



..... LES DÉLICES DE SOLAR

FONDANTS

de plaisir

.....
NATHALIE HELAL



L'INVITÉ PRESTIGE

LA RECETTE DE
JEAN-PAUL HÉVIN

SOLAR
EDITIONS



..... LES DÉLICES DE SOLAR

FONDANTS

de plaisir

NATHALIE HELAL

PHOTOGRAPHIES AMÉLIE ROCHE • STYLISME AUDREY COSSON

SOLAR
EDITIONS 

LES USTENSILES DE BASE

1. Des casseroles de différentes tailles, à fond épais.
2. Des moules (à cake, à manqué, des ramequins...).
3. Un batteur électrique et /ou un robot.
4. Des saladiers de grandeurs différentes.
5. Une maryse.
6. Une balance électronique.
7. Un fouet à main.
8. Un grand plat allant au four pour les cuissons au bain-marie.
9. Un thermomètre à sucre.



POUR FONDRE DE PLAISIR...

Le fondant, qu'est-ce que c'est ?

- C'est le dessert préféré des Français ! Un gâteau moelleux au cœur crémeux, voire coulant, le plus souvent au chocolat. Délicieux...
- Mais en pâtisserie, c'est aussi un sirop de sucre additionné de glucose qui sert de base à de nombreuses confiseries.
- C'est enfin un glaçage, parfumé au chocolat, au café, au citron, à l'orange ou même à la fraise ou à la framboise, qui sert à glacer choux, éclairs, génoises ou encore millefeuilles.

Trois déclinaisons pour les fondus de douceurs !

CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS FONDANTS

Cakes et gâteaux

- Pour donner à vos cakes et gâteaux une texture fondante, pensez à ajouter à leur pâte un yaourt à la grecque, ou de la crème fraîche, voire même un yaourt nature.
- L'emploi d'autres farines que celle de blé donne de bons résultats, par exemple la farine de riz ou de sarrasin.
- Vos crèmes et mousses auront une texture fondante si vous utilisez des œufs extra-frais, une crème fraîche liquide de qualité et si vous les réfrigérez correctement, en veillant à les protéger par du film alimentaire.

Confiseries

- Pour des confiseries fondantes, l'important est de veiller à ne pas dépasser le stade de cuisson du sucre indiqué dans les recettes. Lorsque vous devez malaxer le fondant avec les mains, pétrissez-le longtemps comme une pâte.

LE GRAND CLASSIQUE, PAS À PAS :

LE FONDANT AU CHOCOLAT NOIR



Facile



Faible



Tradition



Enfant

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 35 MIN

CRÈMERIE : Beurre doux : 190 g + 10 g pour le moule - Œufs : 3

ÉPICERIE : Chocolat noir à 70 % : 225 g - Sucre en poudre : 150 g
- Farine : 30 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1



Beurrez un moule à manqué. Chemisez-le de papier sulfurisé. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et placez-le au-dessus d'un bain-marie. Coupez le beurre en fines lamelles.

2

CUISINEZ



Faites fondre le chocolat à feu doux. Lissez à la spatule. Ajoutez le beurre en lamelles et mélangez bien pour obtenir une préparation lisse et homogène. Ajoutez le

sucre en poudre et remuez. Dans un saladier, cassez les œufs et versez-y la farine. Fouettez-les jusqu'à ce que le mélange prenne du volume. Incorporez à ce

mélange la pâte chocolatée. Mélangez uniformément.

3

FAITES CUIRE



Versez la pâte dans le moule beurré. Placez le moule dans un bain-marie rempli d'eau bouillante. Enfournez à 210 °C (th. 7) pour 30 minutes environ.

4

DRESSEZ



Démoulez le gâteau sur une grille directement à la sortie du four. Dès qu'il est refroidi, placez-le au réfrigérateur. Il sera meilleur le lendemain.

L'INCONTOURNABLE !

C'est le plus facile à réaliser et celui dont il ne reste généralement pas une miette sitôt qu'il est posé sur la table ! Sa texture, humide, homogène et lisse, se dissimule sous une fine croûte craquante. Riche en beurre et intensément chocolaté, il fond au palais en laissant une sensation de plénitude sucrée.

GÂTEAUX FONDANTS & CONFISERIES

FONDANT AUX POIRES ET CARMEL



Facile



Faible



Automne



Tradition

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 30 MIN
ENVIRON / CONSERVATION : 2 JOURS MAXIMUM

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre doux : 150 g

PRIMEUR : Poires comices bien mûres ou beurré-hardy : 5

ÉPICERIE : Farine : 150 g – Sucre vanillé : 2 sachets – Sucre blond de canne : 150 g – Levure chimique : 1/2 sachet

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Sortez le beurre 1 heure à l'avance et coupez-le en dés dans un saladier pour qu'il ramollisse. Répartissez 60 g de sucre dans un moule à manqué.

CUISINEZ

- 2 Arrosez le sucre réparti dans le moule d'un bouchon d'eau minérale. Posez le moule sur une plaque électrique ou sur le gaz et allumez le feu. Dès que le caramel est bien doré, arrêtez la cuisson. Laissez-le refroidir. Pendant ce temps, épluchez les poires et coupez-les en quartiers. Disposez-les par-dessus le caramel, en formant une rosace. Dans un saladier, cassez les œufs. Ajoutez le restant de sucre, le sucre vanillé et fouettez au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite le beurre en parcelles, sans cesser de fouetter, puis la farine et enfin la levure.

FAITES CUIRE

- 3 Versez la pâte sur les poires. Enfourez pendant 30 minutes à 210 °C (th. 7) en surveillant la cuisson. Le dessus doit être bien doré.

- 4** DRESSEZ Sortez le gâteau du four. Laissez-le refroidir quelques minutes, puis démoulez-le sur un plat rond. Servez tiède ou froid.

BIEN CHOISIR SES POIRES

La variété des poires indiquée est importante : des passe-crassane par exemple ne conviennent pas du tout à cette recette.



FONDANT AU THÉ VERT MATCHA



Facile



Moyen



Léger



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 35 MIN
/ CONSERVATION : 3 JOURS MAXIMUM

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre doux : 120 g + 10 g pour le moule

ÉPICERIE : Farine de riz complète : 120 g – Levure chimique :
1 c. à c. rase – Sucre en poudre : 90 g – Extrait de vanille
liquide : 5 gouttes – Thé vert matcha : 2 c. à c.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance et coupez-le en parcelles dans un saladier. Il doit être mou au moment de l'utilisation. Mélangez, en les tamisant, la farine de riz et la levure chimique.

CUISINEZ

2 Fouettez énergiquement le beurre au batteur électrique, jusqu'à ce qu'il devienne blanc et bien aéré. Ajoutez progressivement le sucre en poudre. Cassez dans le mélange beurre-sucre les œufs et continuez à fouetter. Versez l'extrait de vanille et terminez par la farine additionnée de levure. Incorporez enfin avec précaution à la pâte la poudre de thé vert matcha.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à cake. Versez-y la pâte et faites-la cuire durant 35 minutes maximum à 150 °C (th. 5). Démoulez 10 minutes après la sortie du four.

DES ASSOCIATIONS À IMAGINER

La vanille se marie parfaitement avec le thé vert matcha. Néanmoins, vous pouvez imaginer d'autres mélanges aromatiques. Le saké, par exemple, pour rester dans la « note » japonisante, est une bonne association. Ajoutez-en une cuillerée à la préparation.



