







# CHOCOLAT ÉPICES DOUCES CHAUD

POUR 8 PERSONNES

Hachez le chocolat au couteau-scie. Mettez-le dans une jatte. Écrasez au pilon le poivre noir. Portez à ébullition l'eau avec le sucre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue en 2 et grattée de ses graines, le zeste de citron, le poivre écrasé, la pincée d'épices à pain d'épices, le Tabasco. Filtrez dans un tamis. Versez le cacao et le chocolat haché sans cesser de mélanger. Remettez le chocolat à chauffer doucement en le mélangeant dans la casserole jusqu'à ce que la surface frémisses. Mixez durant 5 minutes au mixeur plongeant. Versez dans les tasses et dégustez chaud.

1 litre d'eau minérale  
250 g de chocolat noir amer Valrhona 67 % de cacao  
50 g de cacao en poudre  
65 g de sucre en poudre  
20 g de miel d'acacia  
1 bâton de cannelle de Ceylan  
le quart d'un zeste de citron jaune  
0,6 g de poivre noir de Sarawak  
1 gousse de vanille  
une pincée d'épices à pain d'épices  
2 gouttes de Tabasco  
2 g de fleur de sel de Guérande

# GA UFR ES

**POUR ENVIRON 10 GAUFRES**  
PRÉPARATION : 20 MINUTES  
RÉFRIGÉRATION : 30 MINUTES  
CUISSON : ENVIRON 5 MINUTES PAR FOURNÉE  
DÉGUSTEZ AUSSITÔT

## **PÂTE À GAUFRE**

Mettez le beurre à fondre sur feu doux. Mélangez la farine avec la levure, 25 g de sucre, le beurre refroidi, les jaunes d'œufs et le lait. Fouettez les blancs en neige ferme en ajoutant à mi-parcours le sucre restant. Mélangez-les délicatement à la pâte dans un mouvement du centre vers l'extérieur tout en faisant tourner le récipient. Gardez la pâte 30 minutes au réfrigérateur.

250 g de farine type 45  
50 g de sucre en poudre  
20 g de levure chimique  
80 g de beurre  
4 g de fleur de sel de Guérande  
4 jaunes d'œufs  
6 blancs d'œufs  
350 g de lait frais entier

## **CRÈME DE MASCARPONE À LA VANILLE**

Portez la crème à ébullition. Faites infuser 30 minutes dans la crème les gousses de vanille fendues en deux et grattées de leurs graines. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 20 minutes dans de l'eau froide. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Filtrez la crème au-dessus d'une casserole. Versez-la sur le mélange jaunes-sucre en fouettant vivement. Reversez dans une casserole propre. Mélangez jusqu'à ce que la crème soit à 85 °C à la sonde électronique. Ajoutez la gélatine égouttée. Mixez 3 minutes au mixeur plongeant. Laissez refroidir dans un bain-marie d'eau avec des glaçons. Fouettez au batteur électrique le mascarpone, tout en incorporant peu à peu la crème à la vanille. Gardez au réfrigérateur.

250 g de crème fraîche liquide  
1/2 gousse de vanille du Mexique  
1/2 gousse de vanille de Madagascar  
1/2 gousse de vanille de Tahiti  
2 gros jaunes d'œufs  
60 g de sucre en poudre  
3 g de feuilles de gélatine  
250 g de mascarpone

## **CUISSON**

Faites cuire les gaufres en suivant le mode d'emploi de votre ustensile. Accompagnez-les selon votre goût de crème de mascarpone à la vanille ou d'une compote de fruits — inspirez-vous des recettes des compotes des yaourts — ou de fruits rouges frais.

# SAND ISPA WICH HAN

**POUR 8 SANDWICHS**  
PRÉPARATION : 30 MINUTES  
RÉFRIGÉRATION : 2 HEURES

## **CRÈME AU CREAM-CHEESE À LA ROSE**

Avec une spatule, mélangez doucement le cream-cheese avec la crème, l'essence de rose et le sirop de rose. Conservez au réfrigérateur.

