

Desserts de femmes

De génération

en génération...



LE SUCRE



De génération

en génération...

Desserts de femmes

Cette année encore, à l'occasion de sa 23ème édition, la Semaine du Goût et la Collective du Sucre, partenaire fondateur, s'associent pour créer ce recueil de recettes unique et original !

Dans le cadre de la mission de transmission du goût qu'encourage la Semaine du Goût, la Collective du Sucre propose 20 recettes de desserts à destination des plus jeunes. Et parce que la transmission se fait généralement de la mère à l'enfant, qui de mieux que des femmes, toutes passionnées de cuisine, pour proposer ces recettes ?

Chefs, pâtissières, journalistes, actrices, bloggeuses ou encore Championnes de France du Dessert, 20 femmes nous proposent leurs recettes de desserts fétiches, traditionnels ou non, et nous dévoilent leur savoir-faire pour les sublimer ! Des recettes faciles à réaliser et savoureuses à partager en famille ou entre amis !



Sommaire

p.5 Tarte ananas meringuée

p.7 Gâteau express à la crème de marrons

p.9 Crumble abricot-pêche

p.11 Tarte aux citrons

p.13 Clafoutis aux cerises

p.15 Recette des gourmandes pressées

p.17 Madeleines

p.19 Pain d'épices

p.21 Verrine exotique

p.23 Baba café/amaretto

p.25 Macaron aux framboises

p.27 Gâteau au chocolat

p.29 Gâteau Marcel

p.31 Pavlova aux fruits rouges

p.33 Tarte Tatin à la fève tonka

p.35 Gâteau aux biscuits roses de Reims

p.37 Tiramisu

p.39 Fraisier angélique

p.41 Mille-feuilles Douceur

p.43 Crème renversée à la confiture de lait



Le Sucre

De génération

en génération...



Le sucre en poudre (ou sucre semoule)

Cette forme de sucre, qui se dissout rapidement, est la plus utilisée pour la confection des desserts. Astuce : pour l'incorporer à des jaunes d'œufs, versez-le en pluie sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant afin d'éviter qu'il ne s'agglutine et ne peine à se dissoudre. Lorsque la préparation épaissit jusqu'à doubler de volume et qu'elle blanchit, le sucre s'est dissout.



Le sucre glace

Sous forme de poudre impalpable, ce sucre est instantanément soluble dans l'eau. Il est utilisé pour la décoration des gâteaux secs ou en glaçage et pour la confection de pâtes sablées ou sucrées. Il permet aussi de sucrer la crème Chantilly d'une façon homogène et de préparer des desserts sans cuisson, tels des mousses ou des petits-fours.



Le sucre cristallisé

Cette forme de sucre, aux grains un peu plus gros que ceux du sucre en poudre, s'utilise pour faire des confitures et de nombreuses friandises, pour empêcher que le gâteau n'adhère au moule lors du dressage ou pour décorer des gâteaux.



Le sucre en morceaux

Le sucre en morceaux ou dominos, s'imbibe facilement et est très pratique à utiliser. Indispensable pour réussir le caramel, il permet aussi de parfumer les desserts aux agrumes en frottant les zestes sur les morceaux. C'est le compagnon idéal pour les boissons chaudes.



Nutriment issu de la nature, également connu sous le nom de saccharose, le sucre est un ingrédient incontournable du quotidien alimentaire. Le sucre, quelle que soit sa forme, est ainsi **une source glucidique essentielle à notre bien-être.**

La vergeoise brune ou blonde

De consistance onctueuse et de saveur parfumée, la vergeoise, issue de la betterave sucrière, est préférée pour certaines recettes, notamment celles du nord de la France (tarte au sucre, flan à la flamande, crêpes, gaufres) ainsi que pour les laitages et les fruits. .



Le sucre candi

Ce sucre en forme de gros cristaux est surtout utilisé pour la préparation des liqueurs car il se dissout lentement. Il peut également être employé dans certaines recettes de brioche ou pour décorer de nombreux desserts.



La cassonade

Parce qu'il vient de la canne, ce sucre roux cristallisé offre une belle couleur ambrée et un parfum de rhum : idéal pour certains desserts exotiques et pour aromatiser des jus de fruits, des punches ou des crèmes.



Le sucre en cubes

Blanc ou roux, issu de la canne, le sucre en cubes se singularise par son apparence "brute" et ses contours irréguliers. Son originalité se met notamment au service des boissons chaudes élaborées (thé, café flambé par exemple) auxquelles il apporte une saveur particulière.



Le sucre gélifiant

Mélange de sucre, de pectine naturelle de fruits et d'acide citrique alimentaire, il est la forme la plus adaptée aux confitures, marmelades et gelées, car ainsi vous n'aurez nul besoin d'ingrédient complémentaire. Il permet de conserver les qualités gustatives des fruits dont il réduit le temps de cuisson. Il est aussi recommandé pour confectionner des glaces car il les empêche de pailleter.

Tarte ananas meringuée

de Julie Andrieu



Journaliste & auteur culinaire

Pâte sablée sucrée

Mettre le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre coupé en morceaux dans le mixeur. Mixer, ajouter la farine et l'œuf, et remixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire une boule, l'aplatir légèrement, l'emballer dans du film alimentaire, laisser reposer de 3h (minimum) à 24h (au mieux) au réfrigérateur. Sortir la pâte 1 h avant de l'étaler. Beurrer et fariner un moule à fond amovible à bords hauts de 20 cm de diamètre. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Déposer la pâte dans le moule, laisser reposer 20 min au réfrigérateur. Dessiner au couteau des croisillons au fond et sur les bords de la pâte. Couvrir de papier aluminium en remontant bien le long des bords, et couvrir d'haricots secs crus. Faire cuire 20 min.

Crème

Passer les ananas à la centrifugeuse. Mélanger maïzena et sucre dans un saladier. Battre les œufs et le jaune, les incorporer au mélange précédent en fouettant. Ajouter les jus d'ananas et de citron, et la crème fleurette. Verser sur le fond de tarte, enfourner à 170°C (th.5/6) et cuire 40 min : le centre de la tarte doit être pris, sinon cuire encore un peu.

Meringue au zeste

Préchauffer le four à 200°C (th.6/7). Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont presque montés, incorporer le sucre semoule et le zeste de citron vert, puis fouetter une minute. Étaler sur la tarte et enfourner.

Dressage

Cuire 10 min (meringue bien dorée). Refroidir et conserver au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Ingrédients

Pour 6 personnes

PÂTE SABLÉE SUCRÉE :

- 60 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amande
- 90 g de beurre doux
- 170 g de farine
- 30 g d'œuf battu (les 2/3 d'un œuf moyen)
- 2 pincées de sel

CRÈME :

- 2 petits ananas Victoria (25 cl de jus)
- 40 g de maïzena
- 110 g de sucre semoule
- 3 œufs (150 g battus)
- 1 jaune d'œuf
- le jus d'1 citron vert
- 25 cl de crème fleurette

MERINGUE AU ZESTE :

- 120 g de blancs d'œufs (3 gros œufs)
- 70 g de sucre semoule
- le zeste d'1/2 citron vert
- 30 g de sucre glace pour la décoration

www.julieandrieu.com



D'abord photographe, elle publie son premier livre de cuisine « La cuisine de Julie » en 1999. A partir de 2001, elle anime à la télévision et à la radio de nombreuses émissions culinaires telles que « Fourchette et Sac à Dos » sur France 5. En 2009, elle devient chroniqueuse pour l'émission « C à vous » (France 5). Recette extraite du livre à paraître fin 2012 « All my best ».

