cassonade, le rhum et l'eau.
- 11 En arroser l'ananas, le recouvrir de papier aluminium et l'enfourner 45 minutes.
- 12 Sortir l'ananas du four et le laisser s'égoutter dans un plat.
- 13 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
- 14 Récupérer le jus de cuisson de l'ananas, le filtrer et ajouter la gélatine essorée.
- 15 Verser ce mélange dans un récipient rectangulaire ou carré assez étroit pour que le jus ait une épaisseur de 1,5 cm et mettre 30 minutes au congélateur.
- 16 Pendant ce temps, tailler l'ananas en dés de 2 cm de côté.
- 17 Lorsque la gélatine est prise, la sortir du congélateur, puis la tailler en cubes de 1,5 cm de côté.
- 18 Les piquer sur une brochette en alternant avec les dés d'ananas.

**Préparation :**  
20 min.  
**Cuisson :**  
10 min.

# Brochettes de mangue et orange, caramel de Pondichéry

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

1 mangue  
1 orange  
150 g de sucre en poudre  
4 cl d'eau  
1/2 cuillerée à café de curry  
8 boules de coco rose

- 1 Peler la mangue, puis tailler la chair en 16 dés de 2,5 centimètres de côté.
- 2 Peler l'orange à vif et en prélever 8 quartiers.
- 3 Préparer les brochettes en mettant un dé de mangue à chaque extrémité et un quartier d'orange au milieu.
- 4 Juste avant de servir, mélanger l'eau et le sucre en poudre dans une petite casserole et mettre sur le feu jusqu'à obtention d'un caramel clair : 7 minutes environ après l'ébullition.
- 5 Ajouter alors le curry.
- 6 Plonger le fond de la casserole 10 secondes dans de l'eau fraîche pour stopper la cuisson.
- 7 À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, verser un filet de caramel autour des brochettes en les tournant. Piquer chaque brochette dans une boule de coco.
- 8 Servir aussitôt.





Préparation :  
20 min.  
Cuisson :  
5 min.  
Congélation :  
1 heure

## Bonbons japonais

POUR 4 PERSONNES

- 1 **Faire ramollir 4 feuilles de gélatine** dans un bol d'eau froide, puis les égoutter.
- 2 **Verser la confiture dans une casserole** et faire chauffer à feu doux.
- 3 **Y faire dissoudre** les 4 feuilles de gélatine.
- 4 **Recouvrir une plaque plate** de 16 centimètres de côté de film alimentaire, puis y étaler la confiture. Mettre au congélateur 40 minutes.
- 5 **Faire ramollir les 2 autres feuilles** de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 6 **Les égoutter**, puis les faire dissoudre dans 5 cl de crème liquide au micro-ondes.
- 7 **Fouetter la crème liquide restante** avec 25 g de sucre en poudre, puis incorporer la crème collée à la gélatine et continuer de fouetter 30 secondes.
- 8 **Sortir la confiture du congélateur**, retirer le film et récupérer la plaque, puis la remettre au congélateur.
- 9 **Recouvrir la plaque récupérée** d'un film alimentaire et y étaler la crème sucrée.
- 10 **Faire durcir 20 minutes** au congélateur.
- 11 **Couper des carrés de 4 centimètres de côté** dans chacune des 2 préparations pour procéder au montage.
- 12 **Préparer les bonbons japonais** en superposant un carré à la fraise, un carré de crème sucrée et en recouvrant d'un carré à la fraise.
- 13 **Laver, équeuter et couper les fraises en 4**, puis les mélanger avec le sucre en poudre restant.
- 14 **Disposer 2 bonbons japonais par assiette**, puis parsemer harmonieusement de morceaux et de jus de fraises.

