

Préparation

# GUIMAUVE

Pour 25 sucettes  
(450 g de guimauve)  
Préparation : 30 min    Repos : 20 min  
Cuisson : 8 min

- 40 g de miel
- 250 g de sucre semoule
- 7 feuilles de gélatine (14 g)
- 3 blancs d'œufs (90 g)
- 150 g de sucre glace
- 150 g de féculé de pomme de terre

1



Faites cuire le miel, le sucre et 9 cl d'eau dans une casserole à 130 °C.

2



Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée dans le sucre cuit.

3



Versez le sucre cuit dans les blancs semi-montés. Fouettez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne tiède (environ 45 °C).

4



Parfumez la guimauve en suivant les recettes proposées dans les pages suivantes.

5



Versez la guimauve dans des moules en demi-sphères légèrement huilés.

# Mousse À L'ITALIENNE

## RECETTE POUR 8 COUPES

750 g de préparation de mousse au chocolat (p. 24)  
30 cl de crème liquide (à 35 % de MG)  
20 cl de crème épaisse (à 35 % de MG)  
1 gousse de vanille de Tahiti  
40 g de sucre semoule  
8 cornets à glace  
125 g de framboises fraîches  
100 g de perles chocolatées  
Colorant rouge

### Préparation : 30 min

Garnissez les cornets à mi-hauteur avec la mousse au chocolat, posez dessus 3 framboises par cornet puis lissez à ras.

#### Préparation de la crème acidulée à la vanille :

Mélangez dans un récipient la crème liquide et la crème épaisse, le sucre et les graines de vanille.

Montez au fouet jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Divisez votre préparation en 2 bols, puis ajoutez le colorant rouge dans l'un des bols jusqu'à obtenir la couleur désirée.

Dressez la crème vanille blanche dans une poche, la rouge dans une autre.

Insérez les deux poches dans une autre plus grande surmontée d'une douille cannelée.

#### Finition :

Dressez les crèmes dans les cornets au-dessus de votre mousse au chocolat, dans le sens des aiguilles d'une montre, à la façon des glaces italiennes ; un marbrage se réalisera naturellement.

Parsemez vos cornets de perles chocolatées.

#### Astuce :

Posez vos cornets dans de grands verres, afin de les garnir plus facilement.

Petit clin d'œil aux fameuses glaces italiennes Cornetto® turbinées minute...

La seule différence, c'est qu'avec ma version, elles ne fondent pas !



# MARRAKECH EXPRESS

RECETTE POUR 4 MILK-SHAKES

250 g de crème anglaise surgelée (p. 56)  
15 cl de crème liquide (à 35 % de MG)  
60 g de poudre d'amandes  
2 cl de fleur d'oranger  
2 cl de sirop d'orgeat  
100 g de miel d'acacia

**Préparation : 15 min**

Mélangez au blender la crème anglaise, la crème liquide, la poudre d'amandes, la fleur d'oranger et le sirop d'orgeat.  
Mixez pendant 1 minute.

**Finition :**

Dressez ce mélange bien frais dans les coupes et déposez en surface un filet de miel à l'aide d'une cuillère en bois.

**Astuce :**

On peut remplacer la poudre d'amandes par des noisettes ou éventuellement des pistaches concassées.

C'est à la suite d'un voyage à Marrakech que je me suis intéressé au délicat parfum de la fleur d'oranger. Elle se marie très bien au miel, à la vanille et à l'amande, l'essence même des parfums du Grand Sud.



## FRAISE EN TROMPE L'ŒIL

RECETTE POUR 8 RELIGIEUSES

8 petits + 8 gros choux (p. 72)	1 feuille de gélatine (2 g)
1 kg de fraises fraîches	200 g de beurre
100 g de sucre semoule	20 cl de crème liquide (à 35 % de MG)
3 jaunes d'œufs (60 g)	5 cl de crème épaisse (à 35 % de MG)
20 g de fécule de maïs	100 g de pâte d'amandes verte
200 g de fondant	Colorants rouge et vert pistache

**Préparation : 45 min**      **Réfrigération : 2 h**

**Préparation du crémeux à la fraise :**

Mixez 800 g de fraises et faites-les compoter à feu doux jusqu'à obtenir 500 g de purée. Mélangez dans une casserole les jaunes d'œufs, la fécule, 80 g de sucre et le coulis de fraises. Faites chauffer et portez à ébullition pendant 30 secondes sans cesser de remuer. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau et essorée. Transvasez dans un bol, recouvrez d'un film alimentaire et laissez refroidir à 45 °C. Mixez puis intégrez progressivement le beurre coupé en dés. Stockez ce crémeux dans une boîte hermétique au moins 2 heures au réfrigérateur avant utilisation.