Gâteau express à la crème de marrons de Lise Bienaimé

La Chambre aux Confitures - Paris (75)



Petite-fille d'un épicier qui lui a transmis la passion des confitures, elle crée en 2011 La Chambre aux Confitures - Paris, une épicerie fine entièrement dédiée à la confiture et à ses utilisations.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Rajouter, toujours à feu doux, la crème de marrons et mélanger délicatement. Hors feu, rajouter rapidement les œufs un à un. Verser dans un moule beurré et cuire à 180°C (th.6) pendant 30 min.

Pour un résultat plus aérien, mais un peu plus long à réaliser, séparer les blancs des jaunes, incorporer d'abord les jaunes, puis les blancs battus en neige. On peut aussi agrémenter ce gâteau d'une cuillère de rhum (à mélanger dans la pâte avant d'incorporer les œufs), ou le glacer de chocolat, une fois sorti du four et refroidi.

Ingredients

Pour 4 personnes

- 500 g de crème de marrons
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- sucre glace pour la décoration

www.lachambreauxconfitures.com

Photo Fred Toulet

Crumble Abricot / Pêche de Vanina Escoubet

Créatrice de Mode

Boutique Vanina Escoubet - Paris (75)



Mélanger le beurre pommade du bout des doigts avec la cassonade et la farine, jusqu'à obtenir la consistance du crumble.

On peut ajouter dans la pâte des brisures de spéculoos ou de petits-beurre. Puis couper les fruits en gros morceaux, les disposer dans un plat passant au four, ajouter des brins de thym citronné, ou romarin, pour parfumer. Après avoir ajouté le mélange sur les fruits, enfourner le tout dans le four chaud à 180° (th.6) pendant une bonne demi-heure.

* Beurre à température ambiante

Styliste et gérante de l'Atelier-boutique Vanina Escoubet en plein cœur de Paris (quartier de Pigalle), Vanina est plus qu'une styliste, c'est aussi une grande gourmande passionnée de desserts.

Ingredients

Pour 4/5 personnes

- 3 à 5 abricots selon la taille
- 3 à 4 pêches selon la taille
- thym frais ou romarin en pâte ou en poudre (au choix).
- 100 g de cassonade
- 100 g beurre pommade*
- 100 g farine
- 6 petits-beurre ou spéculoos

www.vaninaescoubet.com



Tarte aux citrons

de Nicole Fagegaltier

Chef du Restaurant Le Vieux Pont - Belcastel (12)

Championne de France du Dessert 1986



Pâte brisée sucrée

Mélanger la farine, le sucre, le sel, l'eau, la poudre d'amande puis incorporer le beurre et les œufs ; laisser reposer et étaler cette pâte dans un moule beurré. Recouvrir d'un papier sulfurisé et verser des légumes secs dessus pour éviter que la pâte ne gonfle. Cuire 15 mn environ à 180° (th.6)

Meringue

Dans une casserole, faire cuire le sucre semoule dans les 6 cl d'eau jusqu'à 118° (le mélange ne doit pas colorer). Verser sur les blancs d'œufs montés en neige et battre jusqu'à complet refroidissement. Déposer sur papier sulfurisé à la grandeur de la tarte précédente. Cuire 3 heures à 80° (th. 3)

Mousse citron

Faire bouillir le jus de citron, le sucre, l'eau, et les zestes de citron, verser sur la gélatine égouttée, bien fouetter, laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée. Lorsque la tarte est froide, enlever les légumes secs et le papier, verser la mousse citron et recouvrir du cercle de meringue.



Après avoir repris avec succès le restaurant familial, Le Vieux Pont, à Belcastel, avec son époux, ils sont récompensés par une étoile, il y a déjà plus de vingt ans.

www.hotelbelcastel.com

Ingredients

Pour 6/8 personnes

PÂTE BRISÉE SUCRÉE :

- 220 g de farine
- 140 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande

MERINGUE :

- 280 g de sucre semoule
- 6 cl d'eau
- 110 g de blancs d'œufs (env. 4 blancs)

MOUSSE CITRON :

- 130 g de jus de citron
- 160 g de sucre semoule
- 4 cl d'eau
- 2 zestes de citron
- 3 feuilles de gélatine ramollies
- 500 g de crème fouettée



Clafoutis aux cerises

d'Adeline Grattard

Chef du restaurant

Yam'tcha - Paris (75)



Chef du restaurant Yam'tcha, Paris, étoilée en 2010, encensée par la critique, elle est nommée Meilleur Cuisinier de l'année, par le Fooding et « grand de demain » par le guide Gault&Millau.

Rendre le beurre noisette* et y faire infuser la gousse de vanille. Dénoyer les cerises, les disposer dans un plat en terre beurré. Couper le gingembre confit en petits dés et répartir dans le fond du plat avec les cerises. Mélanger les œufs entiers au fouet et le sucre. Ajouter la farine, le lait et le beurre noisette vanillé.

Recouvrir les cerises avec l'appareil. Enfourner à 180°C (th. 6) pendant 30 min. Déguster froid.

