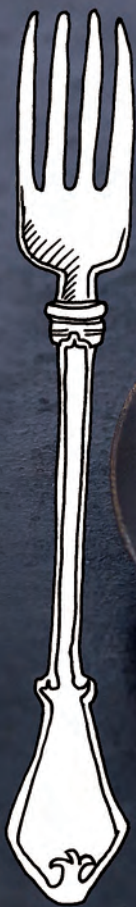


VALÉRY DROUET & PIERRE-LOUIS VIEL

GÂTEAUX!

[DESSERTS MYTHIQUES À PARTAGER]



MANGO

SOMMAIRE !

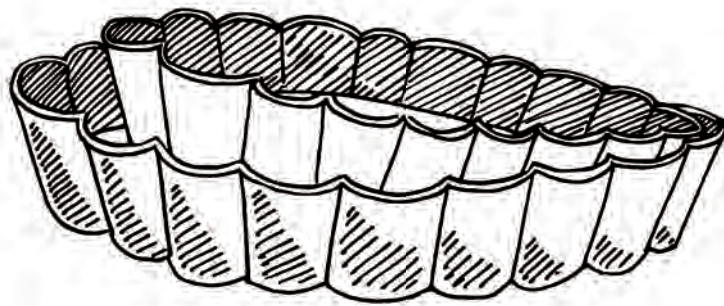
‣ Pâte sablée et pâte à choux	9
‣ Crèmes et meringue	12
‣ Caramel	15
‣ Sauce et coulis	18

GROS GÂTEAUX !

‣ Fondant aux pommes caramélisées	22
‣ Pavlova aux fruits rouges	24
‣ Charlotte au chocolat et au caramel	26
‣ Tropézienne	28
‣ Tiramisu aux sablés bretons et caramel	31
‣ Gâteau croquant meringue-chocolat blanc	32
‣ Charlotte aux fruits de la passion	34
‣ Gâteau retourné aux framboises	36
‣ Dacquoise au café	38
‣ Gâteau à la rhubarbe et à la vergeoise	41
‣ Flan pâtissier	42
‣ Gâteau basque aux cerises noires	44
‣ Baba à l'orange	46
‣ Gâteau crémeux aux trois chocolats	49
‣ Gâteau fondant aux noix	50
‣ Gâteau à l'ananas caramélisé	53
‣ Clafoutis aux abricots et aux amandes	54
‣ Cheesecake à l'abricot	56

PETITS GÂTEAUX ET GOÛTER !

‣ Millefeuilles caramélisés à la vanille	60
‣ Éclairs au chocolat et aux noisettes	62
‣ Paris-Brest	64
‣ Macarons safran, pêche et chocolat blanc	66
‣ Religieuses à la pistache	68
‣ Puits d'amour	70
‣ Financiers pistache, framboise et cacao	72
‣ Mini-muffins arlequin	74
‣ Cannelés	77
‣ Madeleines citron, café et thé vert	78
‣ Cookies au nougat	80
‣ Amaretti	82
‣ Biscuit de Savoie aux myrtilles	85
‣ Cake fondant aux fruits confits	86
‣ Cake chocolat-orange	88
‣ Carrot cake aux noix et au safran	90
‣ Cake au citron et aux framboises	92
‣ Quatre-quarts aux cerises amarena	94
‣ Brownie aux amandes	97