CAKE FONDANT AU SARRASIN, NOIX ET CHOCOLAT



Facile



Faible



Tradition

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 55 MIN
/ CONSERVATION : 2 JOURS MAXIMUM

CRÈMERIE : Beurre doux : 125 g + 10 g pour le moule - Œufs : 3 -
Lait entier : 5 cl

ÉPICERIE : Chocolat noir : 125 g - Farine de sarrasin : 60 g -
Sucre blond de canne : 150 g - Levure chimique : 1 c. à c. -
Rhum : 1 c. à s. - Cerneaux de noix : 75 g - Sel fin : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Hachez finement au robot ou à la moulinette les cerneaux de noix au-dessus d'un bol. Réservez des cerneaux entiers pour la décoration. Cassez le chocolat noir en morceaux et mettez-le dans une casserole de taille moyenne avec le beurre coupé en parcelles. Mélangez la farine et la levure. Ajoutez-y du sel.

CUISINEZ

2 Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre sur feu très doux. Retirez du feu. Dans un saladier, cassez les œufs et ajoutez-y le sucre. Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez cette dernière préparation à la première. Incorporez ensuite la farine additionnée de levure, le rhum et enfin le lait. Mélangez bien. Terminez par les noix.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à manqué. Versez-y la pâte. Parsemez les cerneaux entiers sur le dessus. Enfourez pour 55 minutes à 150 °C (th. 5). Vérifiez la cuisson.

Sortez le cake du four et laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.

NOIX OU NOISETTES ?

Si vous n'aimez pas les noix, vous pouvez les remplacer par la même quantité de noisettes décortiquées et hachées.



FONDANT À L'ORANGE ET AUX AMANDES



Facile



Moyen



Hiver

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 30 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Œufs : 4 – Beurre doux : 20 g

PRIMEUR : Oranges juteuses : 2

ÉPICERIE : Sucre semoule : 250 g – Amandes hachées : 50 g –
Poudre d'amande : 200 g – Gelée d'orange : 2 c. à s. – Sel :
1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les blancs dans un saladier avec le sel. Mettez les jaunes et le sucre dans un autre récipient. Récupérez le zeste d'une orange et râpez-le finement. Pressez ensuite le jus des oranges et recueillez-le.

CUISINEZ

2 Fouettez les jaunes et le sucre pendant 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte blanche et coulante. Ajoutez ensuite les amandes en poudre, le jus des oranges et la moitié du zeste râpé. Fouettez les blancs en neige ferme. Ajoutez-les à la préparation en soulevant délicatement la pâte.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule rond puis chemisez-le de papier sulfurisé et beurrez-le à son tour. Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 30 minutes à 150 °C (th. 5) maximum.

4 DRESSEZ Démoulez le gâteau avec précaution. Au moment de servir, nappez-le de la gelée d'orange tiédie dans une petite casserole 1 ou 2 minutes et saupoudrez-le d'amandes hachées.

POUR UN FONDANT RAFFINÉ

Parsemez des zestes d'oranges confites coupés en lanières sur le dessus du gâteau pour un décor encore plus raffiné !



FONDANT AU CAFÉ ET À LA CARDAMOME



Facile



Moyen



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 30 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Gros œufs : 2 – Beurre doux : 100 g + 20 g pour le moule – Yaourt nature crémeux : 2 c. à s.

ÉPICERIE : Liqueur de café (ou Kahlua) : 8 cl – Grains de café entiers : 10 – Gousses de cardamome : 20 – Sucre roux : 70 g – Farine : 160 g – Levure chimique : ½ sachet – Sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez 100 g de beurre du réfrigérateur et détaillez-le en lamelles. Laissez-le ramollir à température ambiante 30 minutes environ. Ouvrez les gousses de cardamome pour en sortir toutes les graines. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, les graines de cardamome et le sel.

CUISINEZ

2 Battez en crème le beurre à l'aide d'un fouet. Ajoutez les œufs un par un, le sucre, puis le yaourt. Incorporez, petit à petit et en les alternant, le mélange « sec » et la liqueur de café.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à cake. Versez la pâte dans le moule. Déposez les grains de café entiers à la surface. Enfournez pour 30 minutes environ à 180 °C (th. 6).

VERSION SANS ALCOOL

Si vous destinez ce gâteau à une dégustation familiale, remplacez la liqueur de café par de l'extrait de café liquide (1 cuillerée à soupe) dilué dans un demi-verre d'eau chaude.



FONDANT CHOCOLAT-BETTERAVE



Facile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 40 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre doux : 20 g

PRIMEUR : Betteraves rouges crues : 2 petites – Citron jaune : 1

ÉPICERIE : Chocolat noir : 270 g – Farine de blé : 120 g – Sucre
roux : 170 g – Huile de colza : 4 c. à s. – Levure chimique :
1 sachet – Sel fin : 1 pincée – Sucre glace : 120 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat dans un saladier et mettez-le à fondre au-dessus d'un bain-marie frémissant. Épluchez les betteraves et râpez-les finement au-dessus d'un saladier. Placez les betteraves râpées dans un torchon propre et pressez fortement pour en extraire le jus. Réservez-le dans un petit bol. Cassez les œufs dans un autre récipient. Versez dedans le sucre roux. Mélangez dans un récipient la farine, le sel et la levure. Pressez le citron.

CUISINEZ

2 Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile en petits filets, sans cesser de fouetter. Incorporez la farine en plusieurs fois, puis le chocolat fondu et refroidi. Terminez par la pulpe de betterave râpée et pressée. Mélangez bien.

FAITES CUIRE

3 Beurrez le moule et tapissez-en le fond avec un papier de cuisson. Beurrez légèrement le papier. Versez la pâte dans le moule. Faites cuire à 180 °C

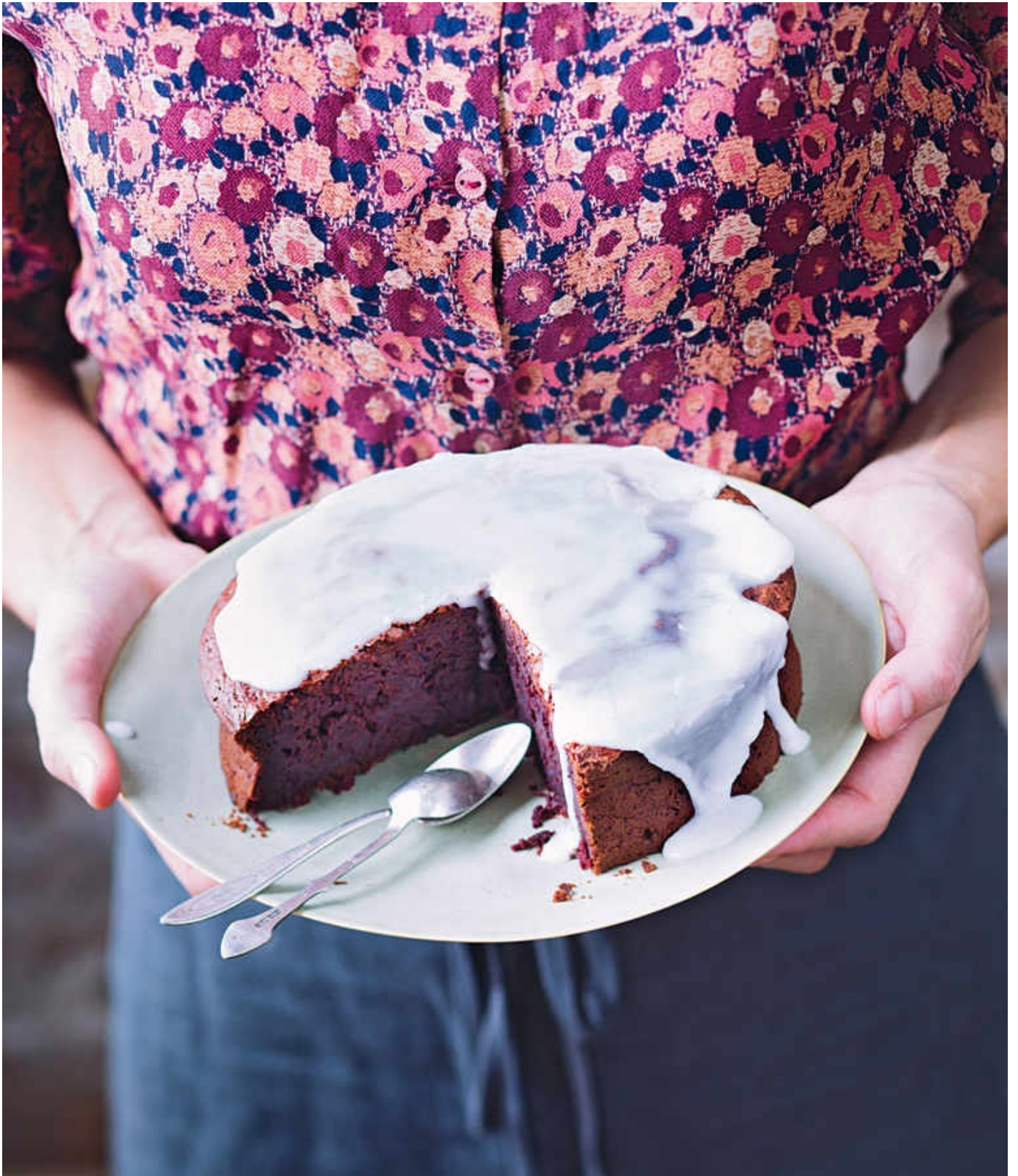
(th. 6), pendant 40 minutes maximum, en surveillant attentivement et en couvrant d'un papier d'aluminium à mi-cuisson si le gâteau cuit trop vite. Sortez-le du four et démoulez-le au bout de quelques minutes sur un plat rond.