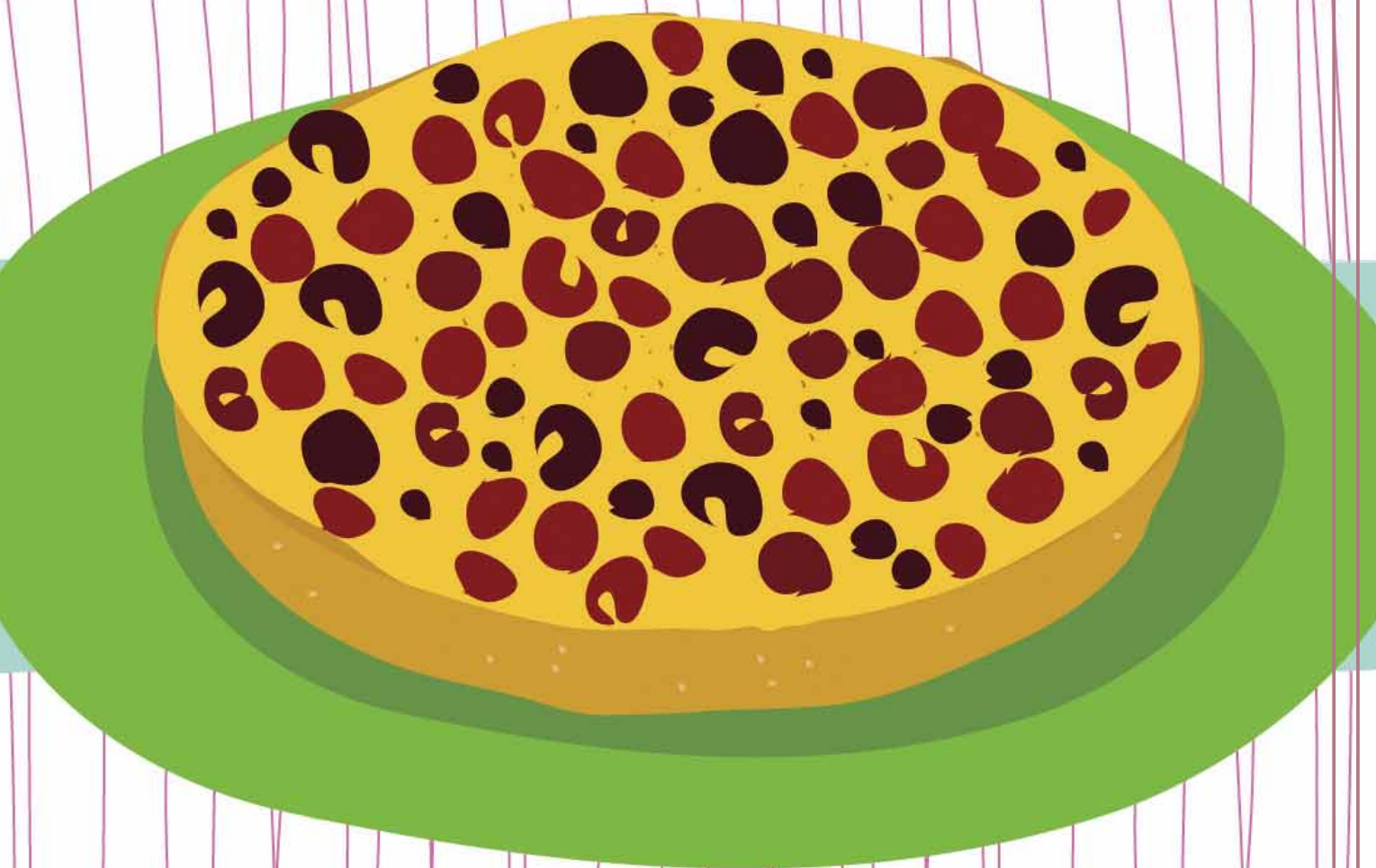
* Etat du beurre mis à chauffer, entre le moment de l'ébullition et le début de la coloration. A ce stade, sa couleur et son odeur rappellent la noisette grillée.

Ingredients

Pour 6 personnes

- 2 grosses poignées de cerises bien noires (type Burlat)
- 4 œufs
- 150 g de cassonade
- 75 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 verre de lait (environ 250 ml)
- 1 gousse de vanille
- 50 g de gingembre confit

www.yamtcha.com



Recette des gourmandes pressées

de Rebecca Hampton



Actrice &

Marraine de l'association Main dans la Main

Crème au chocolat

Mixer le beurre mou avec le sirop de sucre. Ajouter les œufs entiers un par un en continuant de mixer. Ajouter le chocolat noir fondu et mixer encore. Mettre au frais pendant 30 min minimum.

Gâteau

Disposer une couche de petits-beurre (2 en largeur, 4 en longueur) sur un plat ou une assiette. Les recouvrir de café (qu'ils soient imbibés). Puis mettre une fine couche de crème au chocolat. Replacer les petits-beurre dessus et recommencer... Petits-beurre, café, crème au chocolat... Encore et encore... Puis recouvrir le tout de crème au chocolat... Mettre ce petit gâteau au frais et le déguster!

Astuces : on peut également le faire avec du chocolat au lait et le décorer à l'aide de chocolat râpé, chocolat amer en poudre, noix de coco...

Ingredients

Pour 6 personnes

CRÈME AU CHOCOLAT :

- 250 g de beurre
- 20 cl de sirop de sucre
- 2 œufs
- 200 g de chocolat noir

GÂTEAU :

- 32 petits-beurre
- 3 cuillères à soupe de café filtre léger

DRESSAGE :

- au choix : chocolat râpé, chocolat amer en poudre ou poudre de noix de coco
- quelques framboises

Actrice française, elle interprète depuis 2004 Céline Frémont dans Plus Belle la Vie. Elle adore aussi la cuisine et a participé, en 2011, à « Stars en cuisine » où elle arrive première ex aequo.



Madeleines

de Claire Fleitzler

Chef Pâtissière

Restaurant Lasserre - Paris (75)



Chef pâtissière au restaurant Lasserre à Paris (après le Ritz, le parc Hyatt et le Japon). Elle est élue Chef Pâtissière de l'année en 2010.

www.restaurant-lasserre.com

Blanchir les œufs et le sucre avec un fouet. Chauffer le lait et le miel à 60°C (feu très doux). Tamiser la farine et la levure, faire fondre le beurre. Lorsque les œufs et le sucre sont bien montés au ruban*, ajouter le lait et le miel chauds, les poudres et à la fin le beurre fondu bien chaud et les zestes. Laisser reposer 24h. Faire retomber l'appareil, mouler les madeleines dans les moules préalablement graissés et cuire 8 min à 180°C (th.6).

* le mélange doit s'éclaircir et prendre de la consistance. Pour vérifier s'il est bien « monté au ruban », laisser un peu de mélange s'écouler du fouet dans le récipient. Si la coulure s'incorpore directement dans la masse, continuer à fouetter le mélange; si elle reste en surface, le mélange est arrivé au ruban.

Ingredients

Pour 30 pièces

- 2 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 20 g de miel
- 4 cl de lait
- 150 g de farine
- 7 g de levure chimique
- 150 g de beurre
- 1/4 de zeste d'orange
- 1/4 de zeste de citron



Pain d'épices

de Lucie de la Héronnière
et Mélanie Guérét

Créatrices du blog

La Super Supérette



Préchauffer le four à 160°C (th.5/6). Dans un saladier, mélanger les farines, la levure, les épices, le zeste d'orange, les sucres et le sel. Y faire un puits. Faire chauffer le miel et le lait et les déposer au centre du puits, commencer à mélanger puis y ajouter les œufs, un à un en mélangeant bien. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfourner et laisser cuire pendant 40 à 45 min environ (jusqu'à ce qu'il soit d'une jolie couleur et que la pointe d'un couteau ressorte juste sèche). Démouler votre pain d'épices une fois qu'il est complètement refroidi et patienter un peu avant de le déguster, il est bien meilleur le lendemain.

Il se conserve très bien une bonne semaine, à l'abri de l'humidité.



Ingredients

pour 8 personnes

Mélanie et Lucie, respectivement graphiste et journaliste, sont deux amies passionnées par les goûters de notre enfance. Elles se lancent dans l'aventure du blog culinaire en partant d'une chouette idée : celle de recréer nos goûters d'enfance, version fait-maison. Après moult tests, Mélanie et Lucie nous offrent donc des recettes gourmandes et qui nous font saliver.