**Finition :**

Remplissez les petits choux de crémeux à l'aide d'une poche munie d'une douille unie. Garnissez chaque gros chou avec des fraises coupées en 4. Faites chauffer le fondant avec un peu d'eau et de colorant rouge à 37 °C. Trempez tous les choux à moitié dedans et lissez les bords avec le doigt. Superposez le petit chou sur le gros et réservez au réfrigérateur.

**Préparation de la chantilly pour le décor :**

Montez au fouet les crèmes liquide et épaisse avec 20 g de sucre semoule et 1 goutte de colorant vert. À l'aide d'une mini-douille, dressez une collerette entre le gros et le petit chou, puis apposez sur le sommet une petite queue de fraise en pâte d'amandes verte.

**Astuce :**

On peut également réaliser ce crémeux avec des framboises à la place des fraises.

C'est en visitant le musée Pablo-Picasso à Barcelone et en découvrant le cubisme que j'ai commencé à voir des fruits, fraises, ananas, oranges, etc., transformés en religieuses. Il suffit de reproduire la bonne couleur, et surtout de conserver le vrai goût des fruits.



# Éclair FRAÎCHEUR

RECETTE POUR 8 ÉCLAIRS

8 choux pour éclairs (p. 72)	35 g de fécule de maïs
55 cl de lait entier	4 feuilles de gélatine (8 g)
20 g de verveine fraîche	170 g de beurre doux
Le zeste de 2 citrons verts bio	250 g de cerises
120 g de sucre semoule	200 g de fondant
3 jaunes d'œufs (60 g)	Colorants jaune et rouge

**Préparation : 1 h    Infusion : 15 min    Réfrigération : 2 h**

#### Préparation du crémeux à la verveine :

Faites bouillir le lait avec la verveine et le zeste des citrons et laissez infuser 15 minutes à couvert. Passez au chinois.

Fouettez le sucre, les jaunes d'œufs et la fécule de maïs dans un récipient, puis versez le lait bouillant dessus.

Remettez sur le feu jusqu'à 30 secondes après ébullition en remuant vivement, puis incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau et essorée.

Transvasez votre crème dans un récipient et recouvrez d'un film alimentaire.

Lorsque la température de la crème est à 45 °C, mixez en intégrant petit à petit le beurre coupé en dés.

Stockez ce crémeux dans une boîte hermétique au moins 2 heures au réfrigérateur.

#### Finition :

Coupez les choux en 2 sur toute la longueur. Garnissez-les de crémeux à la verveine et ajoutez 3 cerises dénoyautées par éclair.

Faites chauffer le fondant avec un peu d'eau à 37 °C, ajoutez le colorant jaune.

Trempez vos éclairs dans le fondant et lissez les bords avec le doigt ; colorez le reste du fondant en rouge et versez-le dans un cornet en papier sulfurisé.

Dressez une virgule de fondant rouge sur vos éclairs et posez sur chacun 1 cerise et 1 feuille de verveine.

Réservez au réfrigérateur avant dégustation. À dévorer de préférence au goûter !

#### Astuce petit plus :

Variante. Quand vous dénoyautez les cerises, coupez-les en 4, poêlez-les avec un peu de sucre cassonade et un trait de citron vert, réservez à température ambiante pour le montage.

Un éclair de génie. Cette pâtisserie a été conçue au début du XX<sup>e</sup> siècle pour se déguster facilement et dans n'importe quel endroit, d'où l'expression « manger comme... l'éclair ».



# MENTHOLÉES

## RECETTE POUR 25 SUCETTES

450 g de préparation de guimauve (p. 140)  
 10 gouttes d'essence de menthe glaciale  
 (ou alcool de menthe Ricqlès®)  
 5 gouttes de colorant vert  
 25 feuilles de menthe  
 150 g de sucre glace

150 g de féculé de pomme de terre  
 15 cl de crème liquide (à 30 % de MG)  
 150 g de chocolat noir amer  
 25 bâtonnets en bois

**Préparation : 1 h    Repos : 1 h    Réfrigération : 10 min**

Mélangez la guimauve tiède avec l'essence de menthe et le colorant. Coulez la préparation dans un moule sur une épaisseur de 3 cm. Laissez reposer 1 heure. À l'aide d'un couteau chaud, découpez votre guimauve mentholée en carrés de 3 cm de côté. Réalisez un trou au centre de chaque guimauve. Enrobez les cubes de guimauve du mélange sucre glace-féculé. Réalisez une ganache en faisant bouillir la crème et en la versant sur le chocolat émincé. Mixez. Versez la ganache dans le trou des guimauves et réservez 10 minutes au réfrigérateur.

**Finition :**  
 Piquez sur chaque bâtonnet 1 feuille de menthe, puis 1 cube de guimauve mentholée et dégustez sans attendre.

**Astuce :**  
 Utilisez une cuillère parisienne pour creuser des boules au centre de la guimauve. Prenez soin de la laver et de la chauffer avant chaque manipulation.

Voici une interprétation du fameux After Eight®, inspirée par mon ami Vincent Bourdin, pâtissier-poète installé à Singapour.