### INGRÉDIENTS

1 pot de 350 g de confiture de fraises  
25 cl de crème liquide  
50 g de sucre en poudre  
6 feuilles de gélatine (12 g)  
150 g de fraises

# Cuillères à la citronnelle et aux framboises

POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée  
15 cl de lait  
5 cl de crème liquide  
3 g de beurre  
25 g de sucre en poudre  
50 g de sucre glace  
1 jaune d'œuf  
20 g de mélange à crème pâtissière (rayon « aides à la pâtisserie »)  
1/2 feuille de gélatine (1 g)  
1 bâton de citronnelle  
12 framboises de taille moyenne  
1 petite poignée de farine

Préparation :  
15 min.  
Cuisson :  
20 min.  
(th. 6 – 180°C)  
+ 3 min.  
(th. 7 – 210°C)  
Réfrigération :  
10 min.

- 1 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 2 **Sur le plan de travail légèrement fariné**, étaler la pâte feuilletée au rouleau.
- 3 **Poser une cuillère à café** sur le feuilletage et découper la pâte tout autour.
- 4 **Recommencer 11 fois l'opération.**
- 5 **Placer les cuillères obtenues** sur la tôle du four recouverte de papier sulfurisé, en respectant un espace de 2 centimètres entre les cuillères. Piquer chaque cuillère plusieurs fois à la pointe d'un couteau.
- 6 **Enfourner et faire cuire** 10 minutes.
- 7 **Dans une casserole**, porter à ébullition le lait et le beurre ainsi que la citronnelle ciselée. Recouvrir la casserole d'un film et laisser infuser 5 minutes.
- 8 **Faire ramollir la gélatine** dans un peu d'eau froide.
- 9 **Dans un saladier**, fouetter le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le mélange à crème pâtissière.



- 10 **Passer le lait infusé au chinois** au-dessus du mélange précédent. Verser la préparation dans une casserole et faire cuire à feu vif en remuant jusqu'à l'ébullition.
- 11 **Ajouter alors la gélatine** et mélanger.
- 12 **Recouvrir un récipient**, plutôt plat, de film alimentaire (plus grand que le récipient). Y verser la préparation et refermer le film contre la crème. Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur.
- 13 **Sortir les cuillères du four**, dès qu'elles commencent à se colorer et les recouvrir de papier sulfurisé, puis d'une tôle à pâtisserie.
- 14 **Remettre au four** 10 minutes environ.
- 15 **Sortir à nouveau les cuillères du four**, retirer la tôle et la feuille de papier sulfurisé, puis les saupoudrer de sucre glace à travers une passoire.
- 16 **Augmenter la température du four** (thermostat 7 – 210°C). Réenfourner les cuillères et les laisser caraméliser 3 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur ambrée.
- 17 **À la sortie du four**, les laisser refroidir 10 minutes.
- 18 **Pendant ce temps**, fouetter la crème liquide.
- 19 **Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur** et la fouetter énergiquement pour la « casser », puis lui incorporer très délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.
- 20 **La verser alors dans une poche à douille** et en garnir la partie arrondie de chaque cuillère.
- 21 **Placer 3 framboises** sur la crème pâtissière et saupoudrer d'un peu de sucre glace.



**Préparation :**  
15 min.  
**Cuisson :**  
6 min. environ  
(th. 7-8 – 230°C)  
**Congélation :**  
30 min.

## « Pommes dauphine » coco-lime

POUR **4** PERSONNES

### INGRÉDIENTS

2 blancs d'œufs  
170 g de sucre en poudre  
200 g de noix de coco râpée  
20 à 40 g de compote de pommes  
le zeste râpé d'un citron vert