500 g de cream-cheese/ou à défaut de Saint-Môret  
50 g de crème fraîche épaisse  
3,5 g d'essence alcoolique de rose  
35 g de sirop de rose

## **COMPOTE DE FRAMBOISES**

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 20 minutes dans de l'eau froide. Écrasez en purée les framboises dans un moulin à légumes. Faites chauffer un tiers de la purée avec le sucre à 45 °C à la sonde électronique. Retirez du feu. Mettez aussitôt à fondre dans la purée de framboises chaude les feuilles de gélatine ramollies et égouttées. Mélangez puis versez le restant de purée en fouettant vivement. Versez la purée dans deux plats à gratin rectangulaires de 12 cm sur 24 cm tapissés de papier film étirable transparent en le faisant largement déborder des plats. Faites prendre en gelée environ 2 heures au réfrigérateur.

850 g de framboises  
80 g de sucre en poudre  
15 g de gélatine en feuilles

## **MORCEAUX DE LETCHIS**

Égouttez les letchis. Coupez-les en deux ou trois morceaux selon leur grosseur. Déposez-les sur du papier absorbant.

300 g de letchis au sirop

## **FINITION**

Détaillez 4 carrés dans la compote de framboises prise en gelée. Tartinez chaque tranche de pain de mie avec environ 50 g de crème au cream-cheese à la rose. Posez sur 4 tranches un carré de gelée. Répartissez dessus les morceaux de letchis. Recouvrez avec le restant des tranches de pain de mie tartinées de crème au cream-cheese à la rose. Coupez chaque sandwich en deux rectangles dans le sens de la longueur. Couvrez d'un linge humide, et d'un film plastique. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de les déguster.

8 tranches de pain de mie écroûté d'environ 12 cm de côté

# SCONES CARRÉMENT CHOCOLAT T

POUR ENVIRON 20 SCONES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 20 MINUTES + 15 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES PAR FOURNÉE

DÉGUSTEZ LES SCONES TIÈDES AVEC LA FAMEUSE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE DU DEVONSHIRE.

## PÂTE À SCONES

Tamisez la farine avec la levure chimique. Mettez la farine dans le bol du robot muni d'une lame avec le beurre en morceaux, le sucre. Mixez jusqu'à obtenir une pâte au sablage fin et régulier. Mettez le cacao pâte haché à fondre au bain-marie. Portez le lait à ébullition. Versez-le au centre du cacao. Mélangez en cercles concentriques puis incorporez la crème et le gruë de cacao. Ajoutez cette préparation dans le bol du mixeur. Mixez rapidement. La pâte doit être d'aspect friable. Divisez la pâte en trois pâtons afin de l'étaler plus facilement. Laissez - les reposer 20 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four chaleur tournante à 180 °C<sup>TH.6</sup>.

## FAÇONNAGE

Étalez un premier pâton sur 1,5 cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier film étirable transparent. Façonnez des disques de pâte avec un l'emporte-pièce passé dans la farine entre chaque découpe. Disposez-les au fur et à mesure à l'envers sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé spécial cuisson. Mettez les scones 15 minutes au réfrigérateur.

## DORURE

Mélangez l'œuf avec le jaune et le sucre. Badigeonnez-en au pinceau les scones.

## CUISSON

Glissez-les dans le four et laissez-les cuire 12 minutes. Procédez de la même façon avec le restant de pâte.

