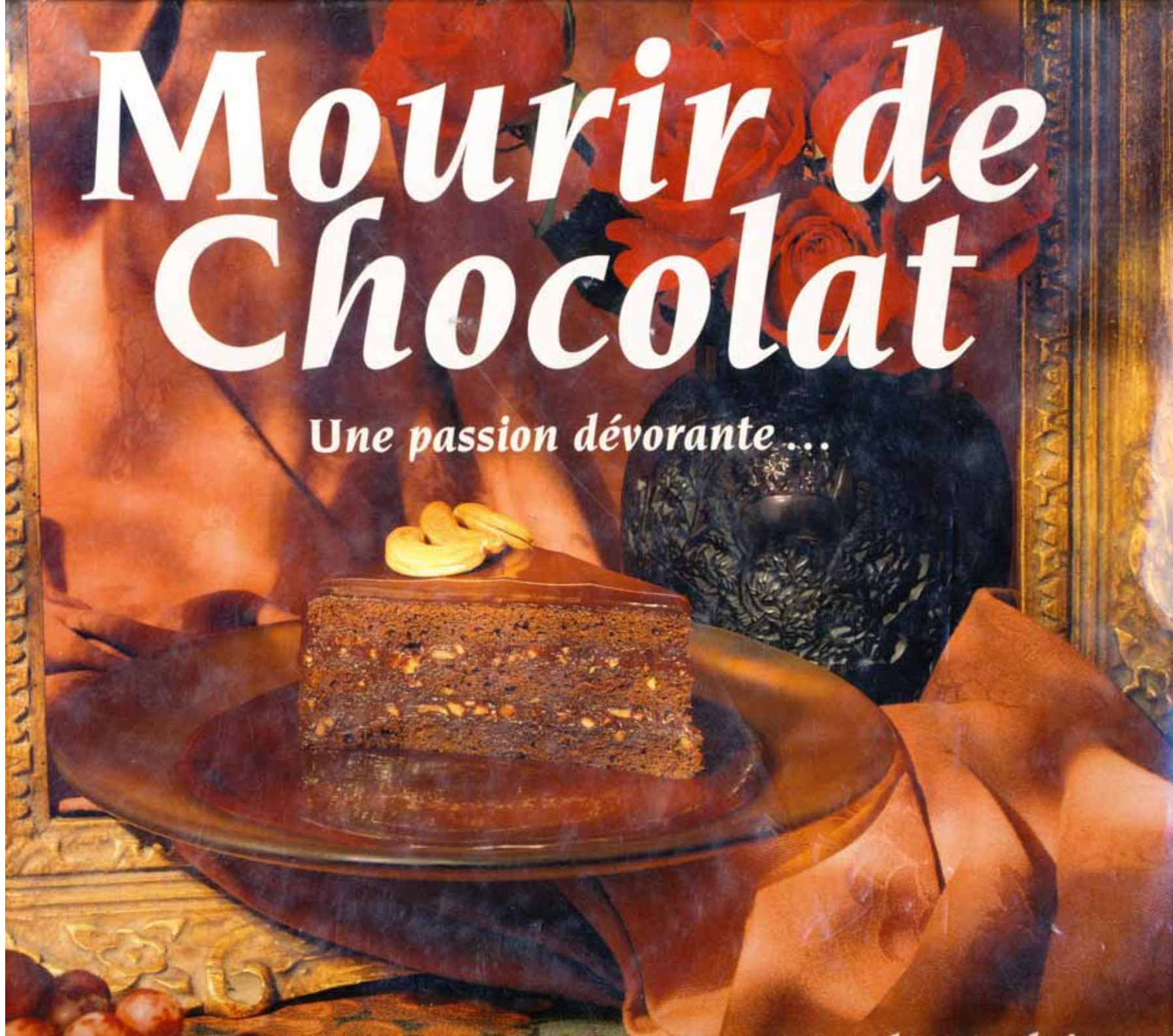


Mourir de Chocolat

Une passion dévorante ...



Mourir de Chocolat

Une passion dévorante ...

Marcel Desaulniers

Photographie de Michael Grand

Traduction de Patricia Mathieu

MINERVA

A KENAN BOOK

Copyright © 1992 by Kenan Books, Inc.

© 1992 Editions Minerva SA, Genève-Paris
pour la version française

ISBN 2-8307-0161-5

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre
ne peut être reproduite par quelque procédé que
ce soit sans une autorisation préalable écrite de
l'éditeur.

MOURIR DE CHOCOLAT

Une passion dévorante

a été préparé et produit par
Kenan Books, Inc.
15 West 26th Street
New York, New York 10010

Editeur : Sharon Kalman et Sharyn Rosart
Directeur artistique : Robert W. Kosturko
Photographe éditeur : Christophe C. Bain
Producteur : Karen M. Greenberoj

Imprimé à Singapour

CET OUVRAGE EST DEDIE
.....

*Aux chefs pâtissiers
Donald MACK (1981-1982)
Andrew O'CONNELL (1983-1987)
John TWICHELL (1988-aujourd'hui)*

REMERCIEMENTS
.....

Avec toute ma gratitude et sans la moindre flatterie, j'aimerais remercier les personnes qui ont rendu ce livre possible : Victoire Desaulniers, alias Mme D. ; Mes partenaires Tom et Mary Ellen Power, John et Julia Curtis, et Connie Desaulniers ; le chef cuisinier du Treillis, Andrew O'Connell ; le chef pâtissier du Treillis, John Twichell ; les chefs assistants du Treillis, Joe Wilson, Jon Pierre Peavey, et Charles Flanagan ; les sommeliers Clémentine Darden et Gisele Hicks ; le réceptionniste Ken Oliver ; le responsable des cuisines, Michael Holdsworth ; ainsi que tous les cuisiniers et apprentis ; les directrices du Treillis, Sheila Butkus, Marge baird, Beth McGaffey, Carol Bly, et Susan Sutton ; le chef barman Luke Lambert ; et tous les chefs de rang et le personnel de service ; Dan Green, des éditions Kenan ; tous les amoureux du chocolat chez Rizzoli ; Jim et Penny Seu ; l'Institut Culinaire américain, où j'ai fait mes études ; John Ballinger, des éditions Bookpress ; Rose Levy Beranbaum, pour les Pots de Crème de Rose ; tous les clients du Treillis ; et enfin Quetzalcoatl, le dieu qui apporta le chocolat aux Aztèques.



CHAPITRE QUATRE

MANIFESTEMENT C H O C O L A T

PACF 67

CHAPITRE CINQ

D É L I R E A U C H O C O L A T

PAGE 107

TECHNIQUES ET MATERIEL

PAGE 138

BIBLIOGRAPHIE

PAGE 141

SOURCES

PAGE 141

DES RECETTES GOURMANDES

PAGE 143



MOURIR DE CHOCOLAT

.....

Brad parker était assis dans sa librairie de Williamsburg, en Virginie, examinant un exemplaire d'une édition de 1511 du Vitruvius que quelqu'un avait offert de lui vendre, lorsqu'il aperçut Antoine Rustermann sur le seuil de la porte.

« Viens vite », dit-il à Brad, et il se précipita vers la petite terrasse dallée qui séparait la librairie du restaurant de Rustermann. Brad n'avait jamais vu Antoine dans un tel état d'agitation, et il s'empessa de le suivre.

Brad trouva Antoine à la terrasse du restaurant, près d'une table où un éminent spécialiste des livres rares, Antonio Raimo, était assis, effondré la tête sur la table, apparemment victime d'une crise cardiaque.

Brad se précipita et chercha en vain le pouls de la victime .. « Est-ce que le serveur a présenté l'addition à M. Raimo ? » demanda Brad.

« Non, nous n'en étions qu'au dessert », répondit Jennifer Raimo, l'épouse de Tony.

« Mourir de chocolat », déclama Antoine d'une voix monocorde. C'était la première fois que Brad remarquait à quel point Antoine était mince et en pleine forme physique pour un chef cuisinier de renommée internationale.

*« C'est ce qu'avait commandé Tony », expliqua Jennifer.
« Il n'est pas très fort dans la cuisine, et il essayait en vain depuis deux mois de confectionner ce dessert à partir d'une recette figurant dans le livre Mourir de Chocolat. Le fait de voir une part de ce gâteau parfait a semblé le bouleverser ».*

«Il faut s'assurer qu'il ne s'agit pas d'un empoisonnement », déclara Brad, en retirant la fourchette des doigts crispés de Raimo. «Je ferais mieux d'y goûter ».

*«Je vais vous aider », proposa Jennifer.
Charles Cadbury, l'inspecteur de la police criminelle, arriva sur les lieux cinq minutes plus tard.*

« Que s'est-il passé ? » demanda-t-il.

« Mort par chocolat », répondit Antoine.

Malheureusement, la pièce à conviction avait alors complètement disparu.



Cet ouvrage traite d'une obsession.

Ma première rencontre avec le chocolat eut lieu alors que j'étais enfant, savourant avec délices les morceaux de fondant au chocolat parfumés et croustillants que me préparait ma mère. En grandissant, mes envies s'intensifièrent lorsqu'on me proposa régulièrement des caramels au chocolat comme récompense ou pour obtenir un service de ma part, selon les circonstances.

Mon désir de chocolat a rarement faibli depuis, même durant les périodes de danger. En tant que soldat dans les Marines au Vietnam, j'ai renoncé pendant un temps à toutes mes obsessions sensuelles, outre celle de rester en vie. Mais dès que cette crainte de la mort s'est éloignée, mon envie de chocolat a ressurgi. En fait, d'autres envies sont également réapparues. Dans mes moments les plus créatifs, j'associais ces deux fantasmes, en imaginant des monts bien fermes de mousse au chocolat surmontés de bonbons Hershey. Ou encore, je me représentais des tableaux rabelaisiens de véritables bains dans des piscines de chocolat chaud. Pourquoi pas ?

J'ai eu la chance de rentrer indemne du Vietnam, mûri par les rigueurs de la guerre, et heureux que mes rêves puissent enfin devenir réalités. Mes fantasmes se concrétisèrent rapidement par des préparations : il était facile de trouver du bon chocolat. En travaillant dans les cuisines de quelques grands restaurants, je parvins à répondre à mon envie toujours croissante de chocolat grâce aux recettes que je préparais.

Dès l'ouverture du Treillis, j'engageai des chefs pâtissiers pour créer quelques desserts extraordinaires à base de chocolat, de chocolat, et

toujours de chocolat. Les clients restèrent admiratifs devant la glace du Treillis au caramel, à la banane et aux pépites de chocolat. Ils nous supplièrent de leur fournir notre recette de la Tentation au chocolat, l'un de nos gâteaux les plus appréciés. C'est alors qu'arriva le dessert qui brisa toutes les barrières du chocolat : Mourir de chocolat.

J'ai découvert depuis lors que je n'étais pas la seule victime de cette obsession. Les clients du Treillis commencèrent à programmer leurs dîners en fonction de l'apparition de ce dessert sur notre menu (il n'y figurait qu'occasionnellement). Pourquoi ne pas faire cette faveur, pensai-je, en créant des desserts plus riches, comportant plus de ganache, plus de noisettes, et plus de chocolat ?

Nous avons donc brièvement laissé de côté Mourir de Chocolat, pour créer le gâteau glacé Délire de Rhum et de Caramel, la Mort au Chocolat, Réserve aux Amoureux du Chocolat, et la Fantasmagorie au Chocolat. Nous avons souvent remarqué que nos clients, après un dîner raisonnable, mais délicieux, acceptaient de se livrer à de véritables orgies de chocolat.

Heureusement, les desserts au chocolat sont toujours légaux. Dans le monde d'aujourd'hui, où bon nombre des plaisirs à la mode autrefois sont devenus des délits, nous devrions nous réjouir qu'un dessert au chocolat puisse nous procurer ce plaisir innocent, même lorsqu'il comporte une petite note de perversion.

Et pour les amoureux du chocolat, c'est exactement ce qui va se produire.

LE CHOCOLAT

Le chocolat est en fait baigné de mystère. Son apparition est entourée d'un ensemble de rites païens et de sacrifices humains. Le cacaoyer, portant les fèves de cacao à partir desquelles on fabrique le chocolat, était cultivé par les Indiens d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud. La récolte était utilisée pour fabriquer une boisson amère à laquelle on prêtait des vertus aphrodisiaques. C'est ainsi que pendant des siècles, le chocolat fut apprécié uniquement comme boisson. Le chocolat tel que nous le connaissons aujourd'hui est une préparation contemporaine. On ne découvrit qu'au dix-neuvième siècle qu'il était possible de « manger du chocolat ». Heureusement, pour tous les amateurs de chocolat, nous n'avons jamais disposé d'une si grande variété de possibilités ni d'une telle qualité des produits que celles que nous connaissons aujourd'hui. De même que les singes et les oiseaux d'Amérique Centrale qui se nourrissent des fèves de cacao et en éparpillent les graines, les chocophiles contemporains ont beaucoup voyagé et ont mis au point des recettes permettant de délivrer les expériences sensuelles les plus extraordinaires que l'on connaisse, et dont certaines figurent dans ce livre.

LE CHOCOLAT EN TANT QUE PANACEE

Le chocolat constitue un aliment parfait, aussi complet que délicieux, et très énergétique ; toutefois, il doit être de bonne qualité et soigneusement préparé. Il est très nourrissant et digeste, et permet de reprendre des forces, de préserver la santé et de prolonger la vie. Il convient aux mauvais caractères et aux convalescents, aux jeunes mamans qui allaitent leur bébé, et aux personnes dont la profession est mentalement très fatigante, ou qui doivent s'exprimer en public, ou encore à ceux qui sont obligés de travailler durant une partie de la journée habituellement réservée au sommeil. Le chocolat apaise l'estomac et le cerveau, et c'est notamment pour cette raison qu'on dit souvent qu'il est le meilleur ami des écrivains.

Le Baron Von Liebig
Réputé pour ses immenses connaissances

Nous possédons aujourd'hui des preuves des qualités alimentaires du chocolat. Il contient du calcium, du phosphore, du potassium, de la thiamine, de la riboflavine et de la vitamine A. Naturellement, ce n'est pas un remède à tous les maux ; mais il s'agit d'un aliment qui apporte un grand plaisir au palais pour une valeur nutritive certaine.

Au Treillis, « grand plaisir » est un terme appliqué aux desserts riches en chocolat, et gigantesques, selon certains. Il est vrai que les parts que nous servons sont copieuses ; toutefois, nous encourageons nos clients à partager (même si peu d'entre eux le font). Les portions proposées pour chaque recette présentée dans ce livre correspondent à celles que nous servons au restaurant. On peut donc découper beaucoup plus de parts dans nos desserts ; cependant, dans le cas de préparations telles que Mourir de Chocolat, il est difficile de poser les parts à la verticale si elles sont trop fines. Si vous ne réprouvez pas l'aspect d'une tranche posée sur le côté, un grand nombre de nos desserts peuvent fournir jusqu'à deux fois plus de parts que la quantité précisée.

LA QUALITE DU CHOCOLAT

Si vous achetez du *véritable* chocolat, produit par des compagnies célèbres comme Lindt, Hershey ou Nestlé, vous êtes sûr de réussir les recettes présentées dans cet ouvrage. Après de multiples essais et 12 ans de desserts au chocolat très réussis au Treillis, je peux affirmer sans hésitation que les chocolats que je viens de mentionner vous donneront des desserts spectaculaires.

Je souligne qu'il faut employer du chocolat véritable, car beaucoup de fabricants proposent également des produits parfumés au chocolat. J'examine toujours soigneusement la liste des ingrédients en achetant du chocolat. Assurez-vous que vous ne prenez pas un produit contenant des additifs gras comme l'huile de palme, ou des substances rajoutées comme la farine de soja. Un bon chocolat ne doit normalement contenir que du chocolat, du sucre, du beurre de cacao, de la lécithine (un émulsifiant), et de la vanille.