4 DRESSEZ

Préparez le glaçage en mélangeant dans un bol le sucre glace avec la quantité suffisante de jus de citron pour obtenir une pâte coulante mais pas trop liquide. Colorez-la avec quelques gouttes de jus de betterave. Étalez ce mélange à la surface du gâteau refroidi et laissez durcir au réfrigérateur avant de servir.

ENCORE PLUS DE SAVEURS

Vous pouvez aromatiser la pâte du fondant avec 3 ou 4 gouttes d'extrait de vanille liquide si vous le souhaitez.



FONDANT AU PRALINÉ



Facile



Faible



Enfant

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 25 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Mascarpone : 250 g – Œufs : 4 – Beurre doux : 15 g

ÉPICERIE : Chocolat noir : 200 g – Pâte de praliné : 200 g –
Amandes en poudre : 40 g – Sucre glace : 80 g – Fleur de sel :
1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et ajoutez-y le mascarpone et la fleur de sel. Posez le saladier sur un bain-marie frémissant. Cassez les œufs dans un autre récipient et versez-y le sucre.

CUISINEZ

2 Faites fondre lentement le chocolat, le mascarpone et la fleur de sel au-dessus du bain-marie. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les amandes en poudre, puis le praliné. Mélangez et ajoutez la préparation au chocolat.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à manqué ou à cake et versez-y la préparation. Enfourez pour 25 minutes environ, à 150 °C (th. 5). Démoulez et laissez refroidir entièrement avant de déguster.

POUR LES GOURMANDS

Vous pouvez remplacer les amandes en poudre par la même quantité de noisettes en poudre, le résultat sera encore plus gourmand !



FONDANT CHOC-ORANGE



Facile



Faible



Tradition

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / REPOS : 5 H AU FRAIS

CRÈMERIE : Beurre doux : 100 g

PRIMEUR : Oranges à jus : 2 (grosses)

ÉPICERIE : Sucre glace : 200 g – Poudre d'amande : 150 g –
Chocolat noir : 200 g – Huile de pépins de raisin : 1 c. à c.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Lavez les oranges sous l'eau chaude, brossez-les et essuyez-les soigneusement. Prélevez-en les zestes en évitant la peau blanche, amère, puis râpez-les finement. Préparez un bain-marie et posez dessus un saladier. Cassez-y le chocolat noir. Exprimez le jus des oranges.

CUISINEZ

2 Versez le jus des oranges dans le saladier contenant le chocolat. Mélangez le tout pour obtenir une crème lisse, puis retirez du feu. Incorporez le beurre, mélangez puis ajoutez le sucre glace, la poudre d'amande et, enfin, les zestes d'oranges râpés.

METTEZ AU FRAIS

3 Versez la préparation dans un moule à manqué, très légèrement huilé au préalable. Entreposez au réfrigérateur pendant 5 heures. Démoulez et servez avec une crème anglaise.

SAVEUR TOUT ORANGE

Vous pouvez parfumer la crème anglaise qui accompagne ce fondant avec une liqueur d'orange.



FONDANT AU LAIT-NOISETTES



Facile



Faible



Enfant

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 25 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Beurre doux : 150 g + 10 g pour le moule - Œufs : 3

ÉPICERIE : Chocolat au lait : 200 g - Cassonade : 100 g -
Farine : 50 g - Poudre de noisette : 75 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

- 1 Sortez le beurre du réfrigérateur et laissez-le ramollir à température ambiante. Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans un saladier au-dessus d'un bain-marie pour qu'il fonde très doucement. Cassez les œufs et mettez-les dans un deuxième récipient avec la cassonade. Tamisez la farine.

CUISINEZ

- 2 Fouettez les œufs et la cassonade au batteur électrique pendant 2 minutes, puis incorporez le beurre ramolli sans arrêter de fouetter. Ajoutez la farine, mélangez, puis versez le chocolat fondu. Mélangez encore. Ajoutez enfin la poudre de noisette et amalgamez délicatement.

FAITES CUIRE

- 3 Beurrez légèrement le moule, versez-y la pâte et enfournez pour 25 minutes à 150 °C (th. 5). Le gâteau doit être encore fondant au centre. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Sortez ensuite le gâteau du four, laissez-le reposer 10 minutes puis démoulez-le sur une grille. Servez tiède ou froid.

POUR UN FONDANT INTENSE

Ce gâteau fondant est aussi excellent avec du chocolat noir à 70 %, ainsi qu'avec une poudre de pistache à la place des noisettes en poudre.



BROWNIES FONDANTS AU CHOCOLAT BLANC ET PÉPITES NOIRES



Facile



Faible



Express



Enfant

POUR 6 À 8 BROWNIES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 20 MIN ENVIRON

CRÈMERIE : Œufs : 2 gros – Beurre doux : 80 g + 10 g pour le moule

ÉPICERIE : Chocolat blanc : 125 g – Pépites de chocolat noir : 80 g – Noix de coco râpée : 75 g – Farine de blé : 70 g – Sucre blond de canne : 100 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un saladier avec le beurre coupé en dés. Placez le récipient au-dessus d'un bain-marie et laissez fondre doucement. Cassez les œufs dans un saladier et versez-y le sucre. Tamisez la farine.

CUISINEZ

2 Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la préparation beurre-chocolat, puis la farine en plusieurs fois, et enfin les pépites de chocolat noir et la noix de coco râpée.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule carré (20 x 20 cm). Versez la pâte dans le moule et enfournez à 150 °C (th. 5) pour 20 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le reposer 10 minutes dans le moule. Retournez-le sur une grille et laissez-

le refroidir avant de le découper en carrés.

POUR LES GOURMANDS

Vous pouvez glacer les brownies en les nappant de 60 g de chocolat blanc fondu.