330 g de farine type 55  
21 g de levure chimique  
60 g de sucre en poudre  
60 g de beurre  
330 g de crème fraîche épaisse  
90 g de lait frais entier  
90 g de cacao pâte Valrhona  
90 g de gruë de cacao

emporte-pièce de 5 cm de diamètre  
farine pour l'emporte-pièce

1 œuf  
1 jaune d'œuf  
une pincée de sucre en poudre

# CAKE GAR AN CE F R A

# M B O

# I S E

# FIGUE

POUR 2 CAKES - MOULES À CAKE DE 19 CM X 8 CM

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 35 À 45 MINUTES

## PÂTE À CAKE

Mélangez la poudre d'amande avec le sucre glace. Dans une seconde jatte, mélangez la cannelle avec la farine. Détaillez les figes en petits cubes. Incorporez-les dans le mélange farine cannelle. Fouettez le beurre 3 à 4 minutes au batteur électrique. Tamisez au-dessus le mélange poudre d'amande-sucre glace. Fouettez 2 minutes. Incorporez les jaunes et l'œuf. Continuez de fouetter 2 minutes puis versez peu à peu le lait. Montez les blancs en neige pas trop fermes — ils doivent former « un bec d'oiseau » lorsque vous soulevez les fouets — en y incorporant à mi-parcours le sucre en poudre. Avec une spatule, mélangez les blancs en neige avec la préparation aux figes.

200 g de poudre d'amande blanche  
150 g de sucre glace  
3 g de cannelle de Ceylan en poudre  
95 g de farine type 55  
120 g de figes sèches moelleuses  
195 g de beurre mou  
3 gros jaunes d'œufs  
1 gros œuf entier  
30 g de lait frais entier  
2 gros blancs d'œufs  
45 g de sucre en poudre

## CUISSON

Préchauffez le four chaleur tournante à 150 °C<sup>TH.5</sup>. Badigeonnez les moules à cake d'un voile de beurre puis saupoudrez-les de farine. Retournez-les en les tapotant pour retirer l'excédent de farine. Répartissez la pâte dans les moules. Glissez-les dans le four et laissez cuire 35 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson des cakes en perçant le centre avec la lame fine d'un couteau ; elle doit ressortir sèche.

beurre mou  
farine  
pâte à biscuit à cake  
250 g de framboises fraîches

## FINITION

Découpez les figes restantes en morceaux réguliers. Décorez le dessus des cakes refroidis en disposant en leur centre une rangée de figes.

4 figes

# COUPE LES GLACÉE TÊTES

POUR 8 COUPES

## GLACE PASSION

La veille, fendez en deux les fruits de la passion. Évidez-les des graines et du jus. Filtrez pour récupérer uniquement le jus. Faites chauffer à 35 °C à la sonde électronique le lait avec la crème, le sucre, la poudre de lait. Incorporez les jaunes d'œufs en fouettant vivement jusqu'à obtenir 85 °C. Mixez au mixeur plongeant. Laissez refroidir. Gardez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le jour même, mélangez le jus de fruit de la Passion et mixez une seconde fois. Faites prendre en glace selon le mode d'emploi de l'appareil. Versez-la dans un bac et mettez au congélateur.

635 g de lait frais entier  
200 g de crème fraîche liquide  
50 g de poudre de lait  
225 g de sucre en poudre  
4 jaunes d'œufs (80 g)  
125 g de jus de fruit de la passion, environ 8 fruits

## COMPOTE DE RHUBARBE

La veille, pelez et coupez les tiges de rhubarbe en cubes d'1,5 cm. Mettez-les à macérer dans le sucre. Le lendemain faites-les cuire avec le jus de citron, la poudre de clou de girofle jusqu'à obtenir une compote. Laissez refroidir avant de conserver au réfrigérateur.

500 g de tiges de rhubarbe fraîche épluchées  
75 g de sucre en poudre  
50 g de jus de citron  
une pincée de clou de girofle en poudre

## SORBET FRAISE

Lavez et séchez très soigneusement les fraises avec les queues. Retirez les queues. Mixez les fraises avec le jus de citron. Vous devez obtenir 1 litre de purée de fraises. Mélangez-y le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissous dans le jus. Faites le prendre en sorbet selon le mode d'emploi de l'appareil. Conservez le sorbet dans un bac au congélateur.