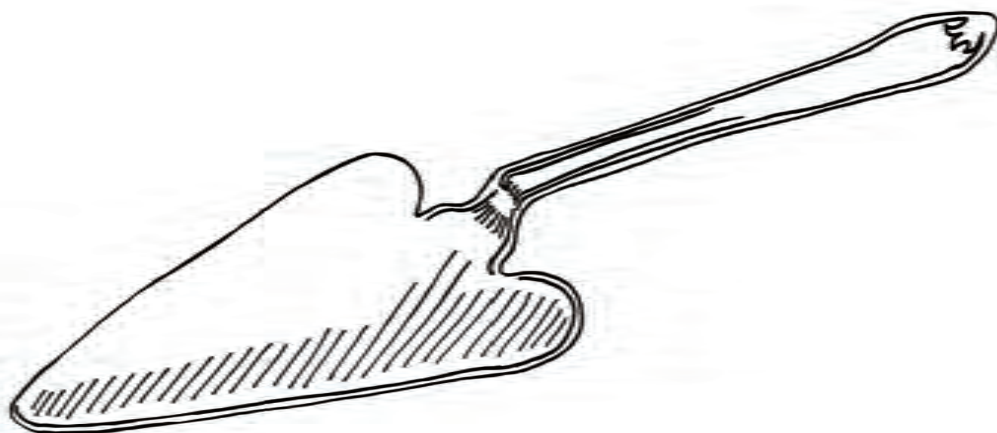


GÂTEAUX DE FÊTES !

- Vacherin passion-fruit rouges **100**
- Bûche marquise au chocolat **102**
- Pyramide à la nougatine **103**
- Galette frangipane
aux pommes fondantes **106**
- Framboisier à l'eau de rose **108**
- Nougat glacé à la pistache **110**
- Délice chocolat miroir **112**
- Bûche aux agrumes
et au chocolat blanc **115**

TARTES !

- Grande tarte amandine aux cerises **118**
- Tarte au chocolat et aux pralines **120**
- Tartelettes au citron vert,
meringue à la rose **123**
- Tarte quadrillée noisettes et figues **124**
- Délicieuse tarte aux fraises **126**
- Tarte au caramel et nougatine **129**
- Tartelettes crème brûlée-framboises **130**
- Tarte Tatin ultra-fondante **132**
- Tarte aux cerises alsacienne **134**
- Tarte à la rhubarbe façon crumble **137**





PÂTE SABLÉE

PRÉPARATION : 10 minutes

REPOS : 7 heures

INGRÉDIENTS

Pour 500 g de pâte environ

- 1 œuf entier + 1 jaune
- Quelques gouttes d'extrait de vanille liquide ou d'eau de fleur d'oranger
- 280 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule

» Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf entier et le jaune puis la farine et le parfum choisi. Mélangez le tout grossièrement.

» Déposez la pâte sur un plan de travail fariné puis écrasez-la avec la paume de la main, ce qui permet d'obtenir une pâte bien lisse. Formez une boule et enveloppez-la de film alimentaire. Laissez reposer 6 heures au frais. Sortez la pâte 20 minutes avant l'utilisation.

» Après avoir foncé votre moule avec la pâte, remplacez celui-ci 1 heure au frais avant d'enfourner : le contraste froid-chaud, surtout si vous cuisez votre pâte à blanc, lui permet de mieux se tenir le long des parois du moule.

PÂTE À CHOUX

PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 30 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 4 œufs
- 120 g de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre
- 15 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

» Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez le lait et l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Portez le tout à ébullition. Hors du feu, versez la farine en pluie et mélangez avec une spatule. Remettez la casserole sur feu moyen et faites dessécher la pâte 4 à 5 minutes en mélangeant avec la spatule jusqu'à ce qu'elle forme une boule. Déposez la pâte dans un saladier et laissez-la tiédir. Incorporez ensuite les œufs un à un en mélangeant vivement à chaque fois.

» Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou en silicone, couchez la pâte à choux selon la recette. Enfourez 30 à 35 minutes en entrouvrant la porte du four 5 minutes avant la fin de cuisson pour évacuer la vapeur.

» Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille avant de les garnir.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

PRÉPARATION : 40 minutes

CUISSON : 1 h 30

REPOS : 3 heures

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 200 g de framboises
- 200 g de fraises
- 100 g de groseilles
- 100 g de myrtilles
- 200 g de mûres
- 5 blancs d'œufs
- 1 grosse gousse de vanille
- 35 cl de crème liquide entière très froide
- 5 cl de lait très froid
- 170 g de sucre semoule
- 250 g de sucre glace tamisé + 30 g pour la déco
- 1 pincée de sel

➤ Préchauffez le four à 110 °C (th. 3-4).

➤ Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel. Versez le sucre semoule en pluie et continuez de fouetter 5 minutes à pleine vitesse. Baissez légèrement la vitesse du batteur. Versez 170 g de sucre glace en pluie et fouettez encore 5 minutes.