- 1 **Mettre tous les ingrédients** dans un saladier.
- 2 **Mélanger jusqu'à obtention** d'une texture homogène.
- 3 **Faire cuire 30 secondes** au micro-ondes et mélanger.
- 4 **Recommencer** jusqu'à ce que le mélange devienne chaud, mais non brûlant.
- 5 **Étaler la préparation** sur une feuille de papier sulfurisé, sur 2 centimètres d'épaisseur et couvrir avec une autre feuille de papier sulfurisé.
- 6 **Placer 30 minutes au congélateur.**
- 7 **Préchauffer le four** (thermostat 7-8 – 230°C).
- 8 **Sortir la préparation du congélateur**, enlever les feuilles de papier sulfurisé et la couper en carrés d'environ 2 centimètres de côté.
- 9 **Rouler chaque carré dans le creux de la main**, de façon à former une sphère lisse et unie.
- 10 **Poser les « pommes dauphine »** sur une feuille de papier sulfurisé et faire cuire au four 3 minutes. Tourner la plaque pour que la cuisson soit régulière et cuire encore 3 minutes ou plus : la couleur des « pommes dauphine » doit être légèrement dorée et unie.
- 11 **Servir tiède ou froid.**

## Crayons sablés

POUR **4** PERSONNES



**Préparation :**  
45 min. environ  
**Cuisson :**  
15 min.  
(th. 6 – 180°C)  
**Refroidissement :**  
3 heures 25

### INGRÉDIENTS

225 g de farine  
100 g de beurre demi-sel  
1 cuillerée à soupe de crème fraîche  
100 g de sucre glace  
70 g d'amandes en poudre  
1 œuf + 1 jaune d'œuf  
1 sachet de sucre vanillé  
2 cuillerées à soupe arasées de cacao en poudre

- 1 **Découper le beurre** en petits dés.
- 2 **Les incorporer rapidement à la farine** en sablant la pâte du bout des doigts.
- 3 **Disposer le sablage en fontaine** et verser au centre le sucre glace, le jaune d'œuf, la crème fraîche, les amandes et le sucre vanillé.
- 4 **Travailler le tout à la main** jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. La rassembler en boule et en prélever 150 g environ.
- 5 **Mélanger le cacao** à ce petit pâton.
- 6 **Envelopper chacun des pâtons** dans un film alimentaire et les mettre 3 heures minimum au réfrigérateur.
- 7 **Au bout de ce temps**, sortir la pâte au chocolat du réfrigérateur, la diviser en 12 morceaux et rouler chacun d'entre eux pour obtenir des cylindres fins et réguliers de 15 centimètres environ de long.
- 8 **Les placer, bien à plat**, au congélateur.
- 9 **Sortir la pâte à la vanille du réfrigérateur** et étendre une abaisse de 2 millimètres d'épaisseur. Pour ce faire, l'étirer avec le rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 10 **Y découper 12 rectangles** de 15 cm x 3 cm environ.
- 11 **Mouiller légèrement au pinceau** la surface des rectangles de pâte, puis y déposer un cylindre chocolaté dans le sens de la longueur.
- 12 **Enrouler chaque cylindre chocolaté** dans le rectangle de pâte vanillée.
- 13 **Rouler délicatement chaque « crayon »** obtenu sous les paumes des mains pour bien unir les deux pâtes, puis couper nettement chaque extrémité à l'aide d'un couteau bien affûté.
- 14 **Replacer les « crayons »**, toujours à plat, au congélateur environ 15 minutes.
- 15 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 16 **Battre l'œuf entier** et le passer au pinceau sur les « crayons » pour les faire dorer.
- 17 **Les enfourner sur du papier sulfurisé** et les faire cuire 15 minutes environ en les retournant en cours de cuisson.
- 18 **Lorsqu'ils sont bien dorés**, les sortir du four et les laisser complètement refroidir.
- 19 **Avec un couteau bien affûté**, tailler l'une des extrémités de chaque « crayon » en pointe.