ENTREPOSER LE CHOCOLAT

Selon les spécialistes, il faut entreposer le chocolat dans un lieu bien ventilé, sans odeurs étrangères. La température doit varier entre 18 et 20 degrés, pour une humidité relative de 50 pour cent (en bref, un endroit frais et sec). Allant à l'encontre de ces recommandations des experts, j'ai souvent conservé du chocolat bien enveloppé au réfrigérateur ou au congélateur sans détérioration apparente de sa qualité. Mieux vaut toujours acheter juste assez de chocolat pour vos besoins à court terme. Il est inutile d'acheter du chocolat que vous n'utiliserez pas avant plusieurs semaines. Toutefois, si vous prévoyez malgré tout de conserver le chocolat assez longtemps, je vous conseille de l'entreposer au congélateur. Remettez le chocolat à température ambiante avant de l'utiliser pour une recette.

LES DIFFERENTS TYPES

DE CHOCOLAT

UTILISES DANS CE LIVRE

Le chocolat amer est une liqueur de chocolat pure et durcie (on parle aussi de chocolat à *cuire*). La liqueur de chocolat contient environ 45 pour cent de cacao solide et 50 pour cent de beurre de cacao. Pour tester les recettes proposées dans cet ouvrage, nous avons utilisé du chocolat Baker. C'est également la marque que nous employons au Treillis. Vous pouvez aussi utiliser du chocolat Hershey ou Nestlé.

Le chocolat semi-amer est une liqueur de chocolat contenant des quantités variables de sucre, de vanille et d'émulsifiants. (Le chocolat doux-amer est similaire au chocolat semi-amer, et ils sont interchangeables dans toutes nos recettes). Le chocolat semi-amer contient un minimum de 35 pour cent de liqueur de chocolat, mais les meilleures marques en contiennent généralement davantage. Pour tester les recettes de cet ouvrage, nous avons choisi la marque Baker, également employée au Treillis. Vous pouvez aussi utiliser Lindt, Hershey et Nestlé.

Le chocolat blanc est principalement constitué de chocolat au lait sans cacao solide. Ce nom est d'ailleurs inapproprié, car normalement, un produit appelé « chocolat » devrait contenir du cacao solide. Le chocolat blanc de bonne qualité contient généralement d'importantes quantités de beurre de cacao, ainsi que du sucre, du lait et de la vanilline. Pour tester ces recettes, nous avons opté pour la marque Tobler, tandis que nous utilisons du chocolat Cacao Barry au Treillis. Vous pouvez également choisir le chocolat blanc de marque Droste.

Le cacao est une poudre très concentrée produite par pression hydraulique du chocolat

finement moulu. Cette opération extrait du chocolat la plus grande partie du beurre de cacao. Le cacao contient relativement peu de matières grasses par rapport au chocolat, et son parfum est très riche. Pour tester ces recettes, nous avons utilisé le cacao amer Hershey et le cacao amer Baker. Vous pouvez également opter pour le cacao traité de marque Droste.

Les pépites de chocolat doivent être riches en matières grasses (27 à 30 pour cent) pour conserver leur forme à la cuisson. Recherchez des pépites dont l'additif gras est le beurre de cacao plutôt que l'huile de palme. Si vous achetez des pépites à consommer telles quelles

ou à ajouter à une glace, choisissez une marque sans additif gras ; ces pépites au chocolat semi-amer sont délicieuses, mais j'ai constaté qu'elles ne se prêtaient pas bien aux recettes qui les mettent au contact de la chaleur. En fait, elles commencent à fondre dans les mains si vous les tenez plus de quelques minutes (je dois reconnaître que je ne connais jamais ce genre de problème

La marque utilisée pour tester ces recettes était Baker (véritables pépites de chocolat semi-amer). Au Treillis, nous employons des pépites douces-amères Ambrosia. Vous pouvez également opter pour Hershey, Nestlé ou Guittard.

CHAPITRE UN
.....

LES SENSATIONS PARTICULIÈRES

LES SATISFACTIONS ESSENTIELLES DU CHOCOPHILE SÉRIEUX

SAUCE DOUCE-AMERE AU CHOCOLAT

POUR 3 TASSES

LA TOUCHE DU CHEF

La texture onctueuse et l'aspect brillant de cette sauce en font une star à elle seule. Je ne vous recommande pas pour autant de vous asseoir autour d'un récipient de sauce douce-amère au chocolat, mais je pense qu'il est très facile d'accorder une sauce d'une telle qualité avec d'autres préparations.

L'un de mes desserts favoris avec cette sauce est constitué par 4 boules ovales de « glace » au chocolat blanc (voir page 35), rassemblées sur une flaque de sauce douce amère. Au centre des boules de glace, placez une clémentine du Maroc pelée et succulente. (On trouve ces clémentines principalement en décembre et janvier. Outre leur saveur délicieuse, je les apprécie particulièrement car elles s'épluchent comme des mandarines, mais n'ont pratiquement pas de pépins.)

Vous pouvez servir la sauce douce-amère au chocolat froide ; toutefois, le parfum de cette sauce sera plus prononcé si vous la servez à température ambiante ou légèrement chaude.

2 tasses de crème fraîche épaisse
1/4 de tasse de sucre cristallisé
2 cuillers à soupe de beurre doux
1/4 de cuiller à café de sel

120g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
1/2 cuiller à café d'extrait de vanille pure

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, 2 jattes en acier inoxydable (dont 1 grande), fouet, thermomètre à lecture instantanée, récipient de conservation en plastique avec couvercle.

Faites chauffer la crème, le sucre, le beurre et le sel dans une casserole de 2,5 litres, à feu moyen en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez le chocolat amer dans une jatte en acier. Versez le mélange bouillant à base de crème sur le chocolat, et laissez reposer 5 minutes. Fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Laissez refroidir la sauce dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de l'ordre de 4 à 8° C, pendant environ 15 minutes. Lorsque la sauce est froide, ajoutez la vanille en remuant. Versez le tout dans un récipient en plastique. Fermez hermétiquement et réfrigérez jusqu'à l'utilisation. Cette sauce peut se conserver 5 jours au réfrigérateur.

SAUCE CHAUDE A LA LIQUEUR

P
POUR 3 TASSES

LA TOUCHE DU CHEF

Notre sauce à la « liqueur » (ainsi nommée parce que le cacao est en fait une liqueur de chocolat dont on a extrait le beurre) sera aussi bonne que la qualité du cacao employé. Après avoir testé plusieurs marques, nous avons constaté que c'était le cacao Hershey qui produisait, de loin, la meilleure sauce.

Cette sauce chaude se prête à de multiples utilisations et donne aux desserts la petite touche que nous apprécions particulièrement au Treillis. On peut la servir dans un verre ballon rempli de « glace » au chocolat (voir page 35) ; pour accompagner le brownie au chocolat (page 70) ; ou encore, l'un de mes plaisirs favoris, sur le gâteau « épicié » au chocolat (page 30).

La sauce chaude à la « liqueur » peut être réfrigérée lorsqu'elle a refroidi à température ambiante. Elle se conserve plusieurs jours dans un récipient hermétique non corrodif Réchauffez lentement la sauce au bain-marie avant de la servir.

1 1/2 tasse de crème fraîche épaisse
9 cuillers à soupe de beurre doux 1
tasse de sucre cristallisé

1 1/2 tasse de cacao amer, tamisé
1/4 de cuiller à café de sel

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, tamis, casserole de 2,5 litres, fouet, bain marie.

Faites chauffer la crème fraîche et le beurre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen. Amenez à ébullition. Ajoutez le sucre cristallisé et le sucre brun, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient dissouts. Retirez du feu. Laissez refroidir la crème 5 minutes avant d'y ajouter le cacao tamisé et le sel. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Maintenez la sauce chaude en la laissant au bain marie sur feu doux jusqu'au moment de servir.

SAUCE ANGLAISE AU MOKA

POUR 3 TASSES

*1 tasse de crème fraîche
épaisse 1 tasse de lait entier
1/2 tasse de sucre cristallisé
4 jaunes d'œufs
1 cuiller à café de maïzena
55g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*

*25g de chocolat amer, cassé en
morceaux de 15g
1/2 cuiller à café d'expresso
instantané en poudre
1/2 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, 2 jattes en acier inoxydable (dont 1 grande), fouet, cuiller métallique, thermomètre à lecture instantanée, récipient en plastique ou autre matériau non corrosif avec couvercle hermétique.

Faites chauffer la crème fraîche, le lait, et un quart de tasse de sucre dans la casserole sur feu moyen, et amenez à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, battez au fouet les jaunes d'œufs, le reste du sucre, et la maïzena dans une jatte en acier pendant 3 minutes. Versez la crème bouillante dans ce mélange et remuez doucement pour mélanger. Versez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez à une température de 83° C, ce qui demandera 1,30 à 2 minutes. Placez le chocolat semi-amer et le chocolat amer avec le café en poudre dans une jatte en acier. Versez la crème chaude et le mélange d'œufs sur le chocolat. Remuez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien absorbé.

Refroidissez la Sauce Anglaise au Moka dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4° C, pendant environ 15 minutes. Lorsque la sauce est froide, ajoutez en remuant l'extrait de vanille. Versez le tout dans le récipient en plastique. Fermez hermétiquement et réfrigérez jusqu'à l'utilisation. La sauce peut se conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

LA TOUCHE DU CHEF

*Cette sauce élégante fait partie de notre
Dessert Phantasmagorique (voir page 129).*

*On peut
l'utiliser avec des préparations moins
complexes, par exemple en disposant trois
boules ovales de glace » au chocolat blanc
(page 32) dans une flaque de sauce anglaise au
moka et en décorant le tout de quelques
amandes grillées, ou encore avec le gâteau au
fromage au chocolat noir et au potiron (page
90).*

SAUCE MOKA AU RHUM

POUR 3 TASSES

LA TOUCHE DU CHEF

Initialement créée par le chef pâtissier Donald Mack pour accompagner Mourir de Chocolat (voir page 135), cette sauce associe le cacao, le rhum et le café. Je trouve son effet général très sensuel. J'adore la manière dont cette sauce se marie avec de multiples desserts, et je trouve extraordinaire sa saveur onctueuse sur le palais.

La sauce moka au rhum peut se conserver dans un récipient en plastique hermétique au réfrigérateur pendant plusieurs jours. Laissez-la reposer 30 à 40 minutes à température ambiante avant de servir.

*170g de beurre doux
1¹/₃ tasse de sucre cristallisé
1¹/₃ tasse de crème fraîche épaisse 8
cuillers à soupe de cacao amer, tamisé*

*3 cuillers à soupe de rhum ambré
1/4 de cuiller à café de sel
4 cuillers à café de café instantané
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

MATERIEL

Tasse doseuse, tamis, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, fouet.

Faites chauffer le beurre dans la casserole sur feu moyen. Lorsqu'il est fondu, ajoutez le sucre, la crème fraîche, le cacao tamisé, 2 cuillers à soupe de rhum et le sel. Fouettez pour mélanger. Amenez à ébullition, puis baissez la chaleur et laissez frémir 5 minutes, en remuant de temps à autre. Retirez la casserole du feu. Ajoutez le café instantané, l'extrait de vanille, et le reste du rhum, et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez refroidir à température ambiante avant de servir.

SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

POUR 3 TASSES

*2 tasses de crème fraîche épaisse
225g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 15g
1/2 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, 2 jattes en acier inoxydable, film plastique transparent, fouet, thermomètre à lecture instantanée, récipient de plastique à fermeture hermétique.

Cette sauce constitue l'accompagnement traditionnel du dessert « Réservé

Amoureux de chocolat ». Je pourrais sans doute remplir une page entière en citant tous les desserts que cette sauce peut agrémenter. Je m'en tiens cependant à ma

préparation favorite : versez généreusement Sauce au Chocolat Blanc sur plusieurs boules de glace au chocolat, à la framboise et aux noisettes grillées (voir page 45).

Faites chauffer la crème fraîche dans la casserole sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez le chocolat blanc dans une jatte en acier et versez la crème bouillante sur le chocolat. Couvrez bien la jatte d'un film de plastique transparent et laissez reposer 5 minutes. Retirez le plastique et battez le mélange au fouet jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Faites refroidir la sauce au chocolat blanc dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 5° C, pendant environ 15 minutes. Quand la sauce est froide, ajoutez la vanille en remuant. Versez le tout dans un récipient de plastique. Couvrez hermétiquement et réfrigérez jusqu'à l'utilisation. La sauce au chocolat blanc se conserve au réfrigérateur jusqu'à 5 jours.

GANACHE AU CHOCOLAT SEMI-AMER

POUR 2 TASSES

*1 tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de beurre doux
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
340g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*

MATERIEL

Tasse doseuse, tamis, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, fouet, jatte en acier inoxydable.

Faites chauffer la crème fraîche, le beurre et le sucre dans la casserole sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, remuez pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez le chocolat dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat, et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez refroidir à température ambiante.

LA GANACHE ABSOLUE

POUR 1 LITRE

<i>2 tasses de crème fraîche épaisse</i>	<i>170 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g</i>
<i>4 cuillers à soupe de beurre doux</i>	
<i>4 cuillers à soupe de sucre cristallisé</i>	<i>115 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 15g</i>
<i>340g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g</i>	

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, fouet, jatte en acier inoxydable, récipient de plastique avec couvercle hermétique.

Faites chauffer la crème fraîche, le beurre et le sucre dans la casserole sur feu moyen à fort. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez les trois types de chocolat dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat, et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez refroidir à température ambiante.

LA TOUCHE DU CHEF

Notre méthode de préparation de la ganache est simple et produit pratiquement à coup sûr un glaçage ou une garniture onctueux et lisse.

Cette ganache est utilisée dans trois des recettes de desserts qui figurent dans ce livre : le Gâteau au Fromage au Chocolat Noir et au Potiron (voir page 90), le Gâteau à la Mousse au Chocolat et à la Fraise (page 80), et le Gâteau Glacé Délire au Caramel et au Rhum (page 108).

LA TOUCHE DU CHEF

Pourquoi une ganache absolue ? Pourquoi conduire une automobile capable de rouler à 200 km/h alors que la vitesse est limitée à 130 ? La réponse est simple : quand vous en avez besoin, elle répond présente.

Il s'agit simplement d'une préparation au superlatif. Imaginez simplement un chalet de montagne, un bon feu de bois, et d'énormes fraises savoureuses à tremper dans une ganache tiède, agrémentée d'un verre de Blanc de Blancs bien frais.

La ganache absolue peut être utilisée tiède comme sauce, à température ambiante pour glacer une multitude de desserts, froide dans une poche à douille pour décorer des gâteaux, et à l'infini avec tout ce que vous aimez.

CHAPITRE DEUX
.....

SIMPLEMENT CHOCOLAT

*DES RECETTES FACILES A PREPARER
ET ENCORE PLUS FACILES A DEGUSTER*



CHOCOLAT CROQUANT AU MIEL ET AUX AMANDES

POUR ENVIRON 1,20 kg

4 tasses d'amandes effilées
170 g de beurre doux
1 1/2 tasse de sucre cristallisé
1/2 tasse d'eau
1/4 de tasse de rhum ambré

1/4 de tasse de miel
225 g de chocolat semi-amer, coupé en
morceaux de 1 cm
115g de chocolat amer, coupé en morceaux
de 1 cm.

MATERIEL

Tasses doseuses, couteau de cuisine, planche à découper, 2 plaques à pâtisserie avec bords, casserole de 2,5 litres, cuiller métallique, thermomètre à pâtisserie, spatule, récipient de plastique avec couvercle.

Préchauffer le four à 180° C.