1,3 kg de fraises (gariguettes, mara des bois)  
50 g de jus de citron  
160 g de sucre en poudre

A N O A

N A I S

CITRON  
VERT

SALADE

C

O

R

I

A

N

D

R

E

POUR 6 PERSONNES  
PRÉPARATION : 15 MINUTES  
CUISSON : QUELQUES MINUTES  
INFUSION : 30 MINUTES

#### SIROP VANILLÉ

Prélevez les zestes de citron et d'orange. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et grattée de ses graines. Portez à ébullition. Retirez du feu. Laissez infuser 30 minutes. Filtrez le sirop. Laissez-le refroidir avant de le conserver au réfrigérateur.

500 g d'eau minérale  
100 g de sucre en poudre  
5 g de zestes de citron jaune  
2,5 g de zestes d'orange  
1 gousse de vanille

#### ANANAS - CITRON VERT - CORIANDRE

Épluchez l'ananas. Retirez les « yeux ». Fendez l'ananas en 6 dans le sens de la hauteur. Retirez la tige centrale. Détaillez les quartiers d'ananas en lamelles d'environ 5 mm. Râpez les zestes des citrons verts au-dessus des lamelles d'ananas. Ciselez finement les feuilles de coriandre. Mélangez-les aux lamelles d'ananas. Poivrez. Répartissez les lamelles d'ananas dans des coupelles individuelles ou mettez-les dans une jatte.

1 kg d'ananas de qualité « avion »  
1/2 botte de coriandre  
le zeste de 2 citrons verts  
2 g de poivre noir de Sarawak

#### FINITION

Au moment de servir, versez le sirop vanillé sur l'ananas.

*L'ustensile idéal pour râper le plus finement les zestes est la râpe microplane.*

# RHUBARBE FRAISE TARTE

**POUR UNE TARTE DE 26 CM DE DIAMÈTRE**

**PRÉPARATION : LA VEILLE, 10 MINUTES, LE JOUR MÊME ENVIRON 1 HEURE (+ PÂTE SUCRÉE)**

**RÉFRIGÉRATION : 1 HEURE**

**CUISSON : 20 MINUTES + 25 MINUTES**

*DÉGUSTEZ AUSSITÔT*

## **RHUBARBE**

La veille, épluchez la rhubarbe. Coupez-la en tronçons de 2 cm. Mettez-les dans une jatte. Saupoudrez-les de sucre. Laissez macérer jusqu'au lendemain. Le jour même, versez la rhubarbe dans une passoire et laissez-la s'égoutter.

800 g de tiges de rhubarbe  
80 g de sucre en poudre

## **PÂTE SUCRÉE**

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en forme de disque de 32 cm de diamètre. Badigeonnez de beurre un cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre. Garnissez-le de pâte, puis poussez le surplus à l'intérieur du cercle et repoussez-le vers l'extérieur pour former une crête sur les bords. Glissez la pâte 1 heure au réfrigérateur.

350 g de pâte sucrée, voir recette page 225  
farine  
beurre

## **CUISSON DU FOND DE TARTE**

Préchauffez le four chaleur tournante à 180 °C<sup>TH.6</sup>. Saupoudrez le centre d'une plaque à pâtisserie de sucre en poudre en lui donnant la forme et la taille du cercle garni de pâte. Posez le fond de tarte sur le sucre. Garnissez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé frangée. Remplissez de haricots secs. Glissez dans le four. Laissez cuire 20 minutes. Retirez le papier et les haricots secs.

sucre en poudre  
haricots secs

## **NAPPAGE EXOTIQUE**

Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez-y les zestes d'orange et de citron, la gousse de vanille fendue en deux et grattée de ses graines. Portez sur feu doux à ébullition. Retirez la casserole du feu et incorporez-y les feuilles de menthe. Couvrez la casserole et laissez infuser 30 minutes.