- 200 g de miel liquide
- 150 g de farine blanche
- 100 g de farine complète
- 80 g de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à café rases de quatre épices
- 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre
- le zeste d'une orange non traitée
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- une pincée de sel

www.lasupersuperette.com



Championne de France du Dessert 2011

Verrine exotique de Noémie Honiat

Chef pâtissière



Fruits exotiques marinés

Tailler les fruits en brunoise (dés minuscules de 1 à 2 mm de côté), mélanger avec la cassonade et une gousse de vanille. En réserver 6 tranches.

Mousse Panna Cotta

Faire chauffer 25 cl de crème liquide, ajouter les zestes de citron vert, la vanille, la citronnelle, et la poudre de coco, le beurre et le sucre. A la 1^{ère} ébullition, insérer la gélatine ramollie. Passer au chinois et laisser refroidir. Monter avec un fouet 25 cl de crème liquide et réaliser le mélange délicatement.

Confit de fruits exotiques

Réaliser un caramel à sec dans une casserole en laissant colorer le sucre semoule, ajouter la badiane. Ajouter les fruits concassés et les cuire délicatement pour les confire dans le sucre en remuant de temps en temps. Mettre de côté.

Gelée exotique

Après l'avoir trempée dans de l'eau froide, mélanger la gélatine à la purée de fruit. Réserver à température ambiante.

Biscuit cuillère

Mélanger les jaunes et 40 g de sucre semoule, faire mousser. Monter les blancs en neige et serrer** avec les 80 g de sucre semoule restants. Incorporer le mélange jaune d'œuf, farine, fécule. Etaler sur une plaque et saupoudrer de sucre glace. Faire cuire environ 8 min à 200°C (th.6/7).

Dressage

Disposer les fruits marinés au fond, ajouter la mousse panna cotta, un disque de biscuit et le confit. Laisser prendre au frais (toucher avec le doigt sans que cela n'accroche), ajouter la gelée tempérée et refaire prendre au frais. Ajouter la touche finale : une fine tranche de mangue.

* Anis étoilé. ** L'opération consiste à ajouter un peu de sucre fin lorsque les blancs sont montés puis les fouetter encore un peu pour les raffermir.

Pour 6 personnes *Ingredients*

FRUITS EXOTIQUES MARINÉS :

- ½ mangue
- ½ ananas Victoria
- 1 gousse de vanille
- 1 fruit de la passion
- 15 g de cassonade

MOUSSE PANNA COTTA :

- 50 cl de crème légère
- 15 g de beurre
- 40 g de sucre semoule
- ½ bâton de citronnelle
- 1 zeste de citron vert
- 5 g de gélatine en feuille
- 6 g de poudre de coco
- 1 gousse de vanille

CONFIT DE FRUITS EXOTIQUES :

- ½ mangue et ½ ananas Victoria
- 2 pincées de badiane*
- 15 g de sucre semoule

GELÉE EXOTIQUE :

- 4 g de gélatine feuille
- 200g de purée de fruits exotiques

BISCUIT CUILLÈRE :

- 120 g de sucre semoule
- 5 jaunes d'œufs et 5 blancs d'œufs
- 75 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- sucre glace à saupoudrer



Championne de France du Dessert 2011, elle a travaillé à l'Eden Roc à Antibes. c'est en participant à Top Chef et en terminant parmi les meilleurs, qu'elle révèle à tous ses talents de chef pâtissière.

Baba Café / Amaretto de Gabrielle Jones



Chef Pâtissière

Championne de France du Dessert 2006

Baba

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure. Ajouter les œufs un à un et mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier. Ajouter le beurre pommade en dés et battre énergiquement encore pendant 5 min. Laisser lever la pâte pendant 1 h. Beurrer les 4 moules à baba, mettre la pâte dans une poche à douille et garnir la moitié des moules. Laisser à nouveau monter la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne les bords du moule (environ 1 h). Cuire les babas 20 min à 200°C (th.6/7).

Sirop d'imbibage

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le café soluble. Quand le sirop est froid, ajouter l'amaretto et mettre au frais.

Chantilly amaretto

Faire bouillir 8 cl de crème et verser sur le chocolat blanc haché. Mélanger avec un fouet. Ajouter le mascarpone, le restant de crème et l'amaretto. Mettre au frais pendant 4 h.

Dressage

Imbiber les babas dans le sirop tiède. Monter la chantilly bien ferme à l'aide d'un fouet. Mettre une cuillère de chantilly sur les babas. Pour décorer et donner un peu de croustillant, il est possible d'ajouter quelques éclats de meringue et quelques framboises.



Chef pâtissière, Championne de France du Dessert 2006. Après avoir travaillé au Ritz, elle est maintenant une chef pâtissière indépendante reconnue à Paris.

www.mysweetaddictions.com

Ingrédients

Pour 4 personnes

BABA :

- 250 g de farine
- 8 g de sel
- 20 g de sucre semoule
- 15 g de levure boulangère
- 5 œufs
- 90 g de beurre pommade*

SIROP D'IMBIBAGE :

- 80 cl d'eau
- 25 g de café soluble
- 200 g de sucre semoule
- 3 cl d'amaretto
(liqueur aux amandes)

CHANTILLY AMARETTO :

- 8 cl + 8 cl de crème liquide à 30%
- 80 g de mascarpone
- 25 g de sucre glace
- 80 g de chocolat blanc haché
- 3 cl d'amaretto
- quelques framboises
pour le dressage

* beurre à température ambiante

Photo Olivier Lorenceau



Macaron

aux framboises

de Mercôtte



Elle crée en 2005 le blog mercotte.fr et est très vite séduite par l'interactivité et la convivialité du web gourmand. Elle est également l'auteur de plusieurs ouvrages dont « Solution Organisation » et « Solution Desserts ».

Meringue française

Mixer au robot à lame ou tamiser la poudre d'amande et le sucre glace, mettre de côté. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre semoule en 3 fois dès qu'ils commencent à mousser. Incorporer le colorant choisi. Remplacer le fouet par le mélangeur. Ajouter les poudres et mélanger lentement pour obtenir un mélange brillant. Dessiner au crayon 2 cercles de 20 cm sur une feuille de papier cuisson et la retourner. A la poche à douille dresser les 2 cercles en escargot avec l'appareil et enfourner de suite à 145° (th.4/5) pendant 22 min environ (vérifier régulièrement la cuisson).

Crème mousseline

Faire une crème pâtissière : tamiser la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille et les mettre sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger au fouet sans chercher à les blanchir. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille, mélanger vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis verser le tout dans la casserole. Faire épaissir sur le feu 1 min environ. Mettre de côté dans un récipient adapté. Filmer et laisser refroidir. Peser 350 g de crème pâtissière. Au mixeur plongeant, incorporer petit à petit le beurre à la crème pâtissière qui doit être aux environs de 15°.

Dressage

Mettre la crème dans une poche à douille de 8/10 mm et la dresser en escargot sur un fond de macaron en vous arrêtant à 2 mm du bord. Garnir de framboises. Recouvrir avec le 2ème macaron en appuyant légèrement, décorer de quelques framboises et mettre au frais jusqu'à la dégustation.