Faites griller 2 tasses d'amandes sur une plaque à pâtisserie au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 12 à 14 minutes. Retirez les amandes du four et laissez-les refroidir à température ambiante. Disposez les amandes dans un grand plat ou un autre récipient approprié et laissez de côté jusqu'à l'utilisation.

Faites fondre le beurre dans la casserole sur feu doux, en remuant constamment afin d'éviter le frémissement ou l'ébullition. Dès que le beurre est complètement fondu, ajoutez le sucre, l'eau, le rhum, et le miel. Passez à feu moyen. Faites chauffer le mélange jusqu'à une température de 110° C, en remuant constamment. Ajoutez les amandes non grillées et continuez à faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le tout atteigne une température de 130° C.

Répartissez le mélange de miel et d'amandes de manière égale entre les deux plaques à pâtisserie. Placez-les aux niveaux supérieur et central du four préchauffé et laissez cuire jusqu'à ce que le tout soit bien caramélisé, soit environ 24 à 26 minutes. Inversez la position des deux plaques vers le milieu de la cuisson. Retirez-les ensuite du four et laissez-les refroidir 5 minutes.

Mélangez les deux chocolats et répartissez-les également en les versant sur le mélange de miel et d'amandes caramélisé. Laissez reposer 5 minutes. Etalez bien le chocolat à l'aide d'une spatule. Répartissez également les amandes grillées sur le chocolat. Placez les deux plaques à pâtisserie au congélateur pendant 20 minutes.

Retirez les chocolats croquants du congélateur et cassez-les en morceaux inégaux. Conservez-les dans un récipient en plastique à fermeture hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.

LA TOUCHE DU CHEF

Ces friandises sont délicieuses seules, mais vous pouvez aussi les utiliser comme nous le faisons au Treillis : hachez-les en petits morceaux et incorporez-les dans une glace au chocolat noir à peine gelée, puis laissez le tout au congélateur pendant plusieurs heures avant de servir. Vous aurez ainsi confectionné une double glace au chocolat croquant au miel et aux amandes !

Si les morceaux de chocolat ne fondent pas complètement sur le mélange de miel et d'amandes, remplacez les plaques à pâtisserie au four pendant 10 à 15 secondes.

Même si nous conseillons de laisser les Chocolats Croquants au congélateur pendant 20 minutes avant de les casser en morceaux, on peut les laisser au réfrigérateur 45 minutes ou les garder à température ambiante (20 à 22° C) pendant 2 heures avant de les casser.

LA TOUCHE DU CHEF

Ces cookies feront les délices des amateurs. J'aime beaucoup regarder l'expression de ceux qui croquent pour la première fois dans ces délicieux biscuits. Au risque de passer pour un homme politique, je peux vous promettre que vous ne verrez que des sourires autour de vous quand vous offrirez ces succulents Cookies aux Pépites de Chocolat.

Nous utilisons le même beurre de cacahuètes pour toutes nos recettes au Treillis : il s'agit du beurre de marque Skippy Creamy, que j'apprécie depuis des années.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser du papier à pâtisserie, ni de beurrer les plaques avant d'y déposer la pâte. Si vous êtes le fier propriétaire de plaques antiadhésives, utilisez-les sans hésiter. Je vous conseille des plaques dotées de côtés montants pour faire griller les cacahuètes ; cela vous évitera de courir un peu partout à la recherche des cacahuètes qui auront sauté.

Vous pouvez faire cuire ces cookies sur deux plaques à la fois aux niveaux supérieur et central du four. Inversez la position des plaques vers le milieu de la cuisson. Dans la mesure où cette recette est prévue pour environ 35 cookies, il vous restera une plaque de cookies pour la deuxième cuisson. Veillez à ce que les plaques à pâtisserie soient à température ambiante avant de les utiliser à nouveau pour préparer le reste des cookies.

*1/2 tasse de cacahuètes non salées,
décortiquées
170g de chocolat semi-amer, coupé en
morceaux de 15g
1 tasse de beurre de cacahuète crémeux*

*100g de beurre doux
1 œuf
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
2 tasses de pépites de chocolat
1 1/2 tasse de farine ordinaire
3/4 de cuiller à café de levure*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 plaques à pâtisserie (dont une avec côtés montants), robot équipé d'une lame métallique, bain-marie, film plastique, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, 2 cuillers à soupe, fourchette, grille.

Préchauffer le four à 150° C.

Faites griller les cacahuètes sur une plaque à pâtisserie dotée de côtés montants dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 8 minutes. Retirez-les du four et laissez refroidir à température ambiante.

Dans la jatte d'un robot muni d'une lame métallique, hachez les cacahuètes en petits morceaux de 3 mm. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau sur feu moyen pour le bain-marie. Placez le chocolat semi-amer dans le bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement le récipient d'un film plastique et laissez chauffer 6 à 7 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez le beurre de cacahuète, le sucre brun, et le beurre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez à rythme lent pendant 2 minutes, puis rapidement pendant 2,5 minutes. Raclez le fond de la jatte et battez encore à rythme rapide pendant 2 minutes. Ajoutez l'oeuf et battez rapidement une minute. Raclez bien le fond du récipient.

En laissant l'appareil sur vitesse rapide, versez l'extrait de vanille et battez 30 secondes. Ajoutez le chocolat fondu et battez encore 30 secondés. Raclez le fond du récipient et battez à nouveau 30 secondes. Ajoutez les pépites de chocolat, la farine, la levure et les cacahuètes hachées, et mélangez le tout à vitesse lente pendant 45 secondes. Retirez la jatte du mixer et mélangez soigneusement son contenu à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Divisez le mélange en formant des boules de pâte d'environ 3 cm de diamètre à l'aide de 2 cuillers à soupe. Placez ainsi 12 boules de pâte sur chaque plaque à pâtisserie. Avec le dos d'une fourchette, pressez doucement chaque coolie pour aplatir la pâte. Disposez les cookies dans le four préchauffé et laissez cuire 20 à 22 minutes. Laissez refroidir les cookies 3 à 4 minutes sur les plaques à pâtisserie. Placez-les ensuite sur une grille pour les laisser refroidir complètement.





PARFAITS TRINITE AU CHOCOLAT

POUR 8 PARFAITS

340 g de chocolat semi-amer (225 g cassés 3/4 de tasse de sucre cristallisé
en morceaux de 15 g et 115 g 2 cuillers à soupe de cacao amer
finement râpés) 1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
6 1/2 tasses de crème fraîche épaisse

MATERIEL

Tasse, doseuse, cuillers doseuses, râpe manuelle, bain-marie, film plastique, fouet, trois jattes en inox, mixer électrique avec fouet rond, spatule en caoutchouc, poche à douille, 8 verres ballon.

Pour préparer la crème au chocolat noir, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez les 225 g de chocolat semi-amer cassé en morceaux dans le bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film plastique et laissez chauffer 8 à 10 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez le chocolat fondu dans une jatte en inox et laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez 2 tasses 1/2 de crème fraîche et 2 cuillers à soupe de sucre dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond (voir page 139). Battez le tout en neige, soit pendant environ 1 minute 30. Retirez la jatte du mixer. A l'aide d'un fouet manuel, mélangez 1/4 de la crème fouettée au chocolat fondu jusqu'à ce que le tout soit lisse et parfaitement uniforme. Versez ce mélange dans le reste de la crème fouettée et incorporez à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Versez la crème au chocolat noir dans une jatte en inox. Couvrez hermétiquement d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à utilisation.

Pour préparer la crème au cacao, placez 2 tasses de crème fraîche épaisse, 1/2 tasse de sucre, le cacao et 1 cuiller 1/2 à café d'extrait de vanille dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond. Battez le tout en neige jusqu'à ce que le mélange soit compact, pendant 4 à 5 minutes. Transférez la crème au chocolat dans une jatte en inox. Couvrez hermétiquement avec un film transparent et mettez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Pour préparer la crème au chocolat, placez les 2 tasses restantes de crème épaisse, 2 cuillers à soupe de sucre et une demi-cuiller à café d'extrait de vanille dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond. Mélangez rapidement jusqu'à durcissement soit environ 1 minute 30. Retirez la jatte du mixer et utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer les 115 g de chocolat râpé. Versez la crème dans une jatte en inox. Couvrez hermétiquement avec un film transparent et réfrigérez au moins 30 minutes avant d'assembler les parfaits.

Pour confectionner les parfaits, remplissez une poche à douille (sans douille) de crème au chocolat noir. Versez une couche bien unie d'environ 1/2 tasse de crème dans chaque verre. Remplissez ensuite une poche propre de crème au cacao et disposez-en une couche équivalente par-dessus la crème au chocolat. Pour la dernière couche de crème, remplissez une poche propre de crème au chocolat râpé et versez une couche égale de crème par-dessus la crème au cacao. Réfrigérez les parfaits jusqu'à quelques minutes de servir.

LA TOUCHE DUCHEF

Al'évocation du mot « parfait », la plupart des gens pensent à une glace. En réalité, les parfaits classiques sont préparés avec de la crème fouettée.

Le 4 juillet 1985, j'ai eu l'occasion de déguster dans un restaurant parisien original, le Vivarois, un délicieux dessert de type parfait préparé avec une crème fouettée agrémentée de framboises fraîches et de framboises en purée. Le tout était surmonté de petits morceaux de pâte à choux. Il s'agissait d'un dessert très simple, mais son allure et sa saveur indiquaient que sa préparation devait être plus compliquée. Depuis lors, nous avons conçu de nombreuses variations sur ce thème au Treillis. Comme vous pouvez vous en douter, ma préparation favorite est à base de chocolat.

La crème de cacao est mélangée à vitesse moyenne pour laisser le temps au sucre de se dissoudre. Vous pouvez aussi faire le mélange avec un batteur à œufs (le temps sera légèrement plus long), ou à la main avec un fouet métallique de temps de préparation peut alors doubler).

Si vous utilisez une seule poche à douille pour verser les trois couches de crème dans les verres, il faut la nettoyer soigneusement et l'essuyer entre les différentes crèmes. Si vous en avez la possibilité, il est préférable d'utiliser trois poches différentes.

Au Treillis, nous utilisons de grands verres ballon à alcool pour présenter les parfaits, mais vous pouvez choisir les verres que vous voulez. N'oubliez pas qu'en optant pour des verres plus petits, vous augmenterez le nombre de portions de la recette. Les verres peuvent être remplis de crème 2 à 3 heures avant d'être servis. Couvrez chaque verre d'un film de plastique transparent et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à quelques minutes de servir. Garnissez ensuite comme vous le souhaitez et présentez avec une cuiller à dessert à long manche.

Pour obtenir un dessert à l'aspect très séduisant, surmontez les parfaits de baies fraîches et de tourbillons de chocolat blanc et noir.

COOKIES AU CHOCOLAT NOIR

(Y COMPRIS LA RECETTE DES COOKIES AU CHOCOLAT TRES NOIR)

POUR 35 A 40 COOKIES

LATOUCHE DU CHEF

Si une envie nocturne de chocolat vous attire furtivement vers la cuisine, je vous conseille quelques cookies au chocolat très noir, que vous tremperez dans votre ganache favorite (nous en proposons plusieurs dans ce livre). Cette préparation satisfera les chocophiles les plus gourmands, quelle que soit l'heure.

J'ai cité le cacao Nestlé pour cette recette car il apporte aux cookies le parfum très fort qui s'impose.

Une tasse et demie de sucre brun clair compact représente environ 225g de sucre.

Si vous préparez les cookies au chocolat très noir (et je vous le conseille fortement), la quantité restera la même : 35 à 40 cookies.

Après la cuisson et le refroidissement, les cookies seront croustillants sur les bords. Si vous les entreposez dans un.-récipient en plastique, ils deviendront moins croquants. Décidez de la texture que vous préférez et conservez vos cookies selon votre goût (dans un récipient hermétique ou en dehors).

Ce cookie est conçu pour les voyages : n'hésitez pas à en envoyer à vos amis chocophiles, où qu'ils soient.

11/2 tasse de farine

1/2 tasse de cacao amer Nestlé 1 cuiller

à café de levure

1 cuiller à café de sel

225g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

115 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g

1 1/2 tasse de sucre brun clair compact

12 cuillers à soupe de beurre doux

3 œufs

1 cuiller à café d'extrait de vanille pure

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, tamis, papier paraffiné, bain-marie, film plastique, fouet, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, 2 plaques à pâtisserie anti-adhésives, spatule souple à crêpes, grille, récipient en plastique avec couvercle.

Préchauffez le four à 175° C.

Tamisez ensemble la farine, le cacao, la levure et le sel sur le papier paraffiné. Laissez de côté. Faites préchauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez les deux types de chocolats dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film de plastique transparent et laissez chauffer 12 à 15 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez le sucre brun clair et le beurre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez à vitesse moyenne pendant 1 minute. Raclez bien le bord de la jatte et battez à vitesse rapide pendant 30 secondes de plus. Raclez le fond de la jatte. Ajoutez les œufs, un par un, en continuant à battre à vitesse moyenne, et en vous arrêtant pour raclez le bord de la jatte après chaque œuf ajouté. Versez l'extrait de vanille et battez 30 secondes à vitesse moyenne. Ajoutez le chocolat fondu et battez à vitesse lente pendant 10 secondes. Raclez le bord de la jatte et battez encore 30 secondes. Versez ensuite la farine, le cacao, le sel et la levure tamisés (ainsi que les pépites de chocolat si vous optez pour les cookies au chocolat très noir). Battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, soit environ 20 à 30 secondes. Retirez la jatte du mixer et terminez de mélanger les ingrédients avec une spatule en caoutchouc.

Disposez 2 cuillers à soupe étales de pâte à cookie sur les plaques à pâtisserie, à raison de 6 à 8 cookies par plaque. Placez les plaques aux niveaux central et supérieur du four préchauffé, et laissez cuire 18 à 22 minutes, en inversant la position des plaques vers le milieu de la cuisson. Laissez refroidir pendant 5 ou 6 minutes sur les plaques les cookies. Transférez-les ensuite sur une grille où vous les laisserez refroidir complètement avant de les ranger dans un récipient en plastique. Répétez cette opération jusqu'à ce que tous les cookies soient cuits.



GATEAU AU CHOCOLAT « ÉPICE »

POUR 12 A 18 PERSONNES

LA TOUCHE DU CHEF

Utilisez un épluche-légumes pour peler l'orange. Ci Veillez à ne retirer que la peau colorée et non la petite peau blanche amère qui se trouve dessous. Découpez ensuite le zeste à l'aide d'un couteau de cuisine aiguisé.

Le poids exact d'une tasse de sucre brun clair bien tassé est de 225g.

Ce gâteau peut être servi tel que; il est particulièrement délicieux pour les pique-niques. Pour le servir comme nous le faisons au Treillis, versez 4 cuillers à soupe de Sauce Chaude à la Liqueur

(voir page 16) sur chaque assiette. Placez-y une part de gâteau, et surmontez-la d'un petit monticule de crème fouettée. Saupoudrez le tout de cacao.



2 tasses + 1 cuiller à soupe de farine 1 1/2 cuiller à café de levure

1 cuiller à café de bicarbonate de soude

1 cuiller à café de sel

100g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

40g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g

1/4 de tasse de café fort infusé

2 cuillers à soupe de jus d'orange 1

cuiller à café de zeste d'orange

1 cuiller à café de café express° instantané en poudre

1 cuiller à café de cannelle

1/2 cuiller à café de poivre de Cayenne

de cuiller à café de poivre noir moulu

13 cuillers à soupe de beurre doux

1 tasse de sucre brun clair bien tassé

4 œufs

1/2 tasse de crème fraîche aigre

1 tasse de noix de pécan, hachées en morceaux de 3 mm

MATERIEL

Epluche-légumes, couteau de cuisine, tasse doseuse, cuillers doseuses, jatte en inox, bain-marie, film plastique, fouet, moule à gâteau rectangulaire d'environ 22 sur 30 cm, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, couteau scie.