FONDANTS INDIVIDUELS À LA PISTACHE



Facile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 12 MIN
ENVIRON / RÉFRIGÉRATION : 1 H 30

CRÈMERIE : Lait frais entier : 500 ml - Œufs : 2 petits - Crèmes dessert à la pistache : 2 pots (125 g chacun) - Beurre doux : 15 g

ÉPICERIE : Maïzena[®] : 1 c. à s. - Pâte de pistache : 3 c. à c. - Sucre : 130 g - Farine : 50 g - Pistaches nature décortiquées : 60 g - Chocolat blanc : 100 g - Colorant alimentaire vert : 4 gouttes

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Versez le lait dans une casserole et ajoutez la pâte de pistache. Tamisez ensemble la farine, la Maïzena[®] et 80 g de sucre dans un saladier. Coupez le chocolat blanc en six carrés égaux. Beurrez 6 ramequins allant au four.

CUISINEZ

2 Faites chauffer doucement le lait avec la pâte de pistache en mélangeant bien. Retirez du feu avant ébullition. Versez le lait aromatisé sur le saladier contenant le sucre et la Maïzena[®]. Mélangez puis versez de nouveau la préparation dans la casserole. Portez à ébullition et fouettez énergiquement. Retirez aussitôt et versez dans un récipient propre. Laissez refroidir 15 minutes. Fouettez les œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez-le à la préparation précédente. Ajoutez les pots de crèmes dessert à la pistache et le colorant alimentaire vert. Mélangez et répartissez la préparation dans les ramequins.

3

FAITES CUIRE

Réfrigérez la préparation 1 h 30 minimum. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Glissez au cœur de chaque petit fondant un carré de chocolat blanc, puis enfournez les ramequins. Laissez cuire 12 minutes. Décorez de pistaches avant de déguster tiède.

LE PETIT +

Vous pouvez remplacer le chocolat blanc par des carrés de chocolat noir amer.



FONDANT AUX TROIS VANILLES



Facile



Faible



Express

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 35 MIN
/ CONSERVATION : 3 JOURS MAXIMUM

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre doux : 120 g + 10 g pour le moule

ÉPICERIE : Farine de riz complète : 150 g – Levure chimique :
1 c. à c. – Sucre en poudre : 90 g – Extrait de vanille liquide :
5 gouttes – Poudre de vanille : 1 c. à c. – Gousse de vanille
Bourbon : 1

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance et coupez-le en parcelles dans un saladier. Il doit être mou au moment de l'utilisation. Mélangez, en les tamisant, la farine de riz et la levure chimique. Grattez les graines de vanille en ouvrant la gousse en deux dans le sens de la longueur et amalgamez-les à la poudre de vanille dans un petit bol.

CUISINEZ

2 Fouettez énergiquement le beurre au batteur électrique, jusqu'à ce qu'il devienne blanc et bien aéré. Ajoutez progressivement le sucre en poudre. Cassez dans le mélange beurre-sucre les œufs et continuez à fouetter. Versez l'extrait de vanille et terminez par la farine additionnée de levure. Incorporez enfin avec précaution à la pâte la poudre de vanille additionnée des graines.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à cake. Versez-y la pâte et faites-la cuire durant 35 minutes maximum à 150 °C (th. 5). Démoulez 10 minutes après la sortie du four.

POUR LES GOURMANDS

Arrosez le gâteau encore chaud d'un sirop de sucre aromatisé avec une gousse de vanille infusée.



FONDANT AU MASSEPAIN ET À LA FLEUR D'ORANGER



Facile



Moyen



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 12 MIN / CUISSON : 45 MIN

CRÈMERIE : Beurre doux : 250 g + 15 g pour le moule - Œufs : 6

ÉPICERIE : Pâte d'amande nature (massepain) : 250 g - Sucre blond de canne : 150 g - Farine : 90 g - Eau de fleur d'oranger : 1 ½ c. à s. - Levure chimique : 1 sachet

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance et déposez-le dans un saladier. Placez le massepain au congélateur 30 minutes avant de commencer la recette. Râpez-le dans un saladier avec une râpe à gros trous. Réservez.

CUISINEZ

2 Ajoutez le massepain et le sucre dans le récipient contenant le beurre. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Cassez les œufs un par un et incorporez-les à la préparation. Parfumez avec la fleur d'oranger. Mélangez et ajoutez la farine tamisée avec la levure en plusieurs fois, sans cesser de fouetter.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à bords hauts. Versez-y la pâte et enfournez à 150-170 °C (th. 5-6) pour 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un petit couteau. Sortez du four, laissez refroidir 30 minutes avant de démouler.

POUR UNE SAVEUR PLUS INTENSE

Vous pouvez glacer ce fondant avec 75 g de sucre glace mélangé à un peu de jus de citron et d'eau de fleur d'oranger.



FONDANT AUX FRAMBOISES



Facile



Moyen



Été



Express

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 8 MIN / CUISSON : 10 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre doux : 20 g

PRIMEUR : Framboises fraîches : 300 g – Citron jaune : 1/2

ÉPICERIE : Farine : 90 g – Sucre en poudre : 85 g – Chocolat blanc : 6 carrés – Sucre glace : 30 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez les œufs dans un saladier et versez le sucre par-dessus. Débarrassez les framboises de leurs impuretés et de la poussière en les roulant sur un torchon humide. Pressez le citron et réservez le jus.

CUISINEZ

2 Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mixez les framboises dans un robot ou à l'aide d'un mixeur plongeant et incorporez-les à la préparation précédente. Ajoutez la farine et arrosez du jus de citron. Mélangez bien.

FAITES CUIRE

3 Beurrez légèrement un moule rond en terre ou en Pyrex®. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez la pâte dans le moule, puis enfoncez les carrés de chocolat blanc à l'intérieur, en les espaçant comme si on découpait le gâteau en six portions. Enfournez pour 15 minutes, en baissant à 180 °C (th. 6) au bout de 5 minutes de cuisson.

- 4** DRESSEZ Démoulez tiède sur un grand plat et saupoudrez de sucre glace tamisé.

COMPLÈTEMENT IRRÉSISTIBLE

Servez le fondant avec un coulis de framboises fraîches et de la crème fouettée pour un résultat encore plus gourmand !



FONDANT AUX ÉPICES DOUCES



Facile



Moyen



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 25 MIN ENVIRON / CUISSON :
55 MIN ENVIRON

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre : 15 g

PRIMEUR : Chair de potiron : 300 g – Citron jaune : 1

ÉPICERIE : Poudre de noisette : 100 g – Poudre d'amande : 55 g –
Farine : 100 g – Sucre roux : 140 g – Écorces d'oranges
confites : 40 g – Cannelle moulue : 1 c. à c. – Gingembre moulu :
1/2 c. à c. – Cardamome moulue : 1/2 c. à c. – Levure chimique :
1 sachet – Sel fin : 3 pincées – Sucre glace : 50 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Versez le sucre roux dans les jaunes d'œufs. Râpez finement la chair du potiron à l'aide d'un robot. Détaillez les zestes d'oranges confites en tout petits dés. Rassemblez les poudres de fruits secs et les épices dans un saladier. Dans un troisième récipient, rassemblez la farine, la levure, et 2 pincées de sel fin.

CUISINEZ

2 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez les poudres de fruits secs et les épices, les écorces d'oranges, le potiron et la farine en mélangeant entre chaque ajout afin d'obtenir une préparation compacte. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte en la soulevant à l'aide d'une spatule.

3 FAITES CUIRE

Beurrez généreusement un moule à cake puis versez-y la pâte. Mettez au four à 180 °C (th. 6) pour 35 minutes, puis baissez le thermostat à 150 °C (th. 5) pour 20 minutes environ. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un petit couteau pointu. Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler sur une grille.

4 DRESSEZ

Préparez le glaçage en mélangeant dans un bol avec une fourchette le sucre glace avec 3 cuillerées à soupe environ du jus de citron pressé. Étalez sur la surface du cake en lissant bien avec une spatule métallique. Laissez durcir à température ambiante avant de servir.