Bloggeuse et auteur culinaire

www.mercotte.fr

MERINGUE FRANÇAISE :

- 90 g de blancs d'œufs vieillis et à température ambiante *
- 20 g de sucre semoule
- 120 g de poudre d'amande
- 220 g de sucre glace
- une pointe de colorant (au choix) en pâte ou en poudre.

CRÈME PÂTISSIÈRE :

- 1/4 l de lait frais entier microfiltré **
- 1/2 gousse de vanille fendue en deux
- 50 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 10 g de farine T45
- 10 g de maïzena

CRÈME MOUSSELINE :

- 350 g de crème pâtissière à la vanille
- 175 g de beurre à température ambiante

DRESSAGE :

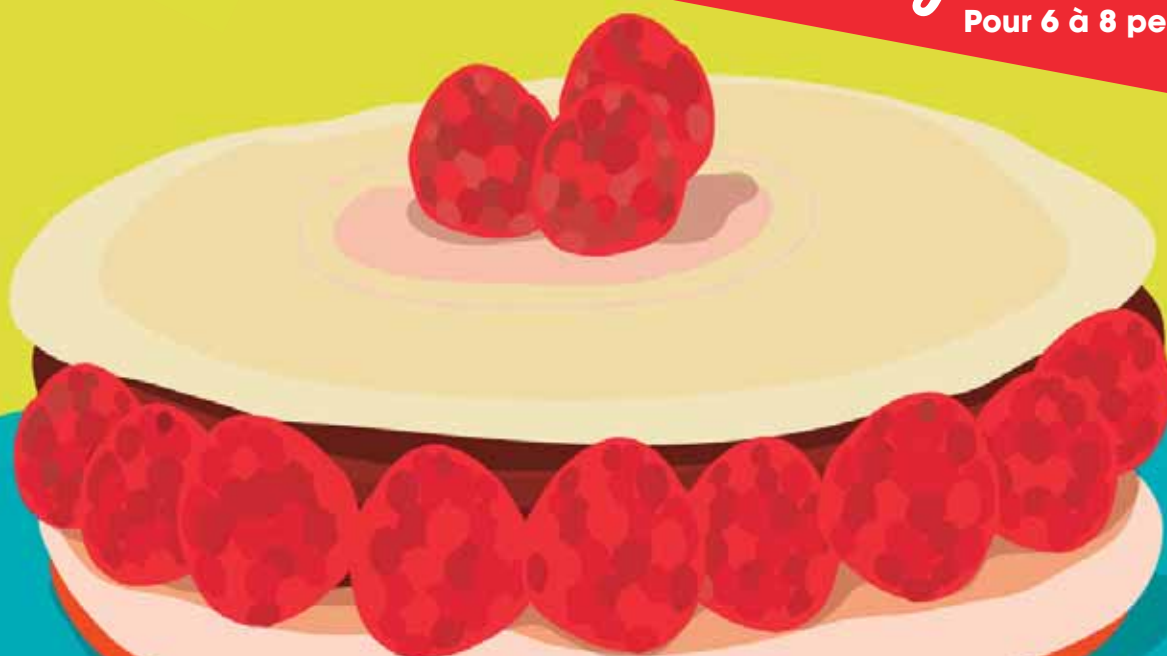
- 250 à 300 g de framboises

* séparés des jaunes depuis quelques jours

** en grande surface

Ingredients

Pour 6 à 8 personnes



p.25

Gâteau au chocolat

Pointe de fleur de sel

de
Caroline
Mignot



Journaliste culinaire et bloggeuse

Gâteau

Préchauffer votre four à 180°C (th. 6). Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre à feu très doux. Hors du feu, ajouter le sucre, puis les 3 œufs entiers. Ajouter la farine, puis verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et laisser cuire pendant 30 min environ, vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau que le cœur du gâteau est légèrement pris (mais pas liquide).

Dressage

Sortir le gâteau, laisser refroidir un peu et démouler. Au moment de servir, parsemer le dessus du gâteau de quelques pincées de fleur de sel.

Journaliste gastronomique, elle est l'auteur du blog « table à découvert » dans lequel elle partage ses expériences dans des restaurants de Paris et d'ailleurs.

Ingredients

Pour 4 personnes

GÂTEAU

- 150 g de chocolat noir à 70%
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe (bombée) de farine
- Un peu de farine pour le moule

DRESSAGE

- quelques pincées de Fleur de sel

www.tableadecouvert.com



Gâteau Marcel

de Lisa Muncan

Chef du restaurant Lisa M.

Vers-Pont-du-Gard (30)



Gâteau

Faire fondre les 280 g de chocolat avec les 280 g de beurre dans un bol au bain-marie. Mélanger les 9 jaunes d'œufs avec les 140 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le chocolat fondu puis le mélange blanchi afin d'obtenir un mélange bien homogène. Monter en neige les 9 blancs d'œufs à l'aide des 140 g de sucre semoule restant. Mélanger le mélange homogène du chocolat fondu avec les blancs d'œufs montés en neige. Faire cuire le tout durant 20 min au four à 160° (th.5-6). Sortir du four et laisser refroidir.

Ganache

Faire chauffer le lait dans une casserole. Mettre le chocolat et le beurre ensemble dans un bol et verser le lait chaud par-dessus. Tourner bien avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dressage

Verser la ganache chaude sur le gâteau déjà refroidi. Remettre au frigo pendant 1h ½.



Chef du restaurant Lisa M. à Vers-Pont-du-Gard, elle reçoit en 2009 le trophée G.H. Mumm des Grands de demain, décerné par le guide Gault&Millau.

www.lisam.fr

Ingredients

Pour 8 personnes

GÂTEAU :

- 280 g de beurre
- 280 g de chocolat noir
- 140 g + 140 g de sucre semoule
- 9 jaunes d'œufs
- 9 blancs d'œufs

GANACHE :

- 300 g de chocolat noir 70% de cacao
- 150 g de beurre
- 20 cl de lait chaud



Pavlova aux fruits rouges

d'Estérelle Payany



Bloggeuse

et auteur culinaire

Gratter la gousse de vanille. Mélanger ses graines avec la crème liquide dans un saladier, couvrir et laisser au réfrigérateur. Préchauffer votre four à 120° (th. 4).

Meringue

Battre à petite vitesse les blancs d'œufs. Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajouter le jus de citron puis le sucre semoule en pluie, sans cesser de battre : ils doivent être bien brillants. Finir par le sucre glace en pluie et battre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé. Sur une feuille de papier sulfurisé, beurrée, saupoudrée d'une cuillère à soupe de sucre semoule et posée sur une plaque à pâtisserie, dresser un lit épais de meringue rond (à l'aide d'un cercle à pâtisserie) ou rectangulaire. Enfourner pour 1h. Laisser refroidir dans le four. Décoller délicatement la meringue du papier. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et, à l'aide d'un pinceau, en garnir le fond de la pavlova (la meringue), afin qu'elle reste croustillante. Laisser durcir.

Chantilly

Fouetter la crème vanillée bien froide à l'aide de votre batteur électrique, à petite vitesse jusqu'à ce qu'elle double de volume. Ajouter le sucre glace et fouetter juste assez pour l'incorporer.