250 g d'eau minérale  
100 g de sucre en poudre  
1 ruban de 6 cm de zeste de citron non traité  
1 ruban de 6 cm de zeste d'une orange non traitée  
1 gousse de vanille  
10 g de jus de citron  
7 feuilles de menthe fraîche  
6 g de gélatine

A B

B

A

A U

R

M

H U

**POUR 10 À 12 BABAS - MOULES INDIVIDUELS EN FORME DE COURONNE**  
PRÉPARATION : 2 JOURS AVANT, ENVIRON 40 MINUTES. LE JOUR MÊME, REPOS : 2 HEURES  
CUISSON : 13 MINUTES  
DÉGUSTEZ AUSSITÔT

#### **PÂTE À BABA**

Deux jours à l'avance, mettez dans le bol du robot muni du crochet la farine, la levure émiettée, les œufs et la fleur de sel. Mixez jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol. Ajoutez le sucre. Mixez. Faites fondre le beurre à 45 °C à la sonde électronique. Incorporez-le petit à petit dans la pâte, tout en continuant de mixer jusqu'à ce que la pâte se décolle de nouveau du bol. Mettez-la dans une poche munie d'une douille lisse n° 16. Badigeonnez de beurre une dizaine de moules individuels en forme de couronne. Garnissez-les de pâte au tiers de leur hauteur en vous aidant de ciseaux pour couper la pâte. Laissez-la doubler de volume (environ 2 heures). Préchauffez le four à 180 °C <sup>TH.6</sup>. Faites cuire les babas – qui ont doublé de volume – pendant 13 minutes. Démoulez-les et laissez-les refroidir à température ambiante. Gardez-les dans une boîte hermétique.

135 g de farine type 45  
2 œufs  
2 g de fleur de sel de Guérande  
22 g de levure fraîche de boulanger  
30 g de sucre en poudre  
75 g de beurre  
+ beurre pour les moules

#### **SIROP À BABA**

Portez à ébullition l'eau avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et grattée de ses graines, les zestes d'orange et de citron. Retirez du feu. Ajoutez l'ananas frais mixé en purée et le rhum.

500 g d'eau minérale  
250 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
5 g de zestes de citron jaune  
12 g de zestes d'orange  
25 g d'ananas frais en purée  
50 g de vieux rhum brun agricole

#### **FINITION**

Deux jours après avoir préparé les babas, faites chauffer le sirop à 50 °C à la sonde électronique. Hors du feu, mettez les babas dans le sirop pendant 5 minutes en les retournant de tous côtés et en les arrosant régulièrement. Retirez-les avec une écumoire puis posez-les sur une grille. Arrosez-les généreusement de rhum. Dégustez-les aussitôt avec, par exemple, une chantilly à laquelle vous ajoutez des petits cubes d'écorces d'orange confite ou la crème de mascarpone vanille.

vieux rhum brun agricole

T O M  
T A R  
A T E  
T A R  
F R A  
E  
I S E

**POUR 8 PERSONNES - 8 VERRES À MARTINI**

PRÉPARATION : ENVIRON 1 H 15

CUISSON : 30 MINUTES

DÉGUSTEZ AUSSITÔT

#### **SORBET FRAMBOISE ET POIVRON ROUGE**

Retirez les graines du demi-poivron. Plongez-le dans de l'eau bouillante. Dès la reprise de l'ébullition, égouttez-le. Rafraîchissez-le sous l'eau froide. Procédez de la même façon 2 fois de suite en changeant l'eau à chaque fois. Pelez le poivron. Pesez 80 g de chair du poivron. Mixez les framboises. Mettez la pulpe obtenue dans un tamis posé sur une jatte afin d'éliminer les pépins. Mettez la chair du poivron dans la purée de framboise. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez l'ensemble. Assaisonnez de sucre et de vinaigre. Faites prendre en sorbet selon le mode d'emploi de l'appareil. Utilisez aussitôt ou versez dans un bac et mettez au congélateur.

1/2 poivron rouge  
600 g de framboises  
100 g de sucre en poudre  
20 g de vinaigre de framboise

#### **GINGEMBRE UN PEU CONFIT**

Pelez le gingembre. Détaillez-le en très fins filaments. Portez l'eau et le sucre à ébullition. Ajoutez le gingembre. Laissez cuire 10 minutes sur feu très doux. Laissez refroidir. Égouttez le gingembre. Hachez-le très finement.