AUTOUR DES ÉPICES

Ce mélange d'épices (cannelle, cardamome, gingembre) peut tout à fait être remplacé : cannelle, anis étoilé et clou de girofle moulus fonctionnent aussi très bien. Vous pouvez également tenter un mélange de cacao noir amer et de cannelle, pour une variante encore plus gourmande !



FONDANT AU MIEL ET AUX NOISETTES



Facile



Moyen



Tradition

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 45 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Crème fraîche épaisse : 100 g - Œufs : 3 - Beurre
doux : 15 g

ÉPICERIE : Chocolat noir à 70 % de cacao minimum : 150 g -
Noisettes décortiquées : 125 g - Miel d'acacia : 100 g -
Farine : 50 g - Sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie puis lissez-le à l'aide d'une spatule. Réduisez les noisettes en poudre fine avec un robot. Cassez les œufs en mettant les blancs et les jaunes dans deux récipients distincts.

CUISINEZ

2 Fouettez les jaunes en y incorporant le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez le chocolat, puis la crème fraîche et mélangez bien. Battez les blancs en neige ferme avec le sel et incorporez-les à la préparation chocolatée, en alternant avec la farine et la poudre de noisette, jusqu'à épuisement des ingrédients.

FAITES CUIRE

3 Beurrez le moule. Versez-y la pâte et laissez cuire 45 minutes à 120 °C (th. 4). Laissez reposer 15 minutes avant de démouler. Servez tiède.

POUR LES GOURMANDS

Vous pouvez accompagner ce fondant d'un coulis de chocolat noir.



FONDANT AU GINGEMBRE



Facile



Faible



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 55 MIN
ENVIRON

CRÈMERIE : Œuf : 1 – Lait : 5 cl – Beurre doux : 110 g + 20 g
pour le moule – Yaourt à la grecque : 1 ½ c. à s.

ÉPICERIE : Farine : 225 g – Miel d'acacia : 100 g – Sucre roux :
75 g – Gingembre en poudre : 2 c. à c. rases – Gingembre confit :
50 g – Bicarbonate : 1 c. à c. – Baking powder : 1 c. à c. – Sel
fin : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Mettez la farine dans un saladier avec le gingembre moulu, le sel, le bicarbonate et la baking powder. Détaillez le gingembre confit en tout petits dés et réservez-les dans un bol.

CUISINEZ

2 Faites fondre 110 g de beurre à feu très doux dans une petite casserole. Ajoutez le miel et le sucre roux et mélangez bien. Versez cette préparation dans le saladier contenant les ingrédients secs. Incorporez l'œuf, le yaourt et le lait, et mélangez bien à la cuillère de bois pour éviter les grumeaux. Terminez par les dés de gingembre confit.

FAITES CUIRE

3 Beurrez un moule à cake. Versez la pâte dans le moule. Mettez au four à 180 °C (th. 6) pour 55 minutes environ. Surveillez très attentivement le dessus qui ne doit pas trop colorer. Démoulez le gâteau sur une grille et servez-le en

tranches.

L'ASTUCE PRATIQUE

Le gingembre confit est assez fort, il peut donc rester facultatif ! Si vous ne l'appréciez pas, ajoutez simplement à la pâte 2 cuillères à soupe de jus de clémentines fraîches.



FONDANT GLACÉ AUX DEUX CHOCOLATS



Facile



Moyen



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 15 MIN
/ CONGÉLATION : 2 H 30

CRÈMERIE : Crème liquide : 300 g - Œufs : 3

ÉPICERIE : Chocolat noir : 200 g - Chocolat blanc : 100 g -
Macarons aux amandes : 12 - Sirop de sucre de canne : 10 cl -
Grand Marnier : 5 cl - Sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Cassez le chocolat noir en morceaux et mettez-le dans un saladier au-dessus d'un bain-marie frémissant. Cassez le chocolat blanc et placez-le dans une casserole de taille moyenne avec la crème. Mélangez le sirop de sucre de canne avec le Grand Marnier. Chemisez un moule à cake avec du film alimentaire.

CUISINEZ

2 Faites fondre lentement le chocolat noir au bain-marie, et posez la casserole contenant le chocolat blanc et la crème sur feu très doux. Lissez chaque préparation à l'aide d'une spatule différente et retirez-les du feu. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez 2 jaunes dans le chocolat noir et le dernier dans le chocolat blanc. Mélangez. Fouettez les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporez-en les deux tiers dans le chocolat noir et le reste dans le blanc.

METTEZ AU FRAIS

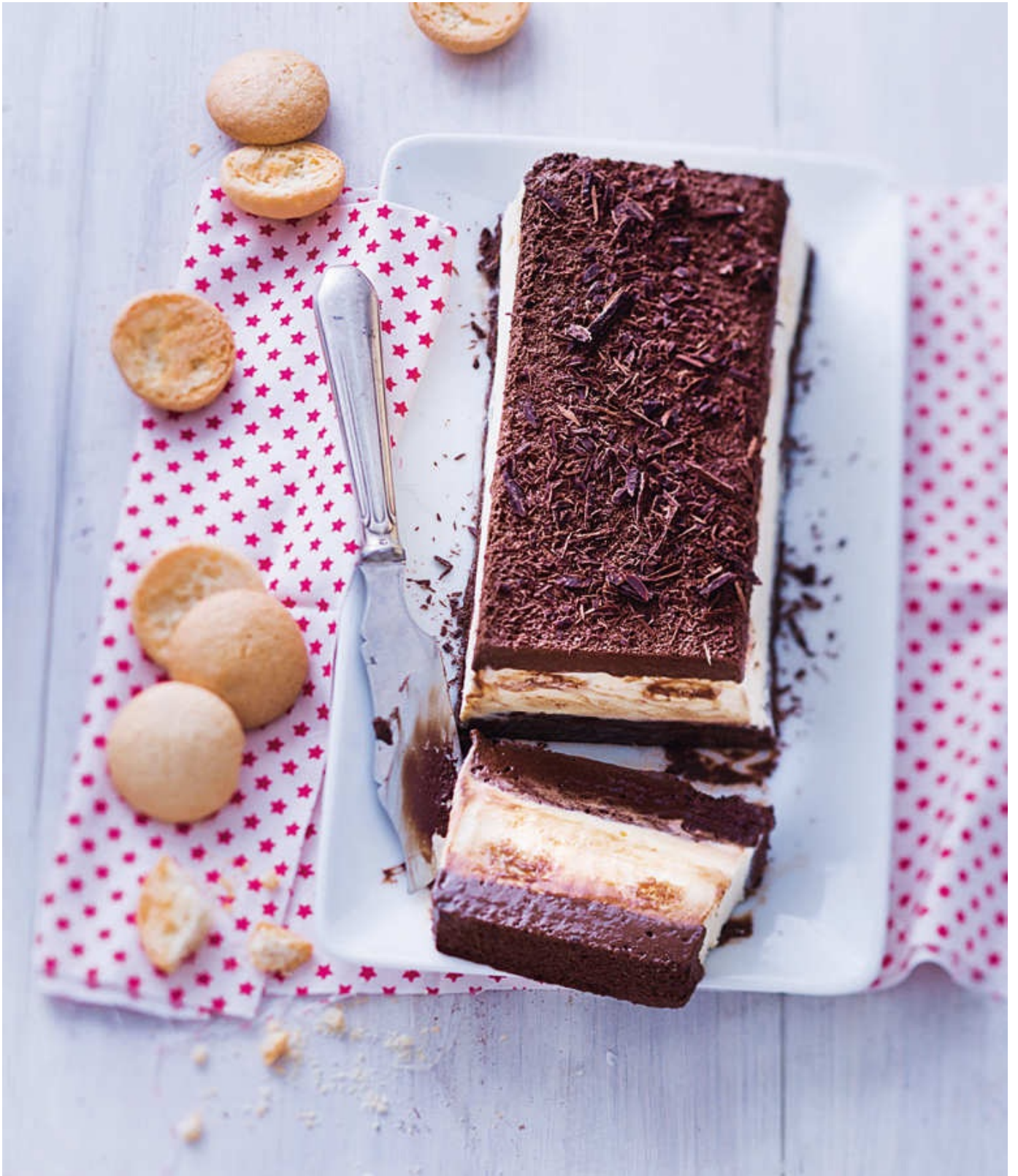
3 Versez la moitié de la mousse sombre dans le moule, égalisez la surface et placez au congélateur 15 minutes. Trempez pendant ce temps les macarons dans le sirop aromatisé. Sortez le moule du congélateur et garnissez-le sur toute sa longueur avec les macarons. Recouvrez de mousse au chocolat blanc et