➤ Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et déposez dessus un cercle inox de 22 cm de diamètre environ. Étalez la meringue dans le cercle puis retirez délicatement celui-ci. Enfourez et faites cuire 1 h 30.

➤ Sortez la meringue du four et laissez-la reposer 3 heures minimum à température ambiante.

➤ À l'aide d'un batteur, mélangez la crème liquide et le lait avec les graines de la gousse de vanille. Quand le mélange commence à monter, ajoutez le reste de sucre glace et continuez de battre pour obtenir une chantilly bien ferme.

➤ Rincez rapidement les fruits rouges et équeutez-les si nécessaire.

➤ Nappez la meringue de chantilly à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée. Décorez avec les fruits rouges et placez le gâteau au réfrigérateur.

➤ Au moment de servir, saupoudrez les fruits de sucre glace. Accompagnez d'un coulis de fraises (voir recette p.18).

CONSEIL

À défaut de cercle inox, utilisez un moule à manqué dont vous aurez chemisé le fond de papier sulfurisé.



TROPÉZIENNE

PRÉPARATION : 1 h 30

REPOS : 1 heure

CUISSON : 30 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour la pâte :

- 3 œufs
- 280 g de farine
- 5 g de levure de boulanger
- Le zeste de 1 citron
- 5 cl de lait
- 145 g de beurre ramolli
- 60 g de sucre perlé (en grains)
- 30 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 1 œuf entier + 1 jaune
- 30 g de Maïzena®
- 30 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger

» Préparez la pâte : délayez la levure dans un verre avec le lait tiède. Déposez la farine dans le bol d'un robot ménager muni du crochet à pétrin. Ajoutez le sel, le sucre, la levure délayée et les œufs. Mélangez le tout 5 minutes à petite vitesse.

Ajoutez ensuite 125 g de beurre coupé en petits morceaux et le zeste de citron. Laissez tourner à vitesse moyenne 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Retirez le crochet ; rabattez la pâte au centre de la cuve, couvrez-la d'un torchon et laissez-la « pousser » 30 minutes environ à température ambiante.

» Pendant ce temps, préparez la crème pâtissière parfumée à la fleur d'oranger : suivez les étapes de la recette p.12 en supprimant la vanille et en ajoutant l'eau de fleur d'oranger à la fin. Réservez-la au réfrigérateur.

» Lorsque la pâte a bien levé, déposez-la sur le plan de travail fariné puis formez une belle galette de 25 cm de diamètre sur 3 à 4 cm de haut. Placez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

» Faites fondre le reste de beurre dans une casserole à feu doux puis badigeonnez-en la surface de la pâte.

» Parsemez-la de sucre perlé. Laissez gonfler la pâte encore 20 à 30 minutes à température ambiante dans un endroit à l'abri des courants d'air.

» Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

» Enfourez la brioche 20 à 25 minutes. Laissez-la refroidir sur une grille.

» Coupez la brioche en deux et garnissez-la de crème pâtissière. Placez-la au frais jusqu'au moment de servir.



GÂTEAU FONDANT AUX NOIX

PRÉPARATION : 20 minutes

CUISSON : 25 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 240 g de cerneaux de noix
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de beurre ramolli
 - + 20 g pour le moule
- 75 g de sucre glace
- 60 g de sucre semoule
 - + 20 g pour le moule
- 1 pincée de sel

› Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

› Beurrez un moule à manqué de 25 cm environ et poudrez-le de sucre.

› Placez les cerneaux de noix dans la cuve d'un robot et hachez-les pour les réduire en poudre. Ajoutez le sucre glace et faites tourner encore 2 minutes. Déposez ce mélange dans un saladier et incorporez le beurre.

› Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec la pincée de sel. Versez petit à petit le sucre semoule et continuez de battre 3 minutes pour serrer les blancs.

› Incorporez un peu de blanc en neige au mélange de noix pour détendre la préparation puis ajoutez le reste en soulevant délicatement la masse.

› Versez la préparation dans le moule. Enfournez et faites cuire 20 à 25 minutes.

› Laissez refroidir le gâteau avant de le couper en parts. Dégustez avec une sauce chocolat (voir recette p. 19).