Préchauffez le four à 180° C

Mélangez 2 tasses de farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans une jatte en inox. Laissez de côté.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer, le chocolat amer, le café, le jus d'orange, le zeste d'orange, la poudre d'express°, la cannelle, le poivre de Cayenne et le poivre noir dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film plastique. Laissez chauffer 6 à 8 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Napez le moule rectangulaire d'une cuiller à soupe de beurre. Saupoudrez 1 cuiller à soupe de farine, en secouant le moule pour éliminer l'excédent.

Placez le sucre brun et le reste du beurre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez le sucre et le beurre à vitesse lente pendant 3 minutes, puis à vitesse. rapide pendant 2 minutes. Raclez bien le tour de la jatte. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, pendant environ 3 à 4 minutes.

Ajoutez les œufs, un par un, tout en battant à vitesse rapide pendant 1 minute après chaque œuf. Raclez bien le bord de la jatte avant d'ajouter l'œuf suivant. Versez ensuite le chocolat fondu, et battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit uniforme, soit environ 30 secondes. Dans la jatte en inox, fouettez vigoureusement la crème. Ajoutez-la ensuite au mélange du gâteau et battez rapidement pendant 10 secondes. Retirez la jatte du mixer et mélangez bien à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Versez la pâte dans le moule préparé, en la répartissant également, jusque dans les angles. Saupoudrez de manière bien uniforme les noix de pécan par dessus la pâte. Faites cuire dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte net, soit 35 à 40 minutes. Retirez le gâteau du four et laissez refroidir à température ambiante pendant 15 minutes.

Démoulez le gâteau et placez-le verticalement sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau scie, coupez-le dans le sens de la longueur. Pour confectionner 12 portions, coupez cinq tranches sur la largeur du gâteau, d'une largeur d'environ 7 cm. Pour 18 portions, coupez le gâteau en trois tranches égales dans le sens de la longueur, puis coupez 5 parts sur la largeur, chacune mesurant environ 7 cm.

TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR ET BLANC

POUR ENVIRON 35 TRUFFES

220 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 1 cm $\frac{3}{4}$ de tasse de crème fraîche épaisse
225 g de chocolat senti-amer, cassé en morceaux de 1 cm 5 cuillers à soupe de cacao amer

MATERIEL

Planche à découper, couteau de cuisine, tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 jattes en inox, casserole de 1,5 litre, 2 fouets, plaque à pâtisserie, papier sulfurisé.

Placez les chocolats blanc et noir dans deux jattes en inox séparées. Faites chauffer la crème dans la casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition. Versez la moitié de la tasse de crème bouillante sur le chocolat blanc et le reste sur le chocolat noir, et laissez reposer 4 à 5 minutes. Remuez chaque mélange avec un fouet différent, laissez refroidir une heure à température ambiante. Réfrigérez les deux ganaches pendant 15 minutes, en remuant toutes les 5 minutes.

Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Disposez 36 cuillers à café bien pleines de chocolat noir sur le papier en les séparant bien. Surmontez chaque cuiller à café de chocolat noir d'une cuiller étale de chocolat blanc.

- Pour confectionner les truffes, roulez chaque portion de chocolat entre vos mains, en un doux mouvement circulaire, en pressant juste assez pour former des boules lisses.

Roulez les boules de chocolat dans le cacao, en les couvrant complètement.

LA TOUCHE DU CHEF

Mon premier rapport avec ce que beaucoup considèrent comme la quintessence des préparations au chocolat — les truffes — a eu lieu au Colony Club sur Park Avenue à New York, où j'ai travaillé quelques mois après avoir obtenu mon diplôme de l'Institut Culinaire Américain. Le chef pâtissier du Colony, d'origine italienne, était un grand artiste et je ne tardai pas à goûter à la plupart de ses créations, y compris ces mystérieuses boules noires et savoureuses qui fondaient dans la bouche.

Si la chaleur de la crème ne suffit pas à faire fondre le chocolat, ou si le chocolat ne se dissout pas complètement quand vous le remuez, placez la jatte sur un récipient contenant de l'eau très chaude (ni frémissante, ni bouillante), et continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Nettoyez-vous fréquemment les mains pendant que vous roulez les truffes. Certains pâtissiers conseillent de se saupoudrer les mains de poudre de cacao.

Il est plus facile de napper entièrement les truffes de cacao si on dispose d'une quantité importante de cacao. Les 4 à 4 cuillers $\frac{1}{2}$ à soupe de cacao restantes pourront ensuite être tamisées et conservées pour une autre utilisation.

Le cacao peut être remplacé par plusieurs autres produits : des miettes de cookies au chocolat noir (voir page 28), des noix finement hachées. Ces noix de macadamia sont délicieuses), de la noix de coco en poudre, ou de la Ganache Absolue (voir page 19). On peut aussi placer une pistache ou une noisette au centre de chaque truffe et rouler le chocolat autour.

Les truffes peuvent être réfrigérées plusieurs jours avant d'être servies. Il faut cependant les ramener à température ambiante avant de les offrir à vos invités (cela demandera 15 à 20 minutes).

Si les truffes ont absorbé le cacao pendant leur séjour au réfrigérateur, il suffit de les rouler à nouveau dans le cacao avant de servir.



LES MOUSSES AU CHOCOLAT ESSENTIELLES
.....
POUR 1 LITRE DE CHAQUE MOUSSE, 2 LITRES EN TOUT

LA TOUCHE DU CHEF

.....
Imaginez les contours doux et arrondis d'un verre ballon rempli de mousse au chocolat. Élémentaire, tuez-vous. C'est vrai, mais entre les mains d'un cuisinier attentif et doué, cela peut devenir un véritable délice pour le palais.

En ce qui concerne la mousse au chocolat noir, il est important de fouetter la crème et le sucre à vitesse moyenne. et non rapide, afin que le sucre ait le temps de se dissoudre.

Outre le verre ballon garni de mousse précédemment mentionné, de nombreuses autres présentations sont possibles : des anneaux alternés de mousse au chocolat blanc et noir entre deux disques de meringue ; des boules de mousses en forme d'œufs dans une flaque de coulis de framboise ; enfin, une tasse de chocolat garnie de mousse et décorée de tourbillons de chocolat.

Si vous ne disposez pas d'un mixer, vous pouvez utiliser un simple batteur à œufs (le temps de préparation sera alors légèrement plus long) ou même un fouet manuel (la durée de confection se trouvant alors doublée).

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

*85g de chocolat amer, cassé en
morceau de 15g
2 tasses de crème fraîche épaisse
¾ de tasse de sucre cristallisé*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, bain-marie, film plastique, fouet, 2 jattes en inox, spatule en caoutchouc, mixer électrique avec fouet rond, 2 récipients en plastique de 2 litres avec couvercle.

Pour confectionner la mousse au chocolat noir, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film de plastique transparent et laissez chauffer 4 à 5 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez le chocolat fondu dans une jatte en inox, en vous aidant d'une spatule en caoutchouc.

Placez la crème fraîche et le sucre dans la jatte bien froide d'un mixer équipé d'un fouet rond également froid. Battez en neige à vitesse moyenne, soit environ 4 à 5 minutes.

A l'aide d'un fouet manuel, battez vigoureusement 1 tasse et demie de cette crème fouettée dans le chocolat fondu, raclez le bord de la jatte avec la spatule en caoutchouc, et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et la crème entièrement incorporée au chocolat. Versez alors ce mélange de chocolat et de crème dans le reste de la crème fouettée et mélangez avec la spatule de caoutchouc jusqu'à ce que le tout soit bien lisse.

Transférez la mousse au chocolat noir dans un récipient en plastique et réfrigérez pendant 2 à 3 heures avant de servir.

Pour préparer la mousse au chocolat blanc, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu doux. Lorsque l'eau est chaude (mais pas frémissante), placez le chocolat blanc et 4 cuillers à soupe d'eau dans la partie supérieure du bain-marie. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, remuez constamment le chocolat blanc et l'eau jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés, soit environ 4 à 5 minutes. Retirez du feu et conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez la crème fraîche dans la jatte bien froide LI un mixer équipé d'un fouet rond également froid. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que la neige soit ferme, soit environ 1 minute. Retirez la jatte du mixer. Fouettez vigoureusement à la main un tiers de la crème fouettée dans le chocolat blanc fondu. Raclez le bord de la jatte avec une spatule en caoutchouc, et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et uniforme. Versez le tout dans le reste de la crème fouettée et incorporez avec la spatule en caoutchouc jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Transférez la mousse au chocolat blanc dans un récipient en plastique et réfrigérez 2 à 3 heures avant de servir.



LA TOUCHE DU CHEF

Lorsque j'ai appelé ma mère pour lui demander si elle se souvenait de mon premier contact avec le chocolat, elle m'a répondu sans hésitation que j'avais environ 2 ans quand mon père m'avait fait goûter un morceau de fondant au chocolat. Elle avait été un peu déçue par ma première réaction, qui manquait

d'enthousiasme. De toute évidence, il ne me fallut pas longtemps pour prendre goût à ce fondant, car quelques instants plus tard, elle me surprit essayant d'en dissimuler un morceau dans une fente du mur.

Le rapport entre la température et le temps est très important dans cette recette. Si le mélange de fondant met trop longtemps à atteindre la température désirée, le liquide du lait s'évaporerait, et le fondant prendrait une texture granuleuse. Si la température de cuisson est trop élevée, il y aurait évaporation, et là aussi, le fondant serait granuleux. Compte tenu de ces éléments, il faut savoir que le réglage de la

température varie beaucoup en fonction de la source d'énergie et de la taille de l'élément de cuisson. Le facteur clé est la durée (22 à 25 minutes) nécessaire pour atteindre la température désirée (125° C). Il vous faudra peut-être un ou deux essais pour maîtriser ces paramètres, mais le résultat en vaut la peine.

Vous remarquerez peut-être que je n'ai pas précisé la marque des cacahuètes à utiliser dans cette recette. Vous pouvez employer n'importe quelles cacahuètes non salées, ou même des noix, des noisettes, des noix de cajou ou des noix de pécan. Vous pouvez même devenir fou et préparer un fondant aux noix mélangées.

Le fondant peut se conserver plusieurs jours dans un récipient en plastique à température ambiante. En fait, vous pouvez le garder plus longtemps, mais après deux semaines, il aura beaucoup durci.

L'aptitude à voyager du fondant de Mme D. est illustrée par mon souvenir des paquets » que j'attendais impatiemment lorsque je me trouvais au Vietnam. Il y a tout de même quelques kilomètres entre Woonsocket, dans l'Etat de Rhode Island, et Khi. Sang, Dong Ha ou Phu Bai, des endroits qui me paraissent plus supportables grâce à l'arrivée d'une boîte spéciale de fondants de Mme D.

POUR ENVIRON 750 G

1 1/2 tasse de cacahuètes non salées
décortiquées
3 cuillères à soupe + 1/2 cuiller à café de
beurre doux
2 tasses de sucre cristallisé

1 tasse de lait entier
1/2 tasse de cacao amer Hershey
1 pincée de sel
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, plaques à pâtisserie avec côtés montants, moule à gâteau carré de 20 sur 20 cm, casserole de 2,5 litres, fouet, thermomètre à pâtisserie, spatule en caoutchouc.

Préchauffez le four à 175° C

Grillez les cacahuètes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 à 7 minutes. Retirez les cacahuètes du four et laissez de côté jusqu'à utilisation.

Beurrez légèrement l'intérieur du moule en utilisant 1/2 cuiller à café de beurre.

Faites chauffer le sucre, le lait, le cacao, et le sel dans la casserole, sur feu moyen. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et le sucre dissous. Amenez à ébullition, puis passez à feu doux et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne la température de 125° C, pendant environ 22 à 25 minutes. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, raclez le bord de la casserole toutes les 5 à 6 minutes. Retirez la casserole du feu. Ajoutez le beurre et la vanille en remuant énergiquement. Incorporez ensuite les cacahuètes et versez le tout dans le moule. Laissez refroidir à température ambiante, environ 45 minutes. Coupez en morceaux de la taille désirée et servez.



« GLACE » AU CHOCOLAT BLANC

POUR 1,5 LITRE

340 g de chocolat blanc, cassé en
morceaux de 15g

3 1/4 tasses de lait entier

1 tasse de sucre cristallisé

3 œufs

MATERIEL

Tasse doseuse, bain-marie, film plastique, casserole de 2,5 litres, fouet, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), sorbetière, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat blanc et un quart de tasse de lait dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 10 à 12 minutes, puis retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer les 3 tasses de lait restantes et 1/2 tasse de sucre cristallisé dans la casserole sur feu moyen à fort. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition.

Pendant que le lait chauffe, placez les œufs et la 1/2 tasse de sucre restante dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide pendant 2 à 3 minutes. Raclez le bord de la jatte. Battez ensuite de nouveau à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit environ 2,5 à 3 minutes. (A cet instant, le lait doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, réglez le mixer sur la vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition du lait, afin d'éviter la formation de grumeaux indésirables sur les œufs.)

Versez le lait bouillant sur les œufs battus et mélangez au fouet. Transférez le tout dans la casserole sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Retirez du feu et versez le mélange dans une jatte en inox. Ajoutez le chocolat blanc fondu, et mélangez au fouet. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138), jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 15 minutes.

Lorsque la préparation a refroidi, congelez-la dans une sorbetière, en respectant les instructions du fabricant. Transférez ensuite la « glace » à demi gelée dans un récipient de plastique. Couvrez hermétiquement, et laissez au congélateur pendant plusieurs heures avant de servir. Ne la conservez pas plus de 5 jours.

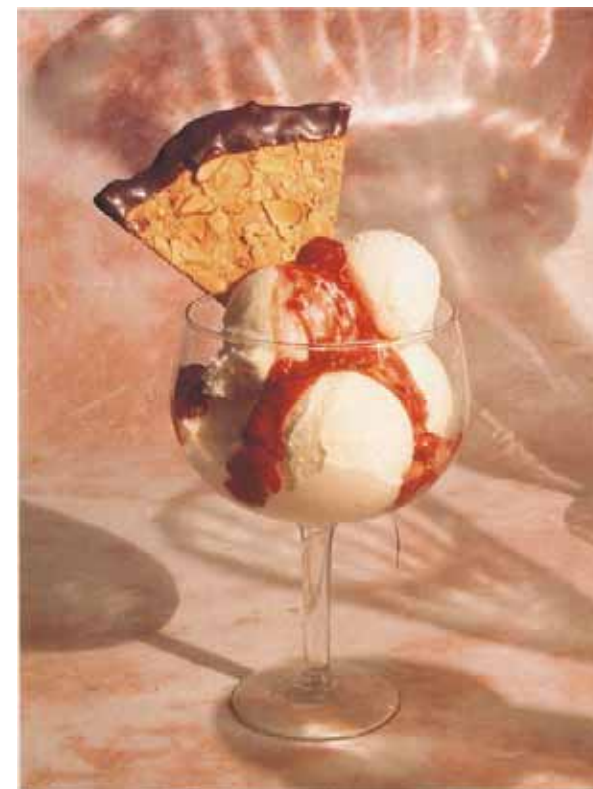
LA TOUCHE DU CHEF

L'un de nos desserts les plus appréciés au Treillis est le Ballon de Chocolat Blanc.

Placez 2 ou 3 grosses boules de « glace » au chocolat blanc dans un grand verre ballon.

Agrémentez-les de 3 ou 4 cuillers à soupe de Sauce Chaude à la « Liqueur » (voir page 16) ou d'une quantité équivalente de coulis de framboises, et garnissez d'un Biscuit Nappé de Chocolat (voir page 61).

Les œufs et le sucre peuvent être battus avec un fouet électrique manuel (le temps de préparation augmentant alors légèrement) ou à la main, avec un fouet métallique.