# Sandwichs de spéculoos et glace cannelle

POUR 4 PERSONNES

**Préparation :**  
30 min.  
**Cuisson :**  
15 min.  
(th. 6 – 180°C)  
+ 8 min. (glace)  
**Refroidissement :**  
1 heure 30  
minimum

## INGRÉDIENTS

### Pâte à spéculoos

175 g de biscuits spéculoos  
1 œuf  
60 g de beurre  
35 g de farine  
10 g de cassonade

### Glace à la cannelle

(on peut utiliser une glace à la cannelle vendue dans le commerce)

35 cl de lait  
15 cl de crème liquide  
70 g de sucre en poudre  
4 jaunes d'œufs  
2 bâtons de cannelle

- 1 **Préparer la glace à la cannelle :** dans une casserole, mettre le sucre en poudre et les bâtons de cannelle. Humecter le sucre avec un peu d'eau et mettre sur le feu pour caraméliser.
- 2 **Ajouter alors le lait** et la crème liquide en délayant, puis porter à ébullition.
- 3 **Hors du feu**, incorporer les jaunes d'œufs en fouettant.
- 4 **Replacer la casserole sur feu doux**, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Ne surtout pas faire bouillir.
- 5 **Passer la crème obtenue au chinois**, la laisser refroidir, puis la verser dans une sorbetière et turbiner. Réserver au congélateur.
- 6 **Préparer la pâte à spéculoos :** dans le bol d'un robot, mixer les spéculoos pour obtenir une poudre.
- 7 **Ajouter l'œuf**, le beurre, la farine et la cassonade, puis donner quelques tours par impulsions, surtout ne pas appuyer trop longtemps.
- 8 **Verser le mélange sur le plan de travail** et travailler grossièrement la pâte pour la rendre homogène et sableuse.
- 9 **L'envelopper d'un film étirable** et la réserver au réfrigérateur 1 heure environ.
- 10 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 11 **Mettre la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé** et l'étaler au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 millimètres.
- 12 **La mettre 10 minutes** au congélateur.
- 13 **Retirer alors la feuille du dessus** et enfourner 15 minutes. À mi-cuisson, détailler 24 rectangles de 8 cm x 2 cm et finir la cuisson.
- 14 **Laisser refroidir les spéculoos** et les mettre 10 minutes au congélateur.
- 15 **Pendant ce temps**, sortir la glace à la cannelle et la mettre dans une poche munie d'une douille unie de 1,5 centimètre de diamètre.
- 16 **Garnir 12 spéculoos** d'un trait épais de glace à la cannelle, sans aller jusqu'au bord.
- 17 **Recouvrir avec les 12 derniers spéculoos** pour former un sandwich, puis réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

# Bouquet de fondant chocolat

POUR 4 PERSONNES

**Préparation :**  
30 min.  
**Cuisson :**  
20 min.  
(th. 6 – 180°C)  
**Réfrigération :**  
1 heure (fondant)  
+ 10 min.  
(crème)

## INGRÉDIENTS

150 g de chocolat riche en cacao  
1 petite pincée de poivre de sichuan moulu  
75 g de beurre mou  
2 œufs  
75 g de sucre en poudre  
1 cuillerée à soupe arasée de sucre glace  
35 g de farine  
15 cl de crème fleurette  
1 cuillerée à soupe arasée de café instantané  
8 fins bâtons de réglisse



- 1 **Préchauffer le four** (thermostat 6 – 180°C).
- 2 **Fouetter les œufs avec le sucre en poudre**, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- 3 **Faire fondre le chocolat** au bain-marie ou au micro-ondes.
- 4 **Lui incorporer le beurre mou** et le poivre.
- 5 **Verser le chocolat en filet** sur le mélange œufs-sucre en le battant pour obtenir une consistance homogène, puis ajouter la farine tout en mélangeant.
- 6 **Beurrer un plat carré** ou rectangulaire (ou le chemiser de papier sulfurisé).
- 7 **Y verser le fondant au chocolat** et enfourner 20 minutes.
- 8 **Au sortir du four**, démouler et laisser refroidir.
- 9 **Conserver au réfrigérateur.**
- 10 **Pendant ce temps**, couper les bâtons de réglisse en deux, puis tailler un des côtés de chaque demi-bâton en forme de pointe.
- 11 **Mettre la crème fleurette dans un saladier** et placer ce dernier au congélateur quelques minutes pour refroidir l'ensemble.
- 12 **Fouetter la crème fleurette.**
- 13 **Quand elle est bien ferme** et forme des crêtes, incorporer le sucre glace et le café. Réserver au réfrigérateur.
- 14 **Découper 16 carrés** dans le fondant au chocolat et les piquer sur les bâtons de réglisse ou des pailles. Mettre les brochettes obtenues dans un contenant haut et étroit.
- 15 **Présenter la crème dans 4 petits bols** juste à côté du bouquet de brochettes de chocolat.
- 16 **Déguster chaque brochette** après l'avoir trempée dans la crème.



