

F

FEMINA

N° 49 | LM 334
30 NOVEMBRE 2014
NE PEUT ÊTRE
VENDU SÉPARÉMENT
WWW.FEMINA.CH

SHOPPING
LA FINE FLEUR DES
ACCESSOIRES

MONTRES
REINES
DES NEIGES

COIFFURE
CRÉATIONS
ARTY

DESIGN
LE CHALET
SUISSE
REVISITÉ

MODE
Magie noire

MEGAN FOX
DE L'OMBRE
À LA LUMIÈRE

SPÉCIAL
RÊVE

Evasion
Ile Maurice,
fille du paradis

BEAUTÉ
Elixirs
et baumes
précieux

Dossier
NOS NUITS
PRÉMONITOIRES

BONS PLANS

CUISINE ✨ TECHNO ✨ ESCAPADES ✨ SANTÉ ✨ SEXUALITÉ ✨ LIVRES ET MUSIQUE ✨ AGENDA



Savourez une parenthèse **sucrée**

VOUS AIMEZ LES DOUCEURS? MIEUX: VOUS ADOREZ LA PÂTISSERIE? VOICI TROIS RECETTES POUR VOUS RÉGALER ET ÉPATER VOS INVITÉS

TEXTE ZOÉ JOBIN RECETTES ET PHOTOS SUCRÉ SALÉ

Que celle qui n'a jamais salivé devant les vitrines d'une pâtisserie, rêvant de croquer à pleines dents les gourmandises exposées, nous jette la première pierre. Déguster, c'est bien. Mais pâtisser, c'est mieux. Forêt-noire (recette ci-contre), charlotte aux marrons ou profiteroles au coulis de chocolat (p. 62): des desserts classiques qui n'en sont que meilleurs faits maison. Et apportent, à coup sûr, une touche de magie à la fin d'un savoureux repas.

DESSERT

Forêt-noire

Pour 6 personnes
Préparation: 45 minutes
Cuisson: 12 minutes
Difficulté: assez facile
Budget: abordable

Ingrédients

- 4 œufs
- 300 g de griottines
- 200 g de chocolat noir
- 40 cl de crème liquide, dont 15 cl très froide
- 100 g de sucre en poudre
- 25 g de farine
- 20 g de cacao amer en poudre
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 1 c.s. de sucre glace

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° (thermostat 6) et tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Cassez 2 œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les 2 œufs entiers avec les 2 jaunes



Le vin qui lui va

En accompagnement de cette délicieuse forêt-noire, les artisansdugout.ch suggèrent le vin mousseux Henri Cruchon Cœur de Cuvée 2009, de Catherine Cruchon, Morges, La Côte AOC (25 fr. les 75 cl). Vin effervescent festif issu des cépages chardonnay et pinot noir. Nez aux notes de brioche et de fruits blancs (pomme, poire). En bouche, l'attaque est élégante. Une bulle délicate apporte la fraîcheur finale. Convient aussi en apéritif, avec les poissons et les huîtres.

et 70 g de sucre en poudre. Montez les 2 blancs en neige, en ajoutant 30 g de sucre à la fin. Incorporez la neige au mélange précédent en soulevant la pâte, puis ajoutez la farine et le cacao tamisés. Etalez la pâte sur la plaque du four et enfournez pour 10 à 12 minutes. Laissez refroidir.

2. Faites ramollir la gélatine à l'eau froide. Faites chauffer 3 c.s. de crème liquide et diluez-y la gélatine égouttée. Fouettez les 15 cl de crème très froide en chantilly, ajoutez le sucre glace, puis la crème à la gélatine à la fin. Placez au frais.

3. Egouttez les griottines en réservant 20 cl de leur jus. Découpez 2 disques de 14 cm de diamètre dans le biscuit et, dans les chutes, 2 demi-disques. Posez un disque sur un plat, imbibe-le du jus de griottines, couvrez avec la moitié de la crème et la moitié des cerises, recouvrez avec les 2 demi-disques, imbibe-les de jus, couvrez du reste de crème et de cerises. Recouvrez du 3e disque. Réservez au frais.

4. Hachez 150 g de chocolat. Faites bouillir le reste de crème, versez-le sur le chocolat, remuez pour lisser. Recouvrez-en le gâteau, placez au frais au moins 12 heures.

5. Passé ce temps, réalisez des copeaux avec le reste de chocolat, répartissez-les sur le gâteau, poudrez d'un nuage de sucre glace et servez.