remettez au congélateur 15 minutes. Terminez en versant le reste de mousse au chocolat noir. Laissez 2 heures au congélateur.

- 4** DRESSEZ
Sortez le fondant du congélateur et démoulez-le. Coupez-le en tranches et servez à l'assiette.

POUR LES GOURMANDS

Vous pouvez accompagner ce dessert d'une crème anglaise également parfumée au Grand Marnier, et dans laquelle vous aurez fait infuser des zestes d'orange bio.



MINI-CAKES FONDANTS À LA POLENTA ET AU CITRON



Facile



Faible



Fête

POUR 12 MINI-CAKES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 40 MIN ENVIRON

CRÈMERIE : Œufs : 3 – Beurre doux : 50 g + 10 g pour les empreintes – Yaourts à la grecque : 300 g

PRIMEUR : Citrons jaunes bio : 2

ÉPICERIE : Polenta : 100 g – Poudre d'amande : 100 g – Levure : 1/2 sachet – Maïzena® : 50 g – Sucre blond de canne : 140 g – Purée d'amande blanche : 30 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Faites fondre 50 g de beurre à feu très doux dans une petite casserole. Mettez le sucre dans un saladier et cassez les œufs dedans. Dans un autre saladier, mélangez la polenta, la poudre d'amande, la fécule de maïs et la levure chimique. Lavez bien les citrons, essuyez-les et râpez-en finement les zestes. Pressez-les et réservez-en le jus.

CUISINEZ

2 Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la purée d'amande et le beurre fondu et refroidi, puis les yaourts. Versez le jus des citrons, puis parfumez la préparation en incorporant les zestes râpés. Ajoutez enfin le mélange « sec » et remuez pour obtenir une pâte homogène.

FAITES CUIRE

3 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Beurrez très légèrement les empreintes. Remplissez-les aux trois quarts de pâte et enfournez pour 40 minutes environ. Testez avec la pointe d'un couteau pour vérifier si la pâte est cuite. Démoulez aussitôt.

POUR PLUS DE GOURMANDISE

Ajoutez à la pâte 1 cuillerée et demie à soupe de graines de pavot, pour un résultat encore plus surprenant et gourmand !



FONDANTS INDIVIDUELS À LA ROSE



Moyenne



Faible



Fête

POUR 350 G ENVIRON DE FONDANT / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 10 MIN / RÉFRIGÉRATION : 12 H / REPOS : 1 H

ÉPICERIE : Sucre cristallisé : 500 g – Sucre glace tamisé : 50 g
– Essence de rose : 2 gouttes – Colorant alimentaire rouge : 2 ou 3 gouttes – Sirop de glucose liquide : 2 c. à s.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Mettez le sucre avec 15 cl d'eau minérale et le glucose dans une casserole à fond épais. Humectez une plaque de marbre avec un peu d'eau. Remplissez votre évier d'eau froide jusqu'à mi-hauteur.

CUISINEZ

2 Posez la casserole sur feu moyen et faites fondre le mélange, sans cesser de remuer. Couvrez la casserole pendant 1 minute pour que la vapeur nettoie les parois puis, dès que le sucre est parfaitement dissous, portez à ébullition et laissez cuire sans remuer jusqu'au stade du « petit boulé », c'est-à-dire entre 112 et 116 °C au thermomètre à sucre. Dès que cette température est atteinte, retirez la casserole du feu et trempez rapidement le fond dans l'évier.

Versez le sirop sur le marbre et laissez-le tiédir 2 ou 3 minutes. Avec une spatule métallique, ramenez les bords vers le centre pour qu'il refroidisse uniformément. Dès qu'il se nuance de jaune, travaillez-le avec la spatule en décrivant des huit, jusqu'à ce qu'il devienne opaque et friable. Pétrissez-le ensuite avec les mains mouillées pendant 10 minutes, pour obtenir une boule blanche et élastique, sans aucun grumeau.

METTEZ AU FRAIS

3 Déposez la boule de fondant sur une assiette humectée d'eau, recouvrez-la d'un torchon humide et laissez-la reposer au frais pendant 12 heures minimum.

4 **DRESSEZ**
Le lendemain, saupoudrez le marbre de sucre glace, déposez le fondant et aplatissez-le avec les mains. Arrosez de colorant, pétrissez bien, puis parfumez avec l'essence de rose. Façonnez des petites boules régulières de 3 ou 4 cm de diamètre, laissez-les sécher 1 heure, puis déposez-les dans des caissettes en papier plissé. Conservez au réfrigérateur et dégustez rapidement.

ATTENTION !

Ne confondez pas essence de rose et huile essentielle !



CRÈMES & ENTREMETS FONDANTS

PETITES CRÈMES FONDANTES AU CHOCOLAT ET PIMENT D'ESPELETTE



Facile



Faible



Tradition

POUR 6 PERSONNES / REPOS : 4 H MINIMUM

CRÈMERIE : Jaunes d'œufs : 6 - Lait frais entier : 30 cl - Crème fraîche liquide : 30 cl

ÉPICERIE : Chocolat noir à 70 % : 190 g - Sucre semoule : 60 g - Piment d'Espelette moulu : 1 c. à c.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Dans une petite casserole, versez le lait et la crème. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre. Réservez les blancs pour confectionner des langues-de-chat ou des meringues, par exemple.

CUISINEZ

2 Faites bouillir le lait et la crème, puis retirez la casserole du feu. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et versez dessus la préparation précédente. Amalgamez vivement à l'aide d'une spatule, puis reversez-la dans une casserole et faites-la cuire comme une crème anglaise, jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule. Hors du feu, et sans cesser de remuer, ajoutez le chocolat en morceaux et le piment d'Espelette. Mélangez jusqu'à obtention d'une crème lisse et brillante.

METTEZ AU FRAIS

3 Répartissez la crème dans 6 petits pots sans les couvrir, et réservez au réfrigérateur pendant 4 heures au moins avant de servir.

POUR ACCOMPAGNER

De fines tranches de pain d'épice, des langues-de-chat ou encore des meringues accompagneront à la perfection cet entremets délicat.



CRÈME FONDANTE À LA CHÂTAIGNE



Facile



Faible



Automne

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 5 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 4 H MINIMUM

CRÈMERIE : Crème fraîche liquide : 45 cl - Beurre doux : 20 g

ÉPICERIE : Purée de châtaignes : 750 g - Chocolat noir : 190 g -
Extrait de café liquide : 1 c. à s. - Sucre blond de canne :
115 g - Sucre vanillé : 1 ½ sachet

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Mettez les sucres dans une casserole à fond épais. Versez par-dessus 10 cl d'eau minérale. Placez la crème fraîche au congélateur 10 minutes à l'avance. Cassez le chocolat en morceaux et réservez-le dans un bol.