ÉCLAIRS AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

PRÉPARATION : 45 minutes

RÉFRIGÉRATION : 6 heures

CUISSON : 40 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 6 éclairs

Pour la pâte à choux :

- 3 œufs
- 90 g de farine tamisée
- 5 cl de lait
- 75 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 1 cuillerée à café de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Pour la crème au chocolat :

- 220 g de chocolat noir à pâtisser
- 3 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- 25 cl de crème liquide entière
- 60 g de sucre semoule

Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat noir à pâtisser haché
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 80 g de sucre semoule

Pour les noisettes caramélisées :

- 60 g de noisettes hachées grossièrement
- 60 g de sucre semoule

» Réalisez la crème au chocolat : hachez le chocolat au couteau et déposez-le dans un saladier. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul-de-poule pour les faire blanchir. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème liquide puis versez le mélange sur les œufs. Remuez et reversez le tout dans une casserole. Faites cuire 4 à 5 minutes sur feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Versez cette crème anglaise sur le chocolat et mélangez. Mixez 20 secondes au mixeur plongeant pour bien la lisser. Laissez refroidir puis placez la crème 6 heures au réfrigérateur.

» Pour les noisettes caramélisées : dans une casserole, réalisez un caramel légèrement brun avec le sucre et 5 cl d'eau. Mélangez les noisettes dans le caramel avec une spatule puis déposez-les sur du papier sulfurisé. Laissez-les refroidir.

» Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réalisez la pâte à choux : suivez les étapes de la recette p.9. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou de silicone avec une poche munie d'une grosse douille unie remplie de pâte, formez 6 éclairs de 12 à 15 cm de long. Enfournez 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne dorée. Laissez les éclairs refroidir sur une grille.

» Réalisez le glaçage : déposez le chocolat dans un saladier. Dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron et le sucre avec 10 cl d'eau. Versez ce sirop sur le chocolat et mélangez. Laissez refroidir.

» Faites un petit trou sous les éclairs à l'aide d'une poche à douille munie d'un tout petit diamètre. Garnissez-les de crème au chocolat puis refermez avec le chapeau. Nappez les éclairs de glaçage puis répartissez les noisettes.





CANNELÉS

PRÉPARATION : 30 minutes

REPOS : 1 nuit

CUISSON : 1 heure

INGRÉDIENTS

Pour 12 à 15 cannelés

- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 125 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de rhum brun
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre
 - + 30 g pour les moules
- 1 sachet de sucre vanillé
- 225 g de sucre semoule

› La veille, faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.

› Versez le lait dans une casserole. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines avec la lame d'un couteau au-dessus du lait. Portez à ébullition.

› Dans un saladier, mélangez le sucre semoule avec la farine et le sucre vanillé.

› Dans un autre saladier, fouettez les œufs entiers et le jaune. Versez le lait vanillé bouillant par-dessus en une seule fois et mélangez rapidement. Versez doucement ce mélange dans le saladier de farine et sucre en fouettant. Ajoutez le beurre fondu et le rhum. Mélangez bien le tout puis passez la pâte dans une passoire fine. Placez-la toute une nuit au réfrigérateur.

› Le jour même, préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

› Beurrez généreusement des moules à cannelés et remplissez-les de pâte aux trois quarts.

› Déposez les cannelés sur une plaque à pâtisserie dans la partie basse du four et faites cuire 5 à 7 minutes. Positionnez ensuite le four à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 45 minutes. Laissez tiédir les cannelés puis démoulez-les sur une grille. Dégustez-les froids.

GÂTEAUX !

Gros ou petits gâteaux, cakes, tartes, biscuits, bûches... Pour le dessert, le goûter, les fêtes... découvrez 60 recettes de gâteaux mythiques irrésistibles, à partager entre amis ou en famille. Fondant au noix, pavlova aux fruits rouges, charlotte passion, cheesecake à l'abricot, millefeuilles caramélisés, éclairs choco-noisettes, macarons à la pêche, cookies au nougat, Tatin ultra-fondante, puits d'amour... Convivialité et gourmandise assurées !