Dressage

Rincer, sécher et si nécessaire couper en morceaux les fruits. Répartir la chantilly dans la pavlova et disposer les fruits de façon artistique sur le gâteau.

Passionnée de cuisine, elle crée en 2004 le blog Ester Kitchen. Son premier livre « Devine qui vient dîner ce soir », est un succès et d'autres viendront ensuite.

Ingredients

pour 6 personnes

MERINGUE :

- 6 blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- quelques gouttes de jus de citron

CHANTILLY :

- 25 cl de crème liquide entière
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 gousse de vanille

DRESSAGE :

- 50 g de chocolat blanc
- 400 g de fruits rouges mélangés de votre choix : fraises, framboises, groseilles, cassis, myrtilles, cerises...

www.esterkitchen.com

Photo Séverine Lebel



Tarte Tatin

à la fève tonka

d'Anne-Sophie Pic

Pâte feuilletée

Couper le beurre en gros cubes puis laisser à température ambiante pendant 15 min. Avec un batteur, assembler farine, sel, beurre et eau. Mélanger avec le crochet pour obtenir une pâte non homogène : les cubes de beurre doivent rester visibles. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné. Former une boule et fariner. Au rouleau, étaler pour former une longue bande de 1 cm d'épaisseur. Plier cette bande sur elle-même en trois. Pivoter la pâte d' $\frac{1}{4}$ de tour sur elle-même et étaler à nouveau. Mettre au frais 15 min. Répéter ces opérations deux fois encore, sans oublier le passage dans le réfrigérateur entre chaque étalage. À chaque pliage effectué, on donne $\frac{1}{4}$ de tour : pour chaque tour, faire une marque sur la pâte pour se rappeler où on en est.

Pommes caramélisées à la fève tonka

Faire fondre le beurre dans le moule chauffé à feu moyen. Peler et couper en deux les pommes, ôter le cœur et les pépins. Les disposer dans le moule en serrant bien afin que le fond soit intégralement recouvert puis arroser avec le jus du citron. Saupoudrer le sucre avec la fève tonka. Placer le moule sur un feu très doux. Pendant la cuisson, tourner régulièrement le moule pour obtenir une caramélisation parfaite des pommes. Il faut compter de 50 min à 1 h environ. Ôter du feu.

Cuisson et finition

Préchauffer le four à 200 °C (th.6/7). Étaler la pâte en cercle à la taille du moule. Hors du feu, recouvrir les pommes avec la pâte, enfourner et laisser cuire 15 à 20 min. À terme, la pâte doit être blond clair. Stopper la cuisson en trempant le fond du moule dans de l'eau froide (sans mouiller la pâte). Laisser refroidir le caramel pendant 30 min. Pour démouler, réchauffer le fond du moule sur un feu vif, afin de ramollir le caramel. Retourner la tarte sur un plat et servir.

Chef des restaurants

La Maison Pic - Valence (26)

La Dame de Pic - Paris (75)



Chef triplement étoilée de « La Maison Pic » à Valence, elle est très sensible à la transmission du goût envers les plus jeunes et le montre notamment avec son ouvrage « Scook 3 : recettes pour les enfants » paru en 2010.

Ingrédients

Pour 6 personnes

PÂTE FEUILLETÉE :

- 300 g de farine
- 5 g de sel
- 250 g de beurre
- 15 cl d'eau

POMMES CARAMELISÉES :

- 80 g de beurre
- 1 kg de pommes
- 100 g de sucre semoule
- 1 citron
- 1 fève tonka finement râpée

www.pic-valence.fr

Photo B. Winkelman

Gâteau aux biscuits roses

de Reims

Bloggeuse culinaire

d'Anne-Sophie Rischard

Gâteau (à préparer la veille)

La veille, casser les biscuits roses en morceaux et les réduire en poudre dans un mixeur. Ajouter le beurre, le sucre, les œufs et le rhum, puis mixer le tout. Disposer un film étirable dans un moule à cake (pour faciliter le démoulage). Verser la préparation rose et bien tasser dans le fond du moule avec le fond d'un verre. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 12h.

Glaçage

Le lendemain, démouler le gâteau sur une feuille de cuisson sur une planche. Pour le glaçage : casser le chocolat en petits morceaux. Faire fondre 150 g de chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter les 50 g de chocolat restants et le beurre très froid coupé en petits morceaux**. Bien mélanger pour que le beurre et les morceaux de chocolat fondent bien. A l'aide d'une spatule, glacer le gâteau de chocolat sur une épaisseur de 5 mm. Remettre au réfrigérateur pendant au moins une demi-journée.

Dressage

Sortir du réfrigérateur 10 min avant de servir pour faciliter la découpe (sauf s'il fait très chaud) et servir en tranches fines au dessert ou pour le café.

** Cette technique fait tomber la température du chocolat et permet de conserver son brillant lorsqu'il se solidifie à nouveau.



Comme on lui demandait souvent ses recettes, Anne-Sophie crée en 2005 le blog de cuisine facile « Fashion Cooking », qui connaît un succès fulgurant et lui permet de réaliser sa passion pour le stylisme culinaire.

Ingrédients

Pour 8 personnes

GÂTEAU :

- 36 biscuits roses de Reims
- 200 g de beurre pommade*
- 150 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 2 à 3 cuillères à soupe de rhum

GLACAGE :

- 200 g de chocolat noir à faire fondre
- 20 g de beurre très froid

* à température ambiante

www.fashioncooking.fr



Tiramisu

de Justine Rist



Chef pâtissière

Finaliste des Trophées de Femmes
et Chefs 2012

Clarifier* les œufs, blanchir les jaunes avec le sucre, jusqu'à avoir une préparation bien mousseuse. Y ajouter délicatement le mascarpone. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil mascarpone, comme pour une mousse au chocolat.

Tremper les biscuits à la cuillère dans le café, et les mettre au fond du plat, puis mettre une couche d'appareil mascarpone, tremper les spéculoos (attention ils ont tendance à s'émietter ou à casser), remettre une couche d'appareil mascarpone.

Si vous voulez faire trois couches commencez par les spéculoos, pour finir avec dans la dernière couche. Filmer et laisser prendre au froid durant une nuit. Au moment de servir, saupoudrer de cacao amer.

Pour les gourmands, on peut rajouter une petite touche originale au moment de servir, selon le goût de chacun. Personnellement, je rajoute des cacahuètes caramélisées ou les célèbres cacahuètes enrobées de chocolat, que je concasse grossièrement. Cela donne un côté croquant au dessert. Mais on peut le décliner à l'infini avec des amandes, noisettes caramélisées, du caramel au beurre salé croquant, etc. A vous de trouver ce qui vous convient le mieux !