CUISINEZ

2 Portez à ébullition le sucre et l'eau pour obtenir un sirop. Faites bouillir 1 minute puis retirez-le du feu et mettez dans la casserole la moitié du chocolat. Laissez fondre 2 minutes, mélangez puis ajoutez à cette préparation la purée de châtaignes. Parfumez avec le café. Sortez la crème fraîche du congélateur et montez-la en chantilly. Incorporez-la délicatement au mélange précédent. À part, faites fondre très doucement le beurre avec le reste du chocolat.

METTEZ AU FRAIS

3 Répartissez la crème dans des coupes. Versez par-dessus dans chacune une couche du mélange chocolaté fondu et refroidi. Réservez au frais pour 4 heures minimum.

POUR UNE JOLIE PRÉSENTATION

Vous pouvez décorer la crème de brisures de marrons glacés.



CRÈME FONDANTE À LA ROSE ET AU LAIT DE COCO



Facile



Moyen



Cuisine du monde

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 5 MIN
/ RÉFRIGÉRATION : 2 H

CRÈMERIE : Jaunes d'œufs : 3 - Crème fraîche liquide : 375 ml

PRIMEUR : Framboises fraîches : 200 g

ÉPICERIE : Lait de coco : 300 ml - Sucre blond de canne : 195 g -
Essence de rose : 6 gouttes - Pétales de roses cristallisés :
40 g

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Versez le lait de coco dans une casserole à fond épais. Ajoutez 130 g de sucre et mélangez pour le dissoudre. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le restant du sucre.

CUISINEZ

2 Faites chauffer à feu doux le lait de coco et le sucre et laissez cuire 2 ou 3 minutes. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez dessus le lait de coco sucré en remuant sans arrêt. Reversez le tout dans la casserole et mettez sur feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ôtez du feu et ajoutez l'essence de rose. Mélangez bien. Laissez refroidir 10 minutes environ. Montez la crème en chantilly et incorporez-la à la préparation précédente.

METTEZ AU FRAIS

3 Réservez la préparation au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

4 **DRESSEZ**
Au dernier moment, répartissez la crème dans des ramequins individuels. Essuyez les framboises sur un torchon humide et déposez-en la même quantité au-dessus de chaque crème. Décorez avec les pétales de roses cristallisés et servez aussitôt.

POUR ACCOMPAGNER

Servez cette crème accompagnée d'un sorbet à la rose, pour une saveur plus intense.



MOUSSE FONDANTE AUX TROIS CHOCOLATS



Facile



Faible



Fête

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / RÉFRIGÉRATION : 3 H

CRÈMERIE : Œufs : 4 - Jaunes d'œufs : 2 - Crème fraîche liquide : 30 cl

ÉPICERIE : Chocolat noir à 70 % : 110 g - Chocolat au lait : 80 g - Chocolat blanc : 160 g - Sel : 1 pincée

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Mettez la crème au congélateur 15 minutes environ avant de commencer la recette. Cassez en morceaux dans un petit saladier le chocolat noir. Dans un autre récipient, cassez le chocolat au lait. Dans un troisième bol, cassez le chocolat blanc en morceaux. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

CUISINEZ

2 Faites fondre séparément chacun des trois chocolats au bain-marie. Lissez à la spatule. Ajoutez alors 2 jaunes d'œufs au chocolat noir et mélangez énergiquement. Procédez de la même façon pour le chocolat au lait. Montez ensuite les blancs en neige ferme avec le sel et divisez-les en deux. Incorporez-les ensuite dans chacun des bols, sauf celui qui contient le chocolat blanc. Fouettez les 2 jaunes d'œufs avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide pour qu'ils soient mousseux. Montez la crème fraîche en chantilly. Ajoutez le chocolat blanc aux jaunes battus puis incorporez délicatement la crème Chantilly.

METTEZ AU FRAIS

3 Entreposez au frais les mousses au chocolat au lait et au chocolat blanc. Répartissez dans 6 verrines ou coupelles individuelles la mousse au chocolat noir. Lissez la surface. Placez au réfrigérateur pour 30 minutes. Répartissez ensuite

délicatement par-dessus la mousse au chocolat au lait. Remettez 30 minutes au frais pour qu'elle prenne. Au bout de ce temps, coulez la préparation au chocolat blanc dans les verrines et remettez le tout au réfrigérateur pour 2 heures minimum. Servez très frais.

UN GOÛT PLUS INTENSE

Vous pouvez aromatiser la mousse au chocolat blanc de 3 gouttes d'extrait de vanille, et celle au chocolat noir de 1 cuillerée à café d'extrait de café liquide.



PÂTE À TARTINER FONDANTE AU CAMEL AU BEURRE SALÉ



Moyenne



Faible



Enfant

POUR 6 POTS DE 125 G ENVIRON / PRÉPARATION : 1 H 30 / CUISSON :
30 MIN ENVIRON

CRÈMERIE : Crème fraîche liquide à 35 % de MG : 830 ml – Beurre
salé : 360 g

ÉPICERIE : Sucre semoule : 500 g – Sirop de maïs blanc ou golden
syrup : 125 ml – Sel de Guérande ou fleur de sel : 10 g
(facultatif)

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 2 heures à l'avance en hiver, 1 heure l'été. Remplissez l'évier d'eau froide à mi-hauteur. Dans une cocotte ou marmite de grande taille, mélangez le sucre et le sirop de maïs.

FAITES CUIRE

2 Versez la crème dans une casserole et faites-la chauffer. Retirez-la du feu juste avant l'ébullition et réservez. Mettez la marmite sur feu moyen, sans cesser de remuer avec une grande cuillère en bois. Plongez le thermomètre à sucre dans le mélange dès le début de la cuisson : quand il atteint 185 °C, retirez immédiatement la marmite du feu et plongez le fond dans l'évier rempli d'eau froide.

CUISINEZ

3

Versez peu à peu et avec précaution pour éviter les éclaboussures, la crème chaude. Remuez avec la cuillère en bois et remettez sur le feu en poursuivant la cuisson jusqu'à 107 °C au thermomètre. La crème doit avoir réduit de moitié environ et le mélange être suffisamment épais pour couvrir une cuillère.

METTEZ EN POTS

4 Laissez refroidir le mélange jusqu'à 30 °C environ. À ce moment-là, incorporez le beurre en remuant vivement, puis le sel de Guérande si vous le souhaitez. Versez dans les pots ou bocaux, fermez-les hermétiquement et conservez-les au réfrigérateur au maximum une semaine.

IDÉES DE DÉGUSTATION

Ce caramel est délicieux sur les crêpes, le pain grillé, les bananes, ou pour accompagner une glace.



FONDANT À GLACER LES GÂTEAUX



Difficile



Faible



Tradition

POUR 350 G DE FONDANT / PRÉPARATION : 35 MIN ENVIRON / CUISSON : 10 MIN ENVIRON

ÉPICERIE : Sucre cristallisé : 500 g - Glucose liquide : 2 c. à s. (dans les épiceries spécialisées ou sur Internet)

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

1 Humectez une plaque de marbre avec un peu d'eau. Dans une casserole à fond épais, de préférence en cuivre, mettez le sucre et le sirop de glucose et arrosez-les avec 15 cl d'eau minérale.

CUISINEZ

2 Faites fondre les ingrédients à feu moyen, sans cesser de remuer et en enlevant les cristaux qui se forment sur les parois avec un pinceau à pâtisserie humide. Vous pouvez également couvrir la casserole pendant 1 minute pour que la vapeur nettoie les parois. Dès que le sucre est parfaitement dissous, arrêtez de remuer et mettez un thermomètre à sirop dans la casserole. Portez à ébullition à feu vif et laissez cuire jusqu'à 112-116 °C. Retirez la casserole du feu et trempez-en rapidement le fond dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.