**Préparation :**  
25 min.  
**Cuisson :**  
5 min.  
**Congélation :**  
2 heures

## Précipités de menthe glaciale

### INGRÉDIENTS

1 boîte de 400 g de pêches (blanches si possible) ou 2 pêches blanches fraîches et fermes

50 cl d'eau

50 g de sucre en poudre

160 g de sorbet au cassis

10 feuilles de menthe

3 cuillerées à soupe de sirop de menthe glaciale

16 petites éprouvettes (ou verres à vodka)

POUR 4 PERSONNES

- 1 Dans un récipient large et plat, mélanger 20 cl d'eau avec le sirop de menthe glaciale.
- 2 Placer 2 heures au congélateur.
- 3 Dans une casserole, mettre l'eau restante, le sucre en poudre, le sorbet cassis et les feuilles de menthe, puis porter à ébullition.
- 4 Couper les pêches, à l'aide d'un couteau bien affûté, en petits dés de 2 à 3 millimètres de côté.
- 5 Filtrer le mélange au cassis au-dessus des pêches.
- 6 Laisser refroidir 1 heure.
- 7 Répartir la préparation dans les éprouvettes (ou les verres à vodka), en laissant 1/3 de vide.
- 8 Sortir le sirop de menthe glaciale du congélateur.
- 9 Le gratter à l'aide d'une cuillère à soupe pour obtenir un granité.
- 10 Répartir le granité dans les éprouvettes (ou les verres à vodka) sur la nage de pêches.

**Préparation :**  
15 min.  
**Cuisson :**  
8 min.

## Crèmes chaudes au chocolat, icebergs de guimauve

### INGRÉDIENTS

80 g de chocolat riche en cacao

15 cl de lait

15 cl de crème liquide

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

40 cm de guimauve (chez les confiseurs ou boulangers)

POUR 4 PERSONNES

- 1 Hacher finement le chocolat.
- 2 Mettre le lait et la crème liquide dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Pendant ce temps, tailler la guimauve en tronçons de 2 centimètres de long.
- 4 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Ajouter alors le mélange lait-crème et faire cuire à feu doux. Ne surtout pas faire bouillir.
- 6 Verser la préparation en filet sur le chocolat et mélanger intimement afin d'obtenir une crème homogène.
- 7 À l'aide d'un mixeur plongeant, aérer la crème au chocolat, puis la répartir dans 4 tasses.
- 8 Disposer 5 morceaux de guimauve par tasse.
- 9 Servir chaud.



# desserts attitude



**LE SUCRE**

Si vous désirez recevoir  
d'autres brochures de recettes sucrées,  
écrivez au :

Service Consommateurs Sucre  
BP 200 - 75765 Paris Cedex 16

ou consultez notre site internet :

[www.lesucre.com](http://www.lesucre.com)

LA MEILLEURE SOURCE D'INFORMATION SUR LE SUCRE  
ET LES PRODUITS SUCRÉS

**Création graphique**  
Perrine Gretener

**Recettes**  
Eve Tribouillet  
Laurent Jeannin

**Photos**  
Loïc Nicoloso

**Stylisme culinaire**  
Claire Blancherie

**Impression**  
Roto Vincent

Ed. 2007