*Séparer le jaune du blanc de l'œuf

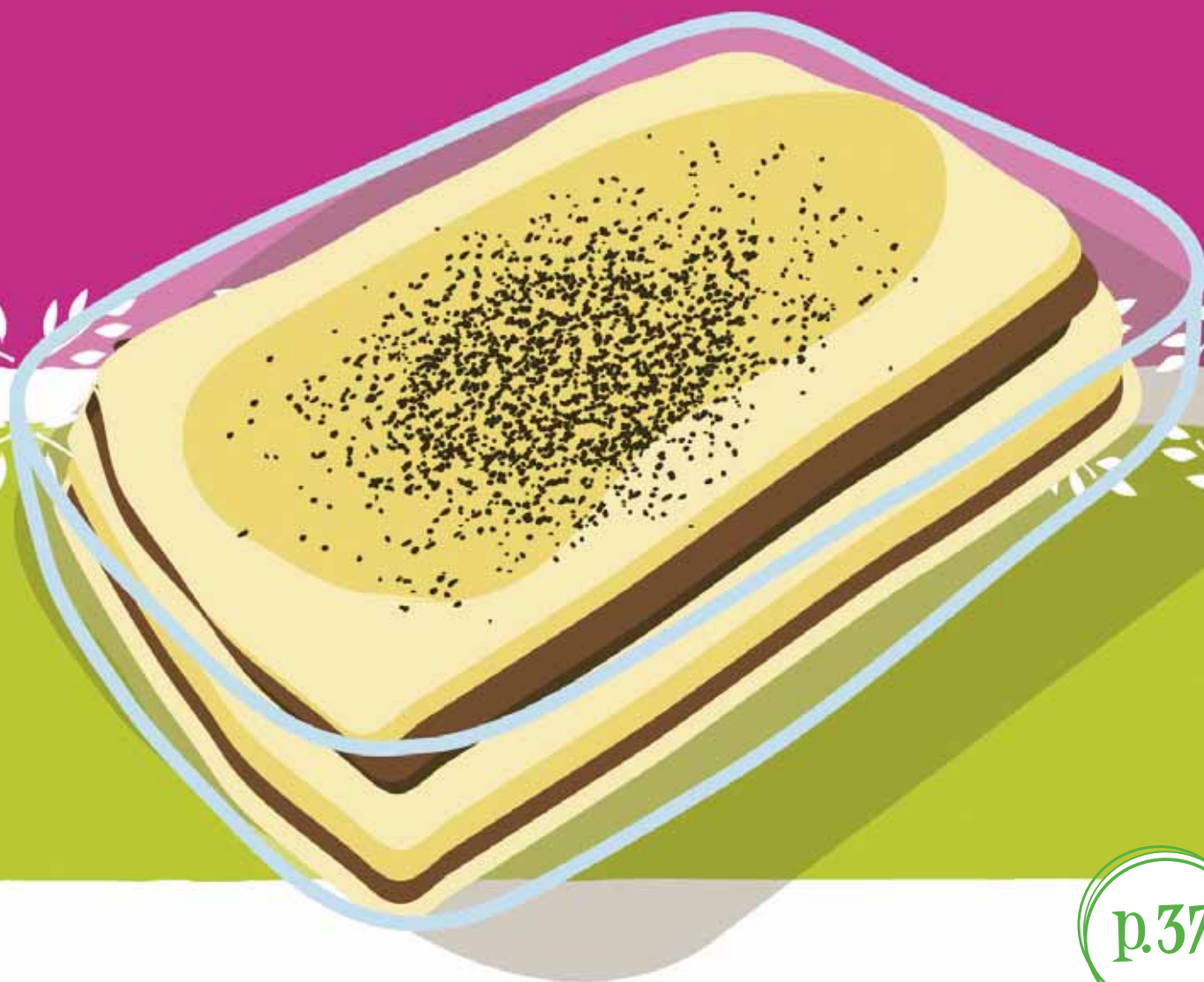
Ingrédients

pour 10 à 12 personnes

- 500 g de mascarpone
- 200 g de cassonade ou sucre semoule
- 6 œufs
- une vingtaine de biscuits à la cuillère
- une vingtaine de spéculoos
- ½ litre de café noir

DRESSAGE :

- Un peu de cacao amer pour la décoration
- Au choix, cacahuètes enrobées ou amandes, noisettes, etc.



Fraisier Angélique

de Nathalie Robert

Chef pâtissière - Pain de Sucre - Paris (75)



Biscuit mélusine

1^{ère} étape : Tamiser les poudres (amandes, farine, sucre glace et levure). Monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre semoule. Incorporer les poudres, la pâte de pistache et la purée d'angélique.

2^{ème} étape : Ajouter le chocolat blanc fondu avec la liqueur d'angélique, le romarin haché et le beurre pommade. Etaler sur une feuille de cuisson à 1 cm d'épaisseur et cuire pendant 12 min à 160° (th.5/6).

Crème mousseline à l'angélique

Faire bouillir le lait. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la farine. Verser dans le lait bouillant et faire bouillir à nouveau. Ajouter le beurre à froid en morceaux et la compote d'angélique. Laisser refroidir à 30°C. Fouetter avec les 20 cl de liqueur d'angélique et les 60 g de beurre à chaud .

Dressage

Découper le biscuit en deux parties égales et choisir un cercle ou un cadre adapté pour 6 personnes. Y disposer une couche de crème, les fraises Maras des bois, recouvrir de crème ; ajouter le biscuit. Et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Décorer le biscuit supérieur avec la poudre de pistache, les fraises et l'angélique confite.

Ingredients

Pour 6 personnes

Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants étoilés, elle est aujourd'hui la chef de la boutique Pain de Sucre - Paris (75).

www.patisseriepaindesucre.com

BISCUIT MÉLUSINE :

- 120 g de sucre glace
- 65 g de farine
- 65 g de poudre d'amande
- 30 g de purée d'angélique
- 20 g de pâte de pistache
- 5 g de levure chimique
- 140 g de blanc d'œuf monté (env. 4 œufs)
- 5 g de sucre semoule
- 50 g de chocolat blanc
- 2 cl de liqueur d'angélique
- 100 g de beurre pommade*
- 6 g de romarin haché très fin

CRÈME MOUSSELINE À L'ANGÉLIQUE :

- 20 cl de lait
- 50 g de jaune d'œuf
- 45 g de sucre semoule
- 20 g de farine
- 60 g de beurre à chaud
- 60 g de beurre à froid
- 80 g de compote d'angélique sucrée
- 20 cl de liqueur d'angélique

DRESSAGE :

- poudre de pistache
- quelques fraises
- de l'angélique confite

* à température ambiante



Mille-feuilles

Douceur d'Ange Sevestre

Coulis de framboise

Porter eau, jus de citron et sucre à ébullition. Ajouter les framboises et mixer. Passer au tamis pour ôter les pépins. Mettre au frais.

Pâte feuilletée

Pétrir la farine avec l'eau salée. Reposer au frais 30 min. Sur le plan de travail fariné étendre la pâte en rond. Couper le beurre en cubes et le mettre au centre. Rabattre les 4 pans de la pâte comme une enveloppe. Reposer 30 min. Étendre en forme rectangulaire et plier en 3. Mettre le dessus, dessous et tourner d'1/4 de tour. Étaler encore en rectangle. Plier en 3. Reposer 30 min. Cela fait 2 tours et il en faut 6 : recommencer 2 fois. Reposer 30 min après 2 tours. Reposer la pâte finie au moins 24h. Préchauffer le four à 200°C (th 7/8), piquer le carré de feuilletage à la fourchette et mettre une feuille de papier sulfurisé et une grille dessus, cuire 20 à 30 min. Pour obtenir un carré caramélisé, saupoudrer légèrement de sucre semoule. Couper 3 plaques de feuilletage de part égale de forme carrée (ou une autre forme, à découper avant la cuisson).