FAÇONNEZ

3 Versez le sirop sur la plaque de marbre et laissez-le tiédir 2 minutes. Avec une spatule en métal humidifiée, ramenez les bords de la préparation vers le centre pour qu'elle refroidisse uniformément. Dès qu'elle prend une nuance jaune, travaillez-la avec la spatule en décrivant des huit, jusqu'à ce qu'elle devienne complètement opaque et friable. Humectez ensuite vos mains et roulez ce fondant en boule. Pétrissez-le pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'il devienne

homogène, blanc et élastique. Pour façonner le fondant plus facilement, laissez-le « mûrir » une nuit sous un torchon humide. Il est immédiatement prêt à l'emploi et peut s'aromatiser et se colorer au gré de vos envies.

L'ASTUCE PRATIQUE

Vous pouvez envelopper ce fondant dans un film alimentaire pour mieux le conserver, et le placer au réfrigérateur dans un récipient hermétiquement fermé.



LA RECETTE DE L'INVITÉ PRESTIGE

FONDANT AMADOU, LE GÂTEAU DE MON ENFANCE

POUR 8 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 20 MIN

CRÈMERIE : Crème fraîche : 100 g - Beurre : 38 g - Jaunes d'œufs frais battus : 2 - Blancs d'œufs : 7

PRIMEUR : Cerises fraîches dénoyautées : 100 g

ÉPICERIE : Chocolat extra amer 67 % : 320 g - Farine : 33 g - Sucre : 55 g - Sucre glace : 45 g

PRÉPAREZ LA GANACHE

1 Hachez 100 g de chocolat. Faites bouillir la crème, puis versez-la sur le chocolat haché. Ajoutez les cerises et mélangez la préparation. Versez dans un moule (29 x 6 cm) et mettez au congélateur.

PRÉPAREZ LA PÂTE

2 Faites fondre le chocolat restant au bain-marie, puis versez le chocolat fondu dans un saladier. Ajoutez le beurre ramolli et les jaunes d'œufs battus, et réservez. Dans un saladier, montez au batteur les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolaté. Ajoutez la farine et le sucre glace tamisés et amalgamez.

ASSEMBLEZ

3 Versez la moitié de cette préparation dans un moule (33 x 8 cm). Incorporez la ganache congelée, puis terminez en versant dessus l'autre moitié.

FAITES CUIRE ET DRESSEZ

4 Enfournez 20 minutes à 180 °C (th. 6). Sortez du four et dégustez tiède ou froid.

JEAN-PAUL HÉVIN - CHOCOLATIER



www.jeanpaulhevin.com

Chocolatier et pâtissier mondialement reconnu, Jean-Paul Hévin a ouvert en 2013 une 9^e boutique au Japon et continue de développer en France des projets culinaires innovants autour du chocolat. Il a d'ailleurs ouvert en 2014 un Chocolate bar(re) au 41 rue de Bretagne, Paris 3^e. Ce nouveau concept dédié aux grands crus de cacao permet de découvrir les produits sur place ou à emporter.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- Proclamé « douceur la plus populaire de ce début du XXI^e siècle » par certains gastronomes, le fondant au chocolat occupe avec la même aisance l'ardoise des bistrots, les rayons des leaders du surgelé et la plupart des goûters d'enfants. Un cœur coulant, une coque plus ferme, voire craquante, sont les deux caractéristiques de son ADN pâtissier.
- Ce grand classique n'a pourtant pas, à l'inverse d'autres « piliers » de notre patrimoine culinaire, une histoire vieille de plusieurs siècles.
- C'est à l'inspiration ainsi qu'à la ténacité d'un de nos plus grands chefs, Michel Bras, qu'on doit cette merveille de gourmandise. Bras et sa brigade, dans l'Aubrac, ont ainsi testé, expérimenté deux années durant, avant de parvenir à l'aboutissement souhaité. Le fameux « biscuit de chocolat coulant », à l'origine, est composé d'une ganache de chocolat, dont on congèle une partie, avant de la glisser dans un moule, lui-même garni d'une pâte à biscuit. C'est le contraste entre ces deux produits, aux textures et aux températures radicalement opposées, qui a fait éclore ce succès inégalé. De nombreuses versions ont vu le jour, dont celle que nous vous proposons, plus simple, plus accessible surtout, et aussi délicieuse que la recette codifiée d'origine !

ÉQUIVALENCES & MESURES

1 CUILL. À SOUPE =

15 g de sucre, farine, beurre

12 g de crème fraîche, huile

3 cl de liquide

3 cuill. à café

1 CUILL. À CAFÉ =

5 g de sel, huile, sucre, farine

7 g de beurre

0,5 cl de liquide

1 NOISETTE DE BEURRE = 4 g

1 PINCÉE DE SEL = 3 à 5 g

1 MORCEAU DE SUCRE = 5 g

TEMPÉRATURES DU FOUR

Th. 3 = 90 °C

Th. 4 = 120 °C

Th. 5 = 150 °C

Th. 6 = 180 °C

Th. 7 = 210 °C

Th. 8 = 240 °C

© 2015, Éditions Solar, un département de



Retrouvez-nous sur www.solar.fr

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.

9782263067853

ASSOCIATIONS DE SAVEURS

	LES MEILLEURS ACCORDS	MAIS AUSSI...
Basilic	Fraises	
Coriandre	Mangue, ananas	Melon et pastèque
Lavande	Abricots, pêches jaunes	Biscuits, entremets
Menthe	Chocolat noir, pêches blanches, melon et pastèque, fraises et framboises	Chocolat blanc, fruits pochés, sirops
Romarin	Fruits jaunes rôtis ou pochés	Pains et pâtisseries, entremets
Thym	Figues (rôties)	Fruits pochés ou en salade, sirops, biscuits
Anis	Oranges (salade), melon, poires	Biscuits et brioches
Badiane	Nectarines, ananas, poires, caramel et sirops	Chocolat noir, gâteaux et biscuits aux épices, soupes de fruits
Cannelle	Poires et pommes, oranges (salade), crèmes cuites et glacées	Bananes, entremets, chocolat, cakes, biscuits et gâteaux aux épices
Cardamome	Crèmes cuites (anglaise et pâtissière) et glacées, yaourts, mangue, mirabelles, fraises	Bananes, oranges, crèmes au café, gâteaux
Coriandre (grains)	Ananas, mangue	Gâteaux, entremets
Cumin	Abricots, pêches, potiron, carottes (sucrées)	Mangue, pains
Gingembre (confit)	Chocolat, pommes et poires, ananas, sorbets, biscuits et pâte sablée	Caramel, fraises et framboises
Girofle	Pommes, pêches jaunes et poires cuites (tartes et crumbles), prunes et pruneaux	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Muscade	Gâteaux et biscuits, entremets (gâteaux de riz ou semoule), potiron	Soupes de fruits au vin rouge, desserts aux épices
Paprika	Fromage frais ou glacé	Entremets
Piment, piment d'Espelette	Ananas, chocolat noir	Entremets, sorbets
Poivres	Poires, fraises	Bananes, sorbets, poivre rose et chocolat

Quatre-épices	Mêmes utilisations que la muscade et le girofle	
Safran	Nectarines et pêches jaunes, sorbets	Oranges, pistaches, crèmes et entremets, sirops (babas)
Vanille	Coulis, sauces, crèmes cuites et glacées, fruits rôtis et compotes, sirops	
Pavot	Oranges, brioches, biscuits, cupcakes	Fromage blanc, madeleines
Sésame	Caramel, pommes, bananes, fruits exotiques	Miel, pains, brioches et biscuits