DESSERT

Charlotte aux marrons glacés

Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 2 minutes

Difficulté: un peu délicat

Budget: abordable

Ingrédients

- 25 biscuits à la cuillère
- 500 g de crème de marrons
- 200 g de purée de marrons
- 150 g de marrons glacés
- 40 cl de crème liquide très froide
- 80 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 8 c.s. de whisky
- 4 feuilles de gélatine (8 g)
- 15 g de beurre pour le moule

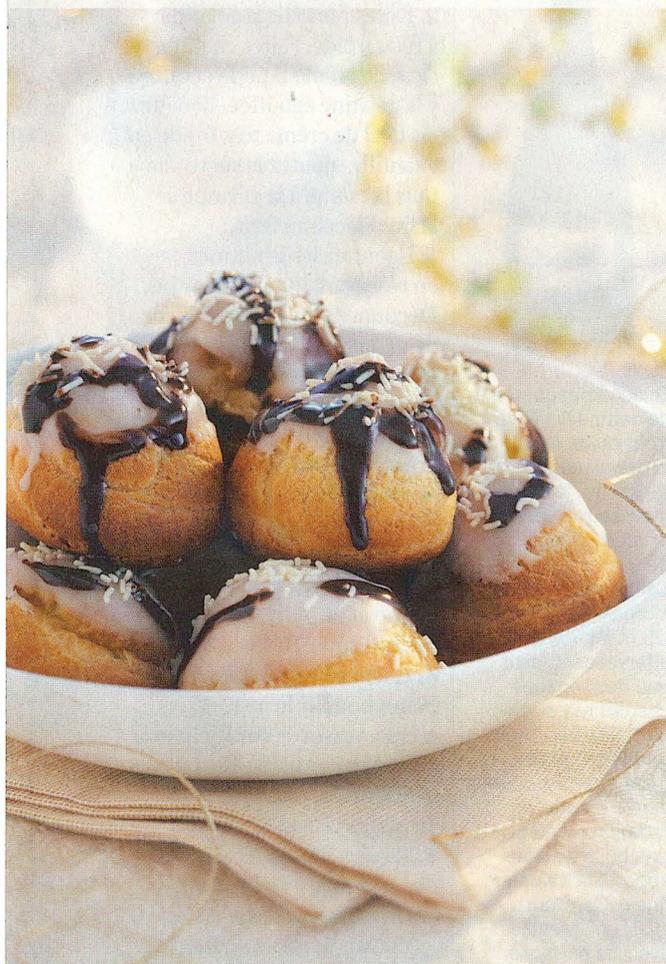
Préparation

1. Beurrez un moule à charlotte (20 cm de diamètre) et tapissez le fond et les parois de papier sulfurisé. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

2. Dans une jatte, lissez la purée et la crème de marrons au fouet à petite vitesse en ajoutant le whisky. Montez 30 cl de crème très froide en chantilly avec les graines de la gousse de vanille et ajoutez 60 g de sucre glace à la fin. Essorez la gélatine et faites-la fondre 10 secondes au micro-onde. Mélangez 2 cuillerées à soupe de chantilly avec la gélatine fondue, et ajoutez-les à la crème de marrons au whisky. Incorporez ensuite délicatement le reste de chantilly.

3. Disposez les biscuits sur les parois et le fond du moule, garnissez-le en alternant une couche de crème, des biscuits, des brisures de marrons glacés, de la crème, etc., en terminant par de la crème. Couvrez de film étirable et réservez 12 heures au frais.

4. Passé ce temps, démoulez la charlotte. Montez le reste de crème en chantilly, en ajoutant 20 g de sucre à la fin et décorez le dessus de la charlotte. Posez dessus les marrons glacés et servez.



DESSERT

Profiteroles au coulis de chocolat

Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Difficulté: assez facile

Budget: bon marché

Ingrédients

- 4 œufs
- 125 de beurre
- 140 g de farine
- 12 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat noir à 70%
- 20 g de cacao amer en poudre
- 2 c.s. de kirsch
- 50 cl de glace à la vanille
- Vermicelles en chocolat blanc
- Sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° et tapissez la plaque de papier sulfurisé. Dans une casserole, chauffez 12 cl d'eau, le lait, le beurre en morceaux et 4 pincées de sel.

2. Dès que le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine d'un coup. Remuez bien, remettez

la casserole sur le feu et faites sécher la pâte 1 minute en remuant. Hors du feu, ajoutez 3 œufs un par un en fouettant à chaque fois. Battez le dernier œuf en omelette et ajoutez-en la moitié à la pâte en fouettant. Si elle n'est pas assez souple, ajoutez le reste.

3. Mettez la pâte dans une poche à douille lisse de 1 cm de diamètre et rangez des choux de 4 cm de diamètre sur la plaque du four, en les espaçant car ils gonflent à la cuisson. Badigeonnez-les avec le reste d'œuf battu. Enfournez pour 20 minutes environ, pour que les choux soient gonflés et dorés. Laissez refroidir sur une grille.

4. Préparez une sauce au chocolat: cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le sucre en poudre et le cacao, la crème liquide et 10 cl d'eau. Laissez frémir 8 minutes en remuant au fouet de temps en temps. Pendant ce temps, dans un bol, préparez le fondant en mélangeant longuement le sucre glace et le kirsch.

5. Faites une entaille aux ciseaux à la base des choux, garnissez-les de glace, plongez leur tête dans le fondant au kirsch. Saupoudrez-les de vermicelles et mettez-les au fur et à mesure dans un plat. Nappez de sauce au chocolat chaude et servez aussitôt.

PHOTOS: SUCRÉ SALE