Crème mousseline

Faire bouillir le lait, ajouter la gousse de vanille fendue et infuser 15 min à couvert. Mettre la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Travailler les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanc, ajouter la maïzena. Verser le lait. Mettre le tout sur feu doux et aux premiers bouillons, ajouter la gélatine essorée et le beurre. Laisser la crème refroidir sans se figer. Monter la crème fleurette en chantilly et l'incorporer délicatement. Mettre la crème en poche avec une douille cannelée. Conserver au frais.

Dressage

Étaler la confiture pépins sur un seul côté des carrés de feuilletage. Étaler la crème mousseline sur un carré, recouvrir d'un autre carré, puis de crème mousseline, finir par le dernier carré. Insérer les framboises dans la crème. Remplir les micropipettes de coulis. Décorer avec les micropipettes et les framboises.



Chef pâtissière

Douceurs d'Ange

Créteil (94)

Ingredients

pour 6 personnes

COULIS DE FRAMBOISE :

- 300 g de framboises
- 30 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 6 micropipettes souples

PÂTE FEUILLETÉE :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 30 cl d'eau tiède
- 1 cuillère à café de sel
- 30 g de sucre semoule

CRÈME MOUSSELINE :

- 300 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 35 g de maïzena
- 60 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 45 g de beurre
- 3 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème fleurette, 35% de matière grasse

DRESSAGE :

- confiture de framboises pépins
- quelques framboises



Créatrice de la boutique Douceurs d'Ange, elle est vice-présidente de la Confédération Nationale des Pâtisiers de France. Elle réadapte ici le dressage de sa recette qui lui a permis de gagner le Premier Prix du Mille-feuilles Innovant en 2010.

p.41

Crème renversée

à la confiture de lait

de Laëtitia Bertrand
et Andrea Wainer



Préparer le caramel : mélanger 200 g de sucre semoule avec 2 cuillères à soupe d'eau. Faire chauffer le mélange en nettoyant avec un pinceau humide les parois de la casserole en inox pour éviter que le caramel ne cristallise. Dès qu'il commence à se colorer, remuer avec une spatule en bois. Vérifier la couleur et le retirer du feu quand il devient blond clair. Tapisser le fond du moule avec ce caramel.

Faire bouillir le lait avec 250 g de sucre semoule et les graines de vanille et laisser frémir à petit feu pendant 10 min. Pendant ce temps, fouetter les œufs dans un grand bol. Verser le lait bouillant en filet fin sur les œufs tout en continuant de les fouetter vigoureusement. Verser cette préparation dans le moule à charlotte ou type Kougloff (avec un trou au milieu) de 15-16 cm de diamètre tapissé de caramel.

Faire cuire la crème au bain-marie (dans un peu d'eau frémissante au fond d'une grande casserole pouvant contenir le moule ci-dessus avec son couvercle par-dessus) jusqu'à ce que la crème soit bien ferme (à peu près 1h, vérifier avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre).

Vous pouvez aussi la faire cuire dans un bain-marie au four dans un plat, à 150 °C (th.5). Vous pouvez également répartir la préparation dans des ramequins individuels, le temps de cuisson sera alors plus court. Laisser refroidir à température ambiante, puis au réfrigérateur. Une fois bien froid, démouler et déposer sur chaque part une cuillère à soupe de confiture de lait.



Créatrices

de la boutique La Cocotte – Paris (75)

Photo Valerie Lhomme



Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1l de lait
- 8 œufs
- 250 g de sucre semoule
- 200 g de sucre semoule pour le caramel
- les graines d'une gousse de vanille
- un pot de confiture de lait

www.lacocotte.net



Elles ont créé La Cocotte, une librairie gourmande qui propose toutes sortes de livres autour du goût, mais également des ustensiles et des ateliers de cuisine.

p.43



La Collective

du Sucre

La Collective du Sucre assure, pour le compte des sociétés sucrières françaises, la valorisation et la défense de l'image du sucre dans le cadre d'une alimentation saine et équilibrée. En 1990, elle a créé la Semaine du Goût avec Jean-Luc Petitrenaud, en replaçant le sucre dans son contexte alimentaire et gastronomique, parmi les quatre saveurs (acide, amer, sucré, salé). En effet, la Collective du Sucre travaille en étroite collaboration avec le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le sucre. Au travers de la Semaine du Goût, elle a joué un rôle essentiel dans l'éducation au goût, notamment en mobilisant des milliers de professionnels des métiers de bouche pour animer de très nombreuses Leçons de Goût dans les écoles sur l'ensemble du territoire. La Collective du Sucre est partenaire fondateur de l'événement. Cette année la Collective du Sucre crée à cette occasion cet ouvrage unique et original : **Desserts de femmes.**



LE SUCRE

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

- Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés frais, surgelés ou en conserve ;
- Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ;
- Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourts, fromage) en privilégiant la variété ;
- Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 à 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ;
- Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, charcuterie, etc.) ;
- Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes dessert, etc.) ;
- Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé ;
- Boire de l'eau à volonté au cours et en dehors des repas ;
- Ne pas dépasser, par jour 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (2 verres de vin de 10 cl sont équivalents à 2 demis de bière ou 6 cl d'alcool fort) ;
- Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

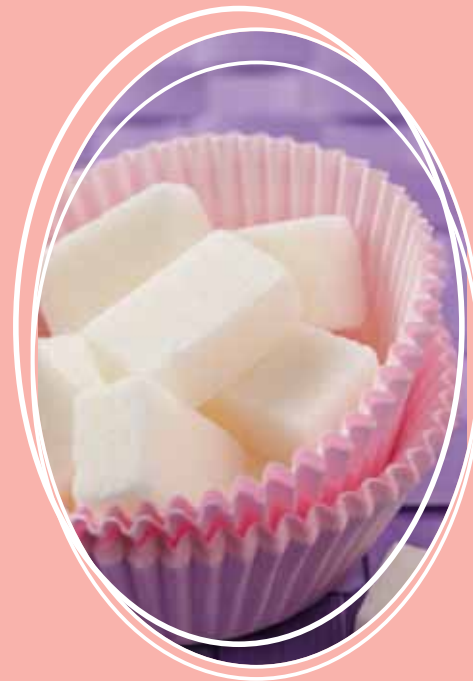
Par respect pour l'environnement, ne pas jeter sur la voie publique.



Octobre 2012 - Conception et réalisation : **Le Public Système**

Illustration : Pascal Viout

Crédits photos : M.Gibert/Cedus - D.Farantos/Cedus - M.Bury/Cedus - P.Asset/Cedus



Retrouvez un grand choix
de recettes de dessert sur :

www.lesucre.com

La meilleure source
d'information sur le sucre
et les produits sucrés



LE SUCRE