LA RECETTE SECRETE DES TIMBALES AU CHOCOLAT

SELON GRANNY TWICHELL

POUR 18 TIMBALES

TIMBALES AU CHOCOLAT

280g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
1 tasse de crème fraîche épaisse
50g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
5 œufs
½ tasse de sucre cristallisé
1 cuiller à café d'extraît de vanille pure
¾ de tasse de farine à gâteaux
1/2 cuiller à café de levure
2 tasses de pépites de chocolat semi-amer

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, râpe manuelle, film plastique, fouet, mixer électrique avec pales, moules à muffins (petits pains ronds), 18 moules en papier gaufré, casserole de 1,5 litre, jatte en inox.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

1/2 tasse de crème fraîche épaisse
170g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

DECORATION

25g de chocolat blanc, finement râpé

LA TOUCHE DU CHEF

j'ai fait le serment de ne jamais divulguer l'origine de cette recette de Granny Twichell. Je jure également qu'il s'agit de la plus succulente des préparations de timbales ; j'aime beaucoup mordre dans les pépites de chocolat plantées dans chaque petit gâteau. Un avertissement : ces délices sont réservés aux personnes de plus de 25 ans ; (vous pouvez peut-être consentir quelques exceptions dans votre famille et pour vos amis). J'ai récemment fait moi-même l'une de ces exceptions en offrant une trentaine de timbales à mon fils adolescent, Marc, qui est pensionnaire. J'ai reçu un message quelques jours plus tard : « Cher papa, les timbales étaient terribles. A bientôt, Marc. »

Il vaut mieux prendre trop de timbales de Granny Twichell pour votre prochain pique-nique si vous voulez en avoir assez.

Les timbales peuvent être réfrigérées 3 à 4 jours avant d'être servies. N'oubliez pas de les ramener à température ambiante pendant au moins 15 à 20 minutes avant de les consommer.

Préchauffez le four à 175° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 280 g de chocolat semi-amer, une tasse de crème fraîche épaisse et 50 g de chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film plastique. Laissez chauffer 8 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation

Placez les œufs, le sucre et l'extraît de vanille dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, pendant environ 4 minutes. Ajoutez le mélange de chocolat fondu et battez à vitesse moyenne pendant 15 à 20 secondes. Versez ensuite la farine, la levure et les pépites de chocolat, et battez à vitesse lente pendant 10 secondes. Passez à vitesse moyenne et battez encore 10 secondes. Retirez la jatte du mixer. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, mélangez bien la pâte.

Répartissez également le mélange dans les 18 moules en papier gaufré déjà placés dans des moules à muffins, en les remplissant jusqu'à 6 mm du bord. Faites cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des timbales ressorte net, soit environ 25 à 30 minutes. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante.

Pour préparer le glaçage, faites chauffer une demi-tasse de crème fraîche dans la casserole sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez 170 g de chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Trempez un à un le haut des timbales dans le glaçage au chocolat. Saupoudrez le chocolat blanc par dessus le glaçage sur chaque timbale, et réfrigérez 30 minutes pour que le glaçage durcisse. Laissez les timbales revenir à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de servir.

GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT ET AUX DATTES DE MAMAN

POUR 12 A 18 PERSONNES

LA TOUCHE DU CHEF

J'aimerais tenir cette recette de ma mère, mais elle vient en fait de la mère de Jon Pierre Peavey, le chef assistant du Treillis. Lorsque Mme Peavey a appris par son fils que nous travaillions sur un livre de recettes à base de chocolat, elle m'a envoyé l'un de ses extraordinaires gâteaux depuis Eau Claire, dans le Wisconsin. Cette recette était si formidable qu'avec la permission de Mme Peavey, nous rimons intégrée à cet ouvrage.

C'est un merveilleux dessert pour les enfants. Toutes ces pépites de chocolat perchées sur un gâteau moelleux et succulent attirent immédiatement leur attention. Mais pourquoi réserver ce plaisir aux enfants? En ce qui me concerne, j'associe souvent une part de ce gâteau à deux boules de Double Folie au Moka (voir page 131).

Si vous ne trouvez pas de dattes hachées, achetez des dattes entières et coupez-les en petits morceaux de 1 cm. Vous pouvez aussi remplacer les dattes par des raisins secs.

Ce gâteau se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire de le ramener à température ambiante avant de le servir.

1 1/2 tasse d'eau
2 tasses de dattes hachées (1 paquet de 225g)
1 3/4 cuiller à café de bicarbonate de soude
125g + 1 cuiller à soupe de beurre doux
1 3/4 tasse + 1 cuiller à soupe de farine
4 cuillers à soupe de cacao amer

1/2 cuiller à café de sel
1 1/2 tasse de sucre cristallisé
2 œufs
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
3 tasses de pépites de chocolat semi-amer
1 tasse de morceaux de noix

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, jatte en inox, moule à gâteau rectangulaire d'environ 18 x 22 cm, tamis, papier sulfurisé, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, planche à découper, couteau scie.

Préchauffez le four à 175° C

Faites chauffer l'eau dans la casserole sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez les dattes hachées et 1 cuiller à café de bicarbonate de soude dans une jatte en inox. Versez l'eau bouillante sur les dattes, et laissez reposer jusqu'à utilisation.

Nappez le moule à gâteau d'1 cuiller à soupe de beurre. Saupoudrez ensuite 1 cuiller à soupe de farine et secouez le moule pour chasser l'excédent. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Passez 1 tasse 3/4 de farine, le cacao, le reste du bicarbonate de soude et le sel dans un tamis, sur papier sulfurisé. Laissez de côté.

Mélangez 1 tasse de sucre et le reste du beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse moyenne pendant 2 minutes, puis raclez le bord de la jatte. Battez à vitesse rapide pendant 1 minute, puis ajoutez les œufs, un à un, en battant rapidement pendant 15 secondes et en raclant le bord de la jatte après chaque œuf ajouté. Lorsque les œufs sont bien incorporés, battez à vitesse rapide pendant 2 minutes. Raclez le bord de la jatte.

Ajoutez l'extrait de vanille et battez à vitesse moyenne pendant 15 secondes. Raclez le bord de la jatte. Versez ensuite le mélange tamisé à base de farine et battez lentement pendant 20 secondes. Ajoutez le mélange de dattes refroidi et battez lentement pendant 20 secondes, puis à vitesse moyenne pendant 10 secondes. Retirez la jatte du mixer et mélangez le tout soigneusement à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Versez la pâte dans le moule préparé et répartissez-la également, jusque dans les angles. Saupoudrez-la de la demi-tasse de sucre restante. Faites cuire au centre du four préchauffé pendant 20 minutes. Retirez alors le gâteau du four et saupoudrez les pépites de chocolat, puis les morceaux de noix sur la pâte. Remplacez le gâteau au four et laissez cuire encore 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte net.

Retirez le gâteau du four et laissez refroidir à température ambiante, environ 30 à 40 minutes. Réfrigérez-le ensuite pendant au moins 15 à 20 minutes. Sans le démouler, découpez-le dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau scie. Faites 5 tranches sur la largeur du gâteau, chacune mesurant environ 6 cm, ce qui vous donnera 12 parts. Pour obtenir 18 portions, coupez le gâteau en trois dans le sens de la longueur, puis en 5 tranches d'environ 6 cm sur la largeur.





24 cacahuètes entières, non salées et
décortiquées
¹/₂ tasse de crème fraîche épaisse.
6 cuillers à soupe de beurre de
cacahuètes crémeux
400 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g.

MATÉRIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, trois plaques à pâtisserie avec côtés montants, une casserole
de 1 litre ¹/₂, fouet, 2 jattes en inox, film plastique, bain-marie, spatule en caoutchouc,
thermomètre à lecture instantanée, pelle à tarte, coupe-biscuits rond de 4,5 cm de
diamètre, papier sulfurisé, poche à pâtisserie, douille droite moyenne.

Préchauffez le four à 175° C.

Faites griller les cacahuètes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles
soient dorées, soit 6 à 7 minutes. Retirez-les du four et laissez-les de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer la crème fraîche et le beurre de cacahuètes dans la casserole sur feu moyen à fort.
Fouettez pour bien mélanger. Amenez à ébullition. Placez 170 g de chocolat semi-amer dans une jatte
en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer à température ambiante
pendant 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réfrigérez la ganache au beurre de
cacahuètes pendant 30 minutes.

Couvrez le fond d'une plaque à pâtisserie d'un film plastique.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le reste du chocolat dans la
partie supérieure du bain-marie. Laissez chauffer le chocolat sans le couvrir et en le remuant
constamment jusqu'à ce qu'il ait fondu, soit 4 à 5 minutes. Versez le chocolat fondu dans une jatte en
inox, et continuez à remuer jusqu'à ce que la température du chocolat soit revenue à 32° C, soit
environ 5 minutes.

Versez le chocolat sur la plaque à pâtisserie couverte de plastique. À l'aide d'une pelle à tarte,
répartissez le chocolat en une couche bien étale (d'environ 4 mm d'épaisseur) sur toute la surface de la
plaque. Placez la plaque au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait durci, pendant environ
10 minutes. Retirez la feuille de chocolat du réfrigérateur et à l'aide d'un coupe-biscuits rond de
4,5 cm de diamètre, découpez 48 cercles dans la plaque de chocolat. Décollez-les en passant la main
sous le film de plastique pour les pousser vers le haut un par un. Posez ensuite les cercles ainsi
découpés sur deux plaques à pâtisserie couvertes de papier sulfurisé (24 cercles par plaque), puis
placez-les au congélateur pendant 20 minutes.

Retirez les cercles de chocolat du congélateur. Remplissez de ganache au beurre de cacahuètes
une poche munie d'une douille droite moyenne. Versez l'équivalent de 2 cuillers à café de ganache sur
chacun des 24 cercles de chocolat. Formez les pièces en plaçant un autre cercle de chocolat au-dessus
de chaque portion de ganache, en pressant doucement le rond de chocolat supérieur avec l'index.
Versez l'équivalent d'un quart de cuiller à café de ganache au beurre de cacahuètes sur l'empreinte
laissée par votre doigt sur le rond de chocolat supérieur. Disposez une cacahuète entière dans la
ganache, et réfrigérez jusqu'à utilisation.

LA TOUCHE DU CHEF

*C*es délicieuses friandises en forme de pièce,

*constituent un tribut à mon amie Penny Seu,
en signe d'appréciation pour son amitié et son
aide.*

*Au Treillis, nous employons le beurre
de cacahuètes de marque Skippy : c'est ma
marque favorite depuis plus de 40 ans.*

*Dans la mesure où les pièces sont
confectionnées dans un chocolat fondu et durci,
elles ne se prêtent pas à beaucoup de
manipulations. Si le chocolat devient difficile à
travailler pendant que vous découpez les cercles,
remplacez la plaque au réfrigérateur ou au
congélateur pendant quelques instants.*

*Si la ganache au chocolat et au beurre a
trop durci après 30 minutes au réfrigérateur,
laissez-la reposer à température ambiante
pendant 10 à*

*15 minutes avant de la disposer sur les
cercles de chocolat.*

*Les pièces de chocolat peuvent se conserver
quelques jours au réfrigérateur. Pour les servir,
posez chaque pièce sur un petit rond de papier.
Les friandises conserveront leur forme plusieurs
heures durant à 20° C.*

LES MEILLEURS BROWNIES AU CHOCOLAT

POUR 12 PERSONNES

LA TOUCHE DU CHEF

Je n'avais que 19 ans en juin 1965 lorsque j'ai obtenu mon diplôme de l'Institut Culinaire Américain. Je n'étais donc qu'un gosse, et comme tous les gosses (même les diplômés de l'Institut Culinaire Américain), je ne me préoccupais pas vraiment de mes habitudes alimentaires. Dans la journée, je cuisinais dans un club très chic de Wall Street, et cinq soirs par semaine, je transpirais dans la minuscule cuisine d'un petit restaurant français du centre ville. Pour me détendre quand je ne travaillais pas, mon en-cas favori était constitué par des brownies aux noisettes que je trouvais dans une pâtisserie toute proche, accompagnés d'une ou deux bières bien fraîches. Aujourd'hui, je préfère opter pour un verre de porto millésimé avec mes brownies.

Du fait de la présence des morceaux de chocolat dans les brownies aux noix de macadamia, le cure-dents que l'on y insère risque de ne jamais ressortir net, quelle que soit la durée de la cuisson. Je vous conseille de les retirer du four après 50 minutes.

Les brownies sont délicieux lorsqu'ils sont encore tièdes, mais on peut les servir à température ambiante. Il est alors possible de les réfrigérer pendant quelques jours. Laissez-les reposer ensuite 15 à 20 minutes avant de servir.

La texture fondante de ces brownies permet de les envoyer très facilement à des amis qui vivent loin ; du moins, si vous avez la volonté nécessaire pour vous en séparer.

4 cuillers à soupe + 1 cuiller à café de
beurre doux
1/4 de tasse + 1 cuiller à café de farine
2 cuillers à soupe de cacao amer 1 cuiller
à café de levure
1/2 cuiller à café de sel
85g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15 g
50g de chocolat semi-amer, cassé
en morceaux de 15g
3 œufs
1 tasse de sucre cristallisé
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
1/4 de tasse de crème fraîche aigre

LES MEILLEURS BROWNIES AU CHOCOLAT
ET AUX NOIX DE MACADAMIA

300 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 1 cm
1 1/2 tasse de noix de macadamia non
salées

LES MEILLEURS BROWNIES AU CHOCOLAT,
CACAHUETTES ET RAISINS SECS...

1 tasse de raisins secs
1 tasse de cacahuètes non salées,
décortiquées et grillées

MATERIEL

Cuillers doseuses, tasse doseuse, moule à gâteau carré de 22 sur 22 cm, tamis, papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, fouet, mixer électrique avec fouet rond, spatule en caoutchouc, couteau scie.

Préchauffez le four à 175° C.

Nappez légèrement le moule à gâteau d'une cuiller à café de beurre, puis saupoudrez une cuiller à café de farine, en secouant pour évacuer l'excédent.

Tamisez ensemble le quart de tasse de farine restant, le cacao, la levure et le sel sur le papier sulfurisé. Laissez de côté.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat amer, le chocolat semi-amer et les 4 cuillers à soupe de beurre restantes dans la partie supérieure du bain-Marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Faites chauffer pendant 4 à 5 minutes, retirez du feu, et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Placez les œufs, le sucre et la vanille dans la jatte d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi, soit environ 1 minute et demie. Ajoutez le mélange à base de chocolat fondu au mélange à base d'œufs et battez à vitesse moyenne pendant 30 secondes. Ajoutez les ingrédients tamisés, battez à vitesse lente pendant 10 secondes, puis à vitesse moyenne pendant 10 secondes. Ajoutez la crème et battez 5 secondes à vitesse moyenne.

Retirez la jatte du mixer et à l'aide d'une spatule en caoutchouc, mélangez bien le tout (ajoutez et mélangez également 150 g de morceaux de chocolat si vous préparez les brownies au chocolat et aux noix de macadamia, ou les raisins secs si vous confectionnez les brownies aux cacahuètes et aux raisins secs).

Versez la pâte dans le moule préparé, en la répartissant également, jusque dans les angles. (Si vous préparez les brownies au chocolat et aux noix de macadamia, saupoudrez-les avec le reste du chocolat sur la pâte, et si vous optez pour les brownies aux raisins secs et aux cacahuètes, versez maintenant les cacahuètes en les répartissant bien). Faites cuire à four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit environ 40 minutes (la cuisson demandera 10 à 15 minutes de plus si vous choisissez l'une des autres variétés de brownies).

Retirez les brownies du four et laissez-les refroidir dans le moule à température ambiante pendant 10 à 15 minutes. À l'aide d'un couteau scie, découpez alors 12 portions.



LES POTS DE CREME AU CHOCOLAT DE ROSE

POUR 8 PERSONNES

1 tasse de crème fraîche épaisse
3/4 de tasse de lait entier
340 g de chocolat semi-amer, finement
haché
6 jaunes d'œufs
1 cuiller à soupe de Kahlua.

LA TOUCHE DU CHEF

*D*ose Levy Beranbaum est aujourd'hui reconnue comme l'une des meilleures cuisinières américaines, mais elle n'avait pas encore cette réputation lorsque j'ai fait sa connaissance il y a quelques années. Rose avait alors entrepris des recherches pour un article consacré aux « aliments sauvages » pour le New York Times, et un collègue de New York m'avait communiqué son nom. Cet appel téléphonique jeta les bases d'une amitié fondée en partie sur un goût commun pour le chocolat. Je suis très heureux que Rose m'ait révélé sa recette jusqu'alors secrète des pots de crème.

Rose écrit à propos de cette préparation : « Cette recette classique est l'une des manières les plus satisfaisantes et les plus extraordinaires qui soient pour apprécier pleinement le chocolat, tout en étant très simple à confectionner. Malgré son charme, elle reste moins connue que la mousse au chocolat. C'est pourquoi j'ai décidé d'offrir à mon ami Marcel ce délice au chocolat amer, dense et onctueux pour son somptueux recueil de recettes au chocolat. »

Rose conseille d'utiliser son chocolat préféré, le Lindt amer, pour préparer les pots de crème.

Pour éviter que les ramequins absorbent les odeurs du réfrigérateur, veillez à les couvrir d'un film plastique.

Si vous ne disposez pas de ramequins, vous pouvez utiliser des tasses à café.

MATERIEL

Tasse doseuse, couteau de cuisine, planche à découper, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, bain-marie, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), 8 ramequins, film plastique.

Faites chauffer la crème et le lait dans la casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition. Pendant que la crème chauffe, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat dans la partie supérieure et remuez avec une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Fouettez les jaunes d'œufs en les incorporant au chocolat fondu.

Versez lentement la crème et le lait bouillants sur le chocolat, en fouettant constamment. Amenez le tout à une température de 52° C, ce qui demandera 3,5 à 4 minutes. Retirez le mélange du feu et versez-le dans une jatte en inox. Ajoutez le Kahlua. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138), en remuant constamment avec un fouet jusqu'à une température de 32° C, pendant 4 à 5 minutes.

Répartissez le mélange dans 8 ramequins. Couvrez chacun d'eux d'un film plastique et réfrigérez 2 à 3 heures avant de servir. Ne conservez pas la crème plus de 2 jours.



GLACE AU CHOCOLAT, A LA FRAMBOISE ET AUX NOISETTES GRILLEES

POUR 1,5 LITRE

1 tasse de noisettes
115g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
70g de chocolat amer, cassé en
morceaux de 15g
1/2 tasse de lait entier

250g de framboises rouges
1 1/2 tasse de crème fraîche
épaisse 1 tasse de fleurette
3/4 de tasse de sucre
cristallisé
4 jaunes d'œufs

MATERIEL

Tasse doseuse, deux plaques à pâtisserie à bords, torchon en pur coton, poêle à frire, bain-marie, film plastique, 2 jattes en inox (dont une grande), spatule de caoutchouc, fouet, louche ou cuiller métallique casserole de 2,5 litres, mixer 'électrique équipé de pales, thermomètre de cuisine à lecture instantanée, sorbetière, récipient de plastique de 2 litres avec couvercle.

Préchauffer le four à 175° C.

Faites griller les noisettes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé pendant 20 à 25 minutes. Épluchez-les (voir page 138). Ecrasez-les légèrement en les aplatissant avec le fond d'une poêle à frire.

- Faites chauffer 3 cm d'eau sur feu moyen à fort dans le bain-marie. Placez les deux types de chocolat et le lait dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le récipient d'un film plastique. Laissez chauffer 8 à 10 minutes, puis versez le tout dans une jatte en inox et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ecrasez les framboises dans une jatte en inox à l'aide d'une louche ou d'une cuiller métallique (veillez bien à les écraser, sans les réduire en purée). Incorporez-les ensuite au mélange à base de chocolat et conservez à température ambiante.

Faites chauffer la crème fraîche épaisse et la fleurette dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, ajoutez un quart de tasse de sucre et remuez bien pour le dissoudre. Amenez la crème à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et le reste du sucre dans la jatte d'un mixer électrique muni de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 minutes. Raclez bien les bords de la jatte et continuez à battre à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2 à 3 minutes. (A cet instant, la crème doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez à vitesse lente avec le mixer et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème. Si vous arrêtez l'appareil, des grumeaux indésirables apparaîtraient avec les jaunes d'œufs).

Versez la crème bouillante sur les jaunes d'œufs battus et fouettez pour mélanger. Remplacez la casserole sur feu moyen à fort, et laissez cuire en remuant constamment. Amenez le tout à une température de 130° C, ce qui devrait demander environ 2 à 4 minutes. Versez ensuite la crème sur le mélange de chocolat, ajoutez les noisettes grillées, et remuez. Faites refroidir le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 15 minutes.

Lorsque la crème est froide, congelez-la dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Versez la crème à demi gelée dans un récipient de plastique. Fixez soigneusement le couvercle, puis placez-le au congélateur pendant plusieurs heures avant de servir. Cette glace peut se conserver 5 jours au congélateur.

LA TOUCHE DU CHEF

De nombreuses autres noix grillées peuvent être utilisées dans cette recette : les noix de cajou, les noix de pécan, les noix, les amandes et les noix de macadamia conviendront parfaitement.

Si vous ne disposez pas de framboises fraîches, prenez une tasse de framboises congelées séparément, que l'on trouve en paquets dans la plupart des supermarchés.

Les jaunes d'œufs et le sucre peuvent aussi être préparés avec un batteur à œufs (le temps de mélange sera alors plus long), ou à la main, avec un fouet métallique (le temps peut alors être doublé).



CHAPITRE TROIS

UNE POINTE DE CHOCOLAT

*DES RECETTES QUI UTILISENT LE CHOCOLAT
AVEC PARCIMONIE MAIS QUI DONNENT
DES RESULTATS ETONNANTS*



POUR 24 BEIGNETS

1 1/2 tasse de farine
6 cuillers à soupe de sucre brun clair 2
cuillers à soupe de levure
2 cuillers à soupe de maïzena
1/2 cuiller à café de sel
1/2 cuiller à café de cannelle
450 g de bananes de taille moyenne 3/4 de
tasse de bière

1 œuf
2 cuillers à café de jus de citron
3/4 de tasse de noix, hachées en
morceaux de 1 cm
3/4 de tasse de pépites de chocolat semi-
amer
6 tasses d'huile végétale
2 cuillers à soupe de sucre glace

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, couteau de cuisine, planche à découper, 3 jattes en inox (1 grande), écumoire, fouet, spatule en caoutchouc, friteuse ou casserole profonde de 4 litres, thermomètre à pâtisserie, boule à glace de 1 cuiller 1/2 à soupe de contenance, pinces de cuisine, plaque à pâtisserie, sopalin.

Dans une grande jatte en inox, mélangez la farine, le sucre brun clair, la levure, la maïzena, le sel et la cannelle. Laissez de côté.

Pelez les bananes. Ecrasez-les dans une jatte en inox en utilisant une écumoire (vous devriez obtenir environ 1 tasse de pulpe de banane). Dans une autre jatte en inox, fouettez ensemble la bière, l'œuf, et le jus de citron. Versez ce mélange sur les bananes, et mélangez bien avec l'écumoire.

Ajoutez le mélange à base de bananes et de bière aux ingrédients secs et avec une spatule en caoutchouc, mélangez bien le tout. Ajoutez les morceaux de noix et les pépites de chocolat. Mélangez le tout avec la spatule et laissez de côté.
Préchauffez le four à 175° C.

Faites chauffer l'huile végétale dans la friteuse ou la casserole, jusqu'à une température de 180° C. Avec la cuiller à glace ou une louche, séparez des portions de pâte. Laissez tomber 6 parts de pâte dans l'huile brûlante et faites frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés, soit 2 à 3 minutes. A l'aide de pinces ou d'une écumoire, retirez les beignets de l'huile et déposez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de sopalin. Répétez cette opération jusqu'à ce que tous les beignets soient cuits, puis placez-les dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net.

Saupoudrez les beignets de sucre glace. Servez très chaud.

LA TOUCHE DU CHEF

T'une des plus grandes satisfactions que j'ai éprouvées en préparant cet ouvrage résidait dans le plaisir de goûter les recettes apparemment innombrables que me proposait mon équipe. Le chef assistant Charles « Chet » Flanagan me suggéra cette recette de beignets. Chet est responsable des menus du déjeuner, ce qui lui permet de procéder à des expériences sur les différents beignets que nous proposons comme desserts. Désireux de participer à la fête de ces recettes au chocolat, Chet nous a surpris avec ces beignets incroyablement délicieux.

Veillez à remuer la pâte entre les différentes séries de beignets que vous faites cuire, afin d'empêcher les pépites de chocolat de se déposer au fond de la pâte.

Entre les différentes séries de beignets, écumez l'huile pour en retirer les résidus. Mesurez régulièrement la température de l'huile et réglez-la le cas échéant pour conserver une température de 180° C.

Pour préparer un dessert élégant, je conseille de servir 2 ou 3 beignets dans une Raque de Sauce au Chocolat Blanc (voir page 18), saupoudrez d'une généreuse portion de framboises fraîches.

CREME GLACEE A L'ORANGE ET AU CAPPUCINO AVEC CHOCOLAT RAPÉ

épaisse 1,5 tasse de crème POUR 8 PERSONNES

LA TOUCHE DU CHEF

Au Treillis, nous utilisons du café instantané en poudre de marque Ferrara. On le trouve dans certains bons supermarchés ainsi que dans les épiceries fines.

Les tasses garnies de crème au café peuvent être couvertes d'un film plastique et conservées jusqu'à 2 jours au réfrigérateur. La crème fouettée au Grand Maurier doit être préparée quelques minutes seulement avant de servir.



*4 tasses de crème fraîche fleurette
6 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
1/2 tasse de sucre cristallisé
4 cuillers à soupe de maïzena*

*4 cuillers à soupe de café expresso
instantané en poudre
2 cuillers à soupe de Grand
Marnier 1 morceau de chocolat
semi-amer de 15g, finement râpé*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, râpe manuelle, casserole de 2,5 litres, mixer électrique avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, fouet, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), poche à pâtisserie, 3 grandes tasses à café.

Faites chauffer 1 tasse et demie de crème fraîche épaisse et la fleurette dans la casserole sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition.

Pendant que la crème chauffée, mélangez les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre, la maïzena et le café instantané dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez le mélange à vitesse rapide pendant 2 minutes, raclez le bord de la jatte, et continuez à battre à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi, pendant environ 1,5 à 2 minutes. (A cet instant, la crème doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à ce que la crème bouille, afin d'éviter l'apparition de grumeaux indésirables dans les œufs).

Versez la crème bouillante dans le mélange d'œufs battus, et fouettez pour mélanger. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en fouettant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 82° C, pendant 5 à 6 minutes. Retirez du feu et transférez la crème dans une jatte en inox. Refroidissez la crème au café dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à 4 à 8° C, pendant 20 à 25 minutes.

Pendant que le mélange au café refroidit, versez 1 tasse et demie de crème fraîche épaisse dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond également froid (voir page 139). Battez la crème en neige à vitesse rapide, pendant environ 1 minute et demie. Incorporez la crème fouettée dans la crème au café refroidie et mélangez lentement, mais complètement.

Transférez la crème au café dans une poche à pâtisserie. Répartissez le mélange dans 8 tasses à café, en remplissant les tasses jusqu'à 6 mm du bord. Réfrigérez-les jusqu'à ce que vous soyez prêt à les garnir de crème fouettée.

Quelques minutes avant de servir, placez la dernière tasse de crème fraîche et le Grand Maurier dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond très froid. Battez en neige à vitesse rapide, pendant 45 à 50 secondes. Répartissez la crème parfumée au Grand Maurier sur le mélange d'expresso dans les tasses. Étalez la crème à l'aide d'une cuiller à café à l'intérieur de chaque tasse, en laissant une surface un peu irrégulière. Saupoudrez le tout de chocolat râpé et servez immédiatement.

GLACE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE PECAN

POUR 2 LITRES

1 tasse de noix de pécan coupées en deux
2 tasses de sucre cristallisé
¹/₄ de cuiller à café de jus de citron
30 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
2 tasses de crème fraîche épaisse 2 tasses de fleurette
8 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de rhum ambré

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, plaque à pâtisserie avec côtés montants, 2 casseroles de 2,5 litres, fouet, cuiller en métal, couteau de cuisine, planche à découper, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), sorbetière.

Préchauffez le four à 190° C. Faites griller les demi-noix de pécan sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé pendant 10 à 12 minutes. Laissez refroidir à température ambiante.

Mélangez une tasse un quart de sucre et le jus de citron dans une casserole. Remuez avec un fouet pour mélanger (le sucre ressemblera alors à du sable humide). Faites caraméliser le sucre pendant 8 à 10 minutes sur feu moyen à fort, en fouettant constamment pour éliminer les éventuels grumeaux. (Dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant). Retirez la casserole du feu. Ajoutez le chocolat amer et remuez doucement pour mélanger. Versez le mélange de chocolat et de caramel sur les noix de pécan et remuez avec une cuiller pour enrober complètement les noix ; étalez le mélange régulièrement sur la plaque à pâtisserie. Congelez les noix de pécan au chocolat pendant 20 minutes. Retirez du congélateur. Hachez le mélange en morceaux de 1 cm. Conservez-les dans un récipient de plastique au congélateur jusqu'à utilisation.

Faites chauffer la crème fraîche et la fleurette dans une casserole sur feu moyen à fort. Quand le mélange est chaud, ajoutez une demi-tasse de sucre. Remuez pour le dissoudre et amenez à ébullition, ce qui demandera 10 à 12 minutes.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et le quart de tasse de sucre restant dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes, puis raclez le bord de la jatte. Continuez à battre à vitesse rapide, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit environ 2 à 3 minutes. (A cet instant, la crème doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, continuez à battre les œufs à vitesse lente jusqu'à ébullition de la crème, afin d'éviter la formation de grumeaux indésirables dans les œufs).

Versez la crème bouillante sur les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et laissez chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 85° C, soit 2 à 4 minutes. Ajoutez le rhum et mélangez bien. Retirez du feu et transférez le tout dans une jatte en inox. Refroidissez le mélange dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 20 minutes.

Lorsque le mélange est froid, congelez-le dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez ensuite la glace à demi-gelée dans le récipient en plastique qui contient les noix de pécan caramélisées. Remuez avec une spatule en caoutchouc pour bien intégrer les noix à la glace. Fermez hermétiquement et placez la glace au congélateur pendant plusieurs heures avant de servir. Servez dans les 3 jours.

LA TOUCHE DU CHEF

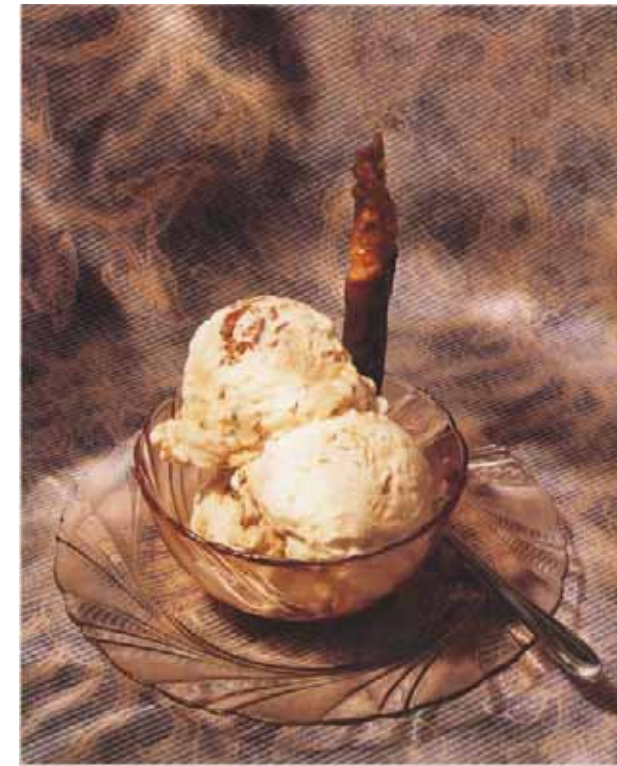
Si vous consommez une quantité assez importante de cette glace lors d'un repas, soyez prudent si vous devez conduire ou manier des engins par la suite !

Pour éviter la cristallisation, on ajoute du jus de citron frais au sucre avant sa caramélisation.

Ces noix de pécan caramélisées sont collantes. C'est pourquoi il est important de les conserver au congélateur. Si le récipient est fermé hermétiquement, les noix se conserveront plusieurs jours.

On peut utiliser du rhum Myer ou Bacardi. N'oubliez pas que la qualité de cette glace dépend de celle du rhum que vous employez : choisissez donc le meilleur.

Les jaunes d'œufs et le sucre peuvent être battus avec un batteur à œufs manuel.



MERINGUES AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

POUR 30 MERINGUES

MERINGUES AUX AMANDES

*3/4 de tasses d'amandes effilées
1/2 tasse + 2 cuillers à soupe de sucre
cristallisé
2 blancs d'œufs
1/4 de cuiller à café de bitartrate de
potassium
1/8 de cuiller à café de sel
1/2 cuiller à café d'extraît d'amande
1 cuiller à café de maïzena
1 cuiller à soupe de sucre glace*

GANACHE

*170g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 1 cm
7 cuillers à soupe de crème fraîche
épaisse
1 cuiller à café de sucre cristallisé
1 cuiller à café de beurre doux*

LA TOUCHE DU CHEF

*Nous avons servi ces meringues pour la
première
fois à l'occasion d'une séance de dédicaces
du livre de Cuisine du Treillis en septembre 1988.
La réception se déroulait dans une grande librairie,
et réunissait quelques six cents clients de notre
établissement. Le champagne coulait à gots, de
multiples livres furent signés et vendus, et la
nourriture (confectionnée par le Treillis,
naturellement), disparut rapidement, en particulier
ces petites meringues très légères.*

*Les meringues peuvent être préparées 2 jours à
l'avance et conservées dans un récipient
hermétique. Si elles perdent leur fermeté, il suffit
de les passer au four à 100° C pendant 20 à 30
minutes.*

*Une fois garnies de ganache, les meringues
doivent être servies dans les 3 ou 4 heures ; dans
le cas contraire, elles absorberaient l'humidité de
la ganache et perdraient leur croquant.*

MATERIEL

*Tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 plaques à pâtisserie, robot équipé d'une lame
métallique, mixer électrique avec fouet rond, spatule en caoutchouc, papier
sulfurisé, poche à pâtisserie, bain-marie, film plastique, fouet, casserole de 1,5
litre, petite jatte en inox, douille moyenne en forme d'étoile.*

Préchauffez le four à 175° C

Grillez légèrement les amandes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé pendant 5 minutes. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante. Réduisez la température du four à 125° C.

Dans la jatte d'un robot équipé d'une L ne métallique, hachez grossièrement les amandes grillées avec 2 cuillers à soupe de sucre, pour obtenir des morceaux de 6 mm de diamètre. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Garnissez de papier sulfurisé deux plaques à pâtisserie.

Confectionnez une meringue en fouettant les blancs d'œufs à vitesse moyenne dans la jatte d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond. Battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, soit environ une minute. Ajoutez le bitartrate de potassium et le sel, passez à vitesse rapide, et battez jusqu'à ce que les blancs durcissent légèrement, pendant une minute à une minute et demie. Tout en continuant à fouetter à vitesse rapide, ajoutez progressivement une demi tasse de sucre cristallisé. Les blancs d'œufs doivent former une neige ferme, mais pas sèche, ce qui demandera 2 à 3 minutes. Ajoutez l'extraît d'amande et continuez à battre pendant 30 secondes. Retirez la jatte du mixer et à l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez les amandes hachées et la maïzena.

Remplissez une poche à pâtisserie (sans douille) de meringue. Déposez 30 petits monticules de meringue de 4 cm sur les plaques à pâtisserie garnies de papier sulfurisé (à raison de 15 monticules par plaque, régulièrement espacés). Faites une petite encoche dans chaque meringue en enfonçant votre pouce dans 1 cuiller à soupe de sucre glace, puis au centre de chaque meringue. Placez les meringues dans le four préchauffé et laissez cuire 30 minutes. Réduisez la température à 100° C et laissez encore cuire 2 heures. Retirez du four et laissez refroidir 20 minutes avant de manipuler.

Pendant que les meringues refroidissent, préparez la ganache. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 136). Couvrez bien le tout d'un film plastique et laissez chauffer 5 à 6 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse.

Faites chauffer la crème fraîche, 1 cuiller à café de sucre et le beurre dans une casserole de 1,5 litre sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Versez la crème bouillante sur le chocolat fondu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez la ganache du bain-marie dans une petite jatte en inox. Couvrez d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à ce que la ganache soit ferme, soit environ 20 minutes.

Versez la ganache dans une poche équipée d'une douille de taille moyenne en forme d'étoile. Disposez l'équivalent d'une cuiller et demie à café de ganache au centre de chaque meringue.





TULIPE DE BAIES FRAICHES A LA « GLACE » AU CHOCOLAT BLANC

POUR 8 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, couteau scie, moule circulaire de 22 cm de diamètre, papier sulfurisé mixer électrique avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, bain-marie, fouet, 2 plaques à pâtisserie, pelle à tarte, broc de 1,5 litre, torchon de cuisine en coton, robot avec lame métallique, cuiller à glace.

Avec un crayon, tracez un cercle de 22 cm de diamètre sur chacune des huit feuilles de papier sulfurisé (toutes coupées aux dimensions de la plaque à pâtisserie).

Préchauffez le four à 175° C.

Mélangez le beurre et 1 tasse 1/2 de sucre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez à vitesse lente pendant 1 minute, à vitesse moyenne pendant 1 minute, puis à vitesse rapide pendant 1 minute. Raclez le bord de la jatte et battez à nouveau à vitesse rapide pendant 1 minute. Raclez encore une fois le bord de la jatte.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie (voir page 139) sur feu vif. Placez les blancs d'œufs dans la partie supérieure du bain-marie et fouettez-les continuellement tout en les laissant chauffer jusqu'à une température de 43° C, soit environ 1 minute. Versez lentement la moitié des blancs d'œufs battus dans le mélange de beurre tout en battant à vitesse rapide pendant environ une minute. Raclez le bord de la jatte. Ajoutez lentement le reste des blancs d'œufs tout en battant à vitesse rapide. Raclez le bord de la jatte et mélangez encore 15 secondes rapidement. Ajoutez l'extrait de vanille et battez à vitesse rapide pendant 5 secondes. Ajoutez la farine, en battant à vitesse lente pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la jatte. Retirez la jatte du mixer. A l'aide d'une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement lisse.

Placez une feuille de papier sulfurisé portant la marque tournée vers le bas sur chacune des deux plaques à pâtisserie. Disposez 4 cuillers à soupe de pâte au centre de chaque cercle. Etalez-la uniformément avec une pelle à tarte pour former une couche de pâte régulière dans chaque cercle. Faites cuire les deux plaques dans le four préchauffé pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la plus grande partie de la pâte soit dorée (normalement, c'est le cercle posé sur la plaque inférieure qui dore le premier). Retirez du four et décollez immédiatement le papier de la plaque à pâtisserie. Renversez soigneusement le papier sur le dessus (ou la base) d'un grand broc à jus de fruit. Décollez le papier de la pâte cuite, que vous recouvrirez ensuite d'un torchon en coton, avant de tirer doucement les côtés du torchon de manière à former la tulipe (cette opération doit s'effectuer alors que la pâte est encore chaude). Retirez la tulipe et répétez l'opération avec l'autre cercle de pâte. Pendant que les tulipes formées refroidissent, répétez la procédure de cuisson et de confection jusqu'à ce que vous disposiez de huit tulipes de pâte.

Préparez le coulis de framboises. Ecrasez 500 g de framboises et la 1/2 tasse de sucre restante dans un robot équipé d'une lame métallique. Réfrigérez jusqu'à utilisation. Fouettez la crème fraîche dans la jatte bien froide d'un mixer électrique équipé d'un fouet rond également froid (voir page 139). Battez en neige, ce qui demandera 1 minute à 1 minute et demie. Réfrigérez jusqu'à utilisation.

Versez 4 cuillers à soupe de coulis de framboises sur 8 grandes assiettes et posez une tulipe au centre de chaque assiette. Disposez deux petites boules de « glace » au chocolat blanc au centre de chaque tulipe, couvrez le tout de crème fouettée, puis saupoudrez d'un assortiment de baies et servez immédiatement.

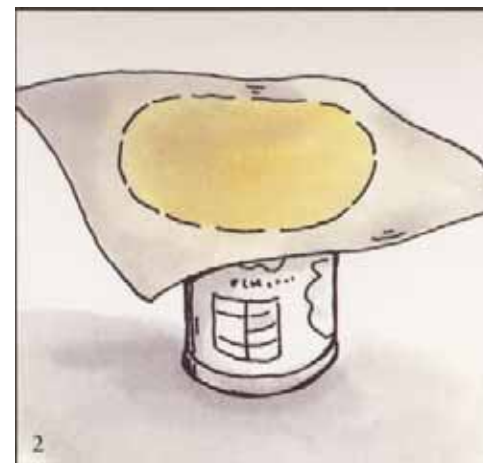
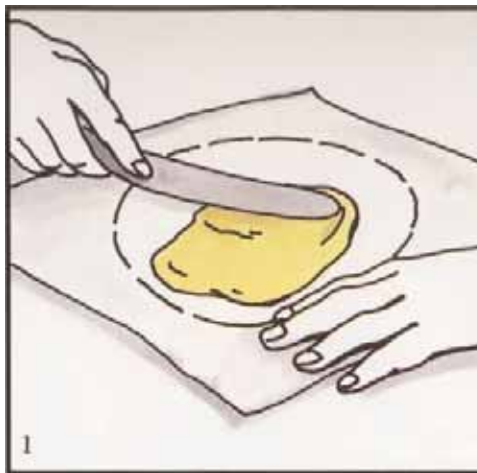
*12 cuillers à soupe de beurre doux
2 tasses de sucre cristallisé
6 blancs d'œufs
de cuiller à café d'extrait de vanille
pure
2 tasses de farine
750 g de framboises rouges
3 tasses de crème fraîche épaisse
La recette de la « Glace » au Chocolat Blanc
(voir page 35)
1 kg de fraises, équeutées et coupées en
quarts
500 g de myrtilles, équeutées et lavées
250 g de mûres*

Si vous cherchez un dessert estival assez simple à préparer et qui plaira toujours, ces élégantes tulipes garnies de baies constituent un choix idéal. La préparation de la tulipe de pâte nécessite une certaine habileté, qui s'acquiert avec la pratique. L'humidité, qui est si souvent l'ennemie des cuisiniers, peut sans aucun doute causer des problèmes avec ce type de pâte. Toutefois, dans nos maisons où la température est assez stable, il est généralement plus facile de la confectionner que pour les cuisiniers professionnels qui travaillent souvent dans des conditions difficiles. Nous utilisons la base d'un moule de 22 cm de diamètre pour tracer les cercles sur le papier sulfurisé. Tout récipient présentant approximativement les mêmes mesures, par exemple une assiette, conviendra parfaitement.

Cette recette contient suffisamment de pâte pour 12 tulipes. Je vous conseille de préparer les 12, car les tulipes cuites sont fragiles et il est bon de disposer d'un recours en cas d'accident.

Veillez à ne pas laisser trop cuire la pâte, car les tulipes deviendraient alors très cassantes une fois formées. La pâte est particulièrement fragile quand vous la déposez sur le broc avant de retirer le papier.

Les tulipes cuites restent croustillantes plusieurs heures, voire même jusqu'au lendemain, en fonction de l'humidité relative de l'atmosphère. Plus l'air est sec, plus les tulipes se conserveront. Si les tulipes cuites se ramollissent, passez-les une par une au four à 140° C pendant 5 minutes (les tulipes perdront complètement leur forme et s'aplatiront lors de ce passage au four). Façonnez-les à nouveau sur le broc et laissez bien refroidir avant de les garnir de crème. La pâte des tulipes peut se préparer avec un simple batteur électrique, ce qui demandera un peu plus de temps.



GLACE AU CARAMEL, A LA BANANE ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT

POUR 2 LITRES

*550g de bananes de taille moyenne,
non pelées*

*1,5 tasse de sucre cristallisé
1/8 de cuiller à café de jus de
citron 2 tasses de crème fraîche
épaisse*

*2 tasses de fleurette
6 jaunes d'œufs*

*1 tasse de pépites de chocolat
semi amer*

MATERIEL

*Tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 jattes en inox (dont 1 grande), écumoire, film
plastique, casserole de 2,5 litres, fouet, mixer électrique avec pales, spatule en
caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, sorbetière, récipient en plastique
de 2 litres avec couvercle.*

Pelez les bananes. Écrasez-les dans une jatte en inox à l'aide de l'écumoire. Couvrez d'un film plastique et laissez de côté.

Placez 1/2 tasse de sucre et le jus de citron dans la casserole. Remuez avec un fouet pour mélanger (le sucre prendra l'aspect de sable humide). Caramélisez le sucre pendant 5 à 6 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment avec un fouet pour éliminer les éventuels grumeaux (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, avant de devenir brun clair en caramélisant). Réduisez la température à feu moyen.

Versez soigneusement et lentement la crème fraîche épaisse, puis la fleurette, dans le sucre caramélisé (le mélange arrivera rapidement à ébullition tandis que vous ajouterez la crème). Ajoutez 1/2 tasse de sucre et fouettez pour le dissoudre. Amenez à ébullition, ce qui demandera environ 5 minutes.

Pendant que la crème au caramel chauffe, placez les jaunes d'œufs et la dernière demi-tasse de sucre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 minutes 1/2. Raclez le bord de la jatte, puis battez à nouveau à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2,5 à 3 minutes. (A ce moment, la crème au caramel doit bouillir. Dans le cas contraire, passez à vitesse lente avec le mixer et continuez à battre jusqu'à ce que la crème bouille, de manière à éviter l'apparition de grumeaux indésirables dans les œufs.)

Versez la crème bouillante au caramel dans les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Versez le tout sur les bananes écrasées et refroidissez dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à 4 à 8° C, pendant 15 à 20 minutes.

Lorsque le mélange est froid, incorporez les pépites de chocolat (si le mélange n'était pas froid, les pépites fondraient), et congelez dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez la glace à demi-gelée dans un récipient en plastique. Fermez hermétiquement, puis placez le récipient au congélateur pendant quelques heures avant de servir. Ne conservez pas la glace plus de 5 jours.

LA TOUCHE DU CHEF

Les rédacteurs d'un ouvrage consacré aux meilleures glaces et aux endroits où on peut les déguster vinrent de Boston jusqu'au Treillis pour y goûter cette préparation. En voici maintenant la recette, dévoilée pour la première fois.

Pour éviter la cristallisation, on ajoute du jus de citron frais au sucre avant la caramélisation.

Les jaunes d'œufs et le sucre peuvent être préparés avec un batteur manuel (le temps de confection peut augmenter légèrement), ou à la main, avec un fouet métallique (auquel cas le temps de préparation serait doublé).





SORBET AUX POIRES ROUGES ET A LA « GLACE » AU CHOCOLAT BLANC, AVEC PRALINES ET CARAMEL

.....
POUR 4 PERSONNES

LA TOUCHE DU CHEF

SORBET AUX POIRES ROUGES

*3 poires rouges mûres
1 cuiller à soupe de jus de citron
frais 1 tasse d'eau
6 œufs
6 cuillers à soupe de sucre
cristallisé 1/4 de cuiller à café de
zeste de citron finement haché*

SABAYON AUX PRALINES ET AU CARAMEL

*1/2 tasse + 2 cuillers à soupe de sucre
cristallisé
1/8 de cuiller à café de jus de citron frais
16 demi-noix de pécan assez grosses
4 cuillers à soupe de crème fraîche
épaisse
1 œuf entier
2 jaunes d'œufs
« Glace » au Chocolat Blanc (voir page
35)*

MATERIEL

Cuillers doseuses, tasse doseuse, coupe-zeste ou épluche-légumes, couteau de cuisine, planche à découper, couteau scie, râpe manuelle, 2 jattes en inox (dont 1 grande), casserole de 2,5 litres, fouet, thermomètre à lecture instantanée, sorbetière, fourchette, plaque à pâtisserie anti-adhésive, 2 récipients en plastique de 2 litres avec couvercle, bain-marie.

Evidez l'intérieur des poires et coupez-les en quatre (sans les éplucher). Râpez les quartiers de poire, et placez-les dans une jatte en inox, avant de les arroser d'une cuiller à soupe de jus de citron. Réfrigérez jusqu'à utilisation.

Faites chauffer l'eau, le sucre et le zeste de citron dans la casserole sur feu moyen à fort. Fouettez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition et laissez bouillir environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi.

Versez le mélange à base de sucre chaud sur les poires râpées et remuez. Refroidissez dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 15 minutes.

Lorsque le mélange est froid, congelez-le dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez le sorbet à demi-gelé dans un récipient en plastique, couvrez hermétiquement, et congelez-le pendant plusieurs heures avant de servir. Servez le sorbet dans les deux jours.

Pour préparer les pralines, mélangez 1/2 tasse de sucre et 1/8 de cuiller à café de jus de citron dans une casserole. Remuez avec un fouet. Caramélisez le sucre pendant 2 à 2,5 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment pour éliminer les éventuels grumeaux (dans un premier temps, le sucre deviendra clair en se liquéfiant, puis il prendra une teinte brune en caramélisant). Retirez la casserole du feu. A l'aide d'une fourchette, plongez les noix de pécan une par une dans le sucre caramélisé. Posez-les ensuite sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive, en les espaçant, et attendez environ 1 minute que le caramel durcisse. Transférez alors les pralines dans un récipient en plastique hermétique et conservez-les au congélateur jusqu'à utilisation. Ajoutez la crème fraîche épaisse au reste du sucre caramélisé et remuez bien. Transférez le caramel dans une jatte en inox et conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Préparez le sabayon juste avant de servir. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez l'œuf, les jaunes d'œufs, et 2 cuillers à soupe de sucre dans la partie supérieure du bain-marie. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que les blancs montent en neige, formant un mélange léger et aéré, soit 6 à 8 minutes. Retirez du feu et continuez à fouetter la garniture tout en y ajoutant progressivement le caramel.

Disposez environ 4 cuillers à soupe de garniture dans 4 assiettes. Placez ensuite 2 boules de glace au chocolat blanc et 2 boules de sorbet sur la sauce dans chaque assiette. Décorez le tout de 4 pralines. Servez immédiatement.

Pour cette recette il est recommandé d'utiliser des poires bien mûres (les poires manquent souvent de maturité ; pour les faire mûrir, conservez-les dans une pièce à une température de 22 à 27° C pendant 2 à 5 jours.).

Utilisez un coupe-zeste ou un épluche-légumes pour prélever le zeste de citron. Veillez à ne retirer que la peau colorée et non la petite peau blanche qui se trouve dessous. Si vous employez un épluche-légumes, coupez ensuite le zeste avec un couteau de cuisine aiguisé.

Pour empêcher le caramel de cristalliser, on y ajoute au préalable un peu de jus de citron frais.

Avec un peu d'organisation, ce dessert sera facile à préparer pour votre prochain dîner. La glace peut être confectionnée plusieurs jours à l'avance. Préparez le sorbet un ou deux jours avant de servir (il est à son avantage dans les 48 heures qui suivent la préparation). Vous pouvez caraméliser les noix de pécan quelques jours, voire même 2 à 3 semaines avant de servir. Entrez simplement les pralines dans un récipient hermétique au congélateur. Le caramel doit être confectionné juste avant que les œufs soient fouettés pour la garniture. Et cette dernière sera préparée quelques instants avant de servir. Vous pouvez confectionner la garniture avec un batteur à œufs électrique. Le temps de préparation sera alors de 3 à 4 minutes, au lieu de 6 à 8 minutes.

GLACE AU PORTO AVEC SAUCE CHAUDE A LA LIQUEUR

POUR 1,5 LITRE

1 tasse de crème fraîche
épaisse 1 tasse de fleurette
de tasse de sucre cristallisé
6 œufs
1,5 tasse de porto
3 cuillers à soupe de grenadine
Sauce Chaude à la « Liqueur » (voir
page 16)

LA TOU(HE DU CHEF

Il est toujours sinon impossible, du moins très, difficile, de conseiller un vin pour accompagner le dessert. Je préfère quant à moi les vins sucrés et fruités, qu'ils soient pétillants ou non. L'équilibre des parfums entre ce dessert au chocolat et le porto me convient donc parfaitement.

Le chef pâtissier John Twichell fut très surpris lorsque je lui suggérai de créer une glace au porto, mais il comprit mieux mon idée quand je précisai qu'il faudrait servir cette glace avec une sauce chaude au chocolat noir.

Ce dessert est délicieux et relativement léger. On peut le servir toute l'année et il est particulièrement conseillé pour conclure un repas long et copieux.

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, fouet, mixer électrique avec pales, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), sorbetière, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle, boule de glace.

Faites chauffer la crème fraîche épaisse et la fleurette dans la casserole sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est bien chaud, ajoutez 1/4 de tasse de sucre et remuez pour le dissoudre. Amenez à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et la demi-tasse de sucre restante dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez les œufs à vitesse moyenne pendant 2 à 2,5 minutes.

Raclez le bord de la jatte, puis battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2,5 à 3 minutes. (A cet instant, la crème doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à ce que la crème bouille, afin d'éviter la formation de grumeaux indésirables dans les œufs).

Versez la crème bouillante dans les œufs battus et mélangez au fouet. Reversez ce mélange dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 85° C, pendant 2 à 4 minutes. Retirez du feu et versez dans une jatte en inox. Ajoutez le porto et la grenadine et fouettez pour bien mélanger. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 10 à 15 minutes.

Congelez le tout dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Versez la glace à demi gelée dans un récipient en plastique, fermez hermétiquement, et placez-le au congélateur pendant plusieurs heures avant de servir. Servez la glace dans les deux jours.

Pour servir, placez des boules de glace dans un plat. Agrémentez la glace au porto d'une quantité généreuse de Sauce Chaude à la « Liqueur » et versez immédiatement.



BISCUITS NAPPES DE CHOCOLAT

POUR 8 BISCUITS

1/2 tasse d'amandes effilées

de tasse de sucre cristallisé

2 cuillers à soupe de farine

1 blanc d'œuf

1 cuiller à café de beurre doux, fondu

1/4 de cuiller à café de sel

*1/4 de cuiller à café d'extrait d'amande
pur*

*85g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 1 cm*

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, petite poêle à frire anti-adhésive, plaque à pâtisserie, jatte en inox, spatule en caoutchouc, papier sulfurisé, pelle à tarte, couteau à pizza, bain-marie, thermomètre à lecture instantanée.

Préchauffez le four à 175 °C

Faites griller les amandes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 8 minutes, puis retirez-les du four et laissez refroidir. N'éteignez pas le four.

Mélangez le sucre, la farine, le blanc d'œuf, le beurre, le sel et l'extrait d'amande dans une jatte en inox. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez doucement les amandes jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de pâte. Conservez la pâte à température ambiante pendant 20 minutes avant de l'utiliser, en la remuant de temps à autre. Cette attente est nécessaire pour permettre au sucre de se dissoudre. Si vous négligez cette étape, les biscuits n'auront pas la saveur ni la texture idéales.

Tracez deux cercles de 15 cm de diamètre sur un morceau de papier sulfurisé (découpé aux mesures d'une plaque à pâtisserie). Placez le papier, marques vers le bas, sur la plaque à pâtisserie. Répartissez également la pâte sur les deux cercles. Égalisez-la avec une spatule pour qu'elle les recouvre bien. Faites cuire dans le four préchauffé pendant 20 à 24 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient uniformément dorés. Tournez la plaque de 180 degrés à mi-cuisson. Retirez du four, et laissez refroidir 3 à 4 minutes. À l'aide d'un couteau à pizza, découpez les deux cercles de pâte en parts pour former les biscuits. Laissez refroidir 30 minutes avant de retirer les biscuits du papier.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Laissez chauffer le chocolat sans le couvrir, en le remuant constamment avec une spatule en caoutchouc, jusqu'à ce qu'il soit fondu et lisse, soit environ 2 minutes. Retirez du feu et continuez à remuer jusqu'à ce que la température du chocolat soit revenue à 33° C.

Plongez les 2 cm de l'extrémité de chaque biscuit dans le chocolat fondu. Reposez les biscuits sur le papier sulfurisé et laissez durcir le chocolat à température ambiante (19 à 23° C) pendant 20 à 25 minutes (vous pouvez placer les biscuits au réfrigérateur pendant 5 minutes pour durcir rapidement le chocolat).

LA TOUCHE DU CHEF

*P*endant l'été 1990, mon épouse Connie et moi

avons parcouru la Nouvelle-Zélande. Nous avons gardé de multiples souvenirs de ce voyage, où nous sommes tombés amoureux d'un merveilleux parfum de crème glacée. Je ne pourrais pas affirmer que ce parfum est typiquement néo-zélandais, mais il nous a séduits à tel point que dès notre retour, nous avons développé une glace et un biscuit nappé de la même saveur que nous avons inclus dans le menu du Treillis.

Les biscuits peuvent se conserver quelques jours dans un récipient hermétique à température ambiante (pas plus de 23° C).





LA CASSATE D'ONCLE CICCIO

POUR 8 PERSONNES

GATEAU AU MARSALA

2 cuillers à café de beurre doux, fondu
1/2 tasse de farine à pâtisserie
2 cuillers à soupe de maïzena
3 œufs entiers
1/2 tasse de sucre cristallisé
3 jaunes d'œufs
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
2 blancs d'œufs
1 tasse de vin de Marsala (à laisser de côté jusqu'à l'assemblage du gâteau).

CREME AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT

1 tasse de lait entier
1 tasse de crème fraîche épaisse
1/2 tasse de sucre cristallisé
2 œufs entiers
4 jaunes d'œufs
4 cuillers à soupe de maïzena
2 cuillers à café d'extrait de vanille pure
50g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 1 cm

DECORATION

2 cuillers à soupe de cacao semi-amer

MATERIEL

Cuillers doseuses, petite poêle antiadhésive, tasse doseuse, planche à découper, couteau de cuisine, moule à gâteau rond, papier sulfurisé, tamis, papier paraffiné, mixer électrique avec fouet rond, 2 jattes en inox (dont 1 grande), fouet, spatule en caoutchouc, 2 cercles en carton aux mesures du gâteau, casserole de 2,5 litres, thermomètre à lecture instantanée, couteau scie, pelle à tarte.

Beurrez légèrement l'intérieur du moule à gâteau. Tapissez le moule de papier sulfurisé, et nappez ensuite ce dernier de beurre fondu.

Préchauffez le four à 180° C.

Tamisez ensemble la farine et 2 cuillers à soupe de maïzena sur le papier paraffiné. Laissez de côté.

Placez 3 œufs, 1/2 tasse de sucre, 3 jaunes d'œufs et 1 cuiller à café d'extrait de vanille dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi et d'une teinte citron, pendant 3 à 4 minutes. Continuez à battre à vitesse lente tout en battant les blancs d'œufs en neige.

Battez 2 blancs d'œufs dans une jatte en inox jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, pendant 2 à 3 minutes.

Ajoutez les ingrédients secs tamisés au mélange à base d'œufs dans la jatte. Battez à vitesse moyenne pendant 10 secondes, puis à vitesse rapide pendant 5 secondes. Retirez la jatte du mixer et à l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporez vigoureusement les œufs en neige.

Versez la pâte dans le moule préparé, en la répartissant bien. Faites cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit 25 à 30 minutes. Retirez le gâteau du four, et laissez refroidir dans le moule pendant 20 minutes. Démoulez sur un cercle en carton, et renversez immédiatement sur l'autre carton (le gâteau se retrouvant ainsi à l'endroit).

Préparez la crème. Faites chauffer le lait et la crème fraîche dans la casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition. Pendant que la crème chauffe, placez une demi tasse de sucre, 2 œufs, 4 jaunes d'œufs et 4 cuillers à soupe de maïzena dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 3 à 4 minutes. (La crème doit alors bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, pour éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs).

LA TOUCHE DU CHEF

Le restaurant Zio (oncle) Ciccio à Marsala, en Sicile, fait face au brillant soleil de la fin d'après-midi. Nous y sommes arrivés le deuxième jour d'une tournée gastronomique de deux semaines que nous avions entreprise à travers la Sicile avec Giuliano Bugialli. Ceux d'entre nous qui étaient assis face à la mer devaient garder leurs lunettes de soleil pour se protéger. Dans une ambiance si agréable, nous nous serions volontiers contentés d'une boîte de sardines et d'un morceau de pain. Mais pendant tout le reste de l'après-midi, nous avons pu pleinement profiter de la cuisine et de l'hospitalité de Zio Ciccio. Les merveilleux antipasti furent suivis d'un couscous aux fruits de mer très parfumé, puis d'ariciola grillé (un poisson charnu) généreusement arrosé d'huile d'olive et saupoudré d'herbes grossièrement coupées. Une salade très simple précédait ensuite une part extravagante de cassata de Zio Ciccio. Cette interprétation d'un plat classique mettait en présence des parfums et des textures différents qui se soulignaient mutuellement et accentuaient la saveur générale du dessert.

J'ai eu envie de créer ma propre interprétation de ce plat à Williamsburg. Cette version est très personnelle, puisque la garniture contient du fromage de ricotta.

La cassate de Zio Ciccio était accompagnée d'un vin doux Pellegrino Marsala Dolce Superiore. Je vous laisse le choix du vin de Marsala employé pour préparer le gâteau.

Après être sorti du four, le gâteau à tendance à se rabougrir dans le moule. Ne vous inquiétez pas, c'est normal !

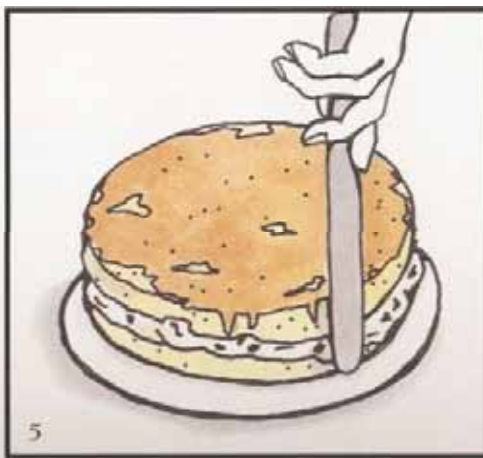