40 g de gingembre frais  
100 g de sucre en poudre  
200 g d'eau minérale

#### **FROMAGE BLANC ACIDULÉ**

Mélangez le fromage blanc avec le jus de citron. Gardez au réfrigérateur.

150 g de fromage blanc à 40 % de matière grasse  
15 g de jus de citron

# AMANDES GRILLÉES

# W A S A B I

**POUR 500 G D'AMANDES**  
PRÉPARATION : ENVIRON 10 MINUTES  
CUISSON : 20 MINUTES  
CONSERVATION : 1 MOIS

Préchauffez le four chaleur tournante à 160 °C<sup>TH.5/6</sup>. Mélangez les amandes dans le blanc d'œuf afin de les humidifier. Ajoutez la fleur de sel, le poivre moulu et le wasabi. Mélangez puis étalez les amandes sans qu'elles se superposent sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé spécial cuisson. Glissez dans le four et laissez cuire 15 minutes. Sortez la plaque et aspergez de vinaigre. Remettez au four 5 minutes. Vérifiez la cuisson en coupant une amande en deux : l'intérieur doit être de couleur marron clair ; s'il est encore blanc, prolongez la cuisson 5 minutes. Laissez refroidir les amandes puis stockez-les dans une boîte hermétique placée au réfrigérateur.

## VARIANTE

Vous pouvez remplacer le wasabi par du curcuma râpé et haché.

500 g d'amandes entières émondées  
15 g de blanc d'œuf  
8 g de vinaigre blanc  
10 g de fleur de sel de Guérande  
2 g de poivre noir de Sarawak moulu  
3 g de wasabi en poudre

3,5 g de curcuma en poudre

T T A A A  
T O N L L  
P E C U  
M A H M E  
N A O T T  
T E I E  
D E S S

POUR 80 ALLUMETTES  
PRÉPARATION : 15 MINUTES  
CUISSON : 18 MINUTES

### PREMIÈRE ÉTAPE

Mélangez dans une jatte les farines avec le beurre, le sablon de tomate jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Aplatissez la pâte en forme de disque d'une épaisseur de 2 cm. Enveloppez-le dans un film étirable transparent. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

375 g de beurre ramolli à température ambiante  
75 g de farine type 45  
75 g de farine type 55  
60 g de sablon de tomate (Oliviers & Co)  
farine pour étaler la pâte

### DÉTREMPE

Mélangez dans un bol l'eau, le vinaigre et le sel. Mélangez dans une jatte les farines avec le beurre. Arrosez progressivement d'eau vinaigrée salée. La pâte doit être molle mais pas trop. À ce stade-là et selon le pouvoir d'absorption des farines, il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser toute l'eau. Aplatissez la pâte en forme de carré d'une épaisseur de 2 cm. Enveloppez-le dans le film alimentaire. Laissez le reposer 2 heures au réfrigérateur. Farinez la première boule de pâte. Étalez-la sur le plan de travail fariné en forme de disque d'1 cm épaisseur. Posez le carré de la détrempe au centre du disque. Rabattez les arcs de la pâte du dessous sur le dessus pour l'emprisonner complètement. Tapotez du poing toute la surface de la pâte afin de commencer à l'étaler. À l'aide du rouleau fariné étalez la pâte en partant du centre pour former un rectangle dont la longueur est égale à trois fois la largeur. Prenez soin de ne pas écraser les bords de la pâte. Rabattez le quart inférieur au centre du rectangle de pâte puis le quart supérieur bord à bord avec le premier. Repliez la pâte en deux par le milieu. Vous obtenez un « tour portefeuille » dit « tour double ». Tournez le pâton d'1/4 de tour pour avoir la pliure devant vous et renouvelez l'opération. Aplatissez la légèrement.

175 g de farine type 45  
175 g de farine type 55  
15 g de fleur de sel de Guérande  
110 g de beurre fondu et refroidi  
150 g d'eau  
1/2 cuillère à café de vinaigre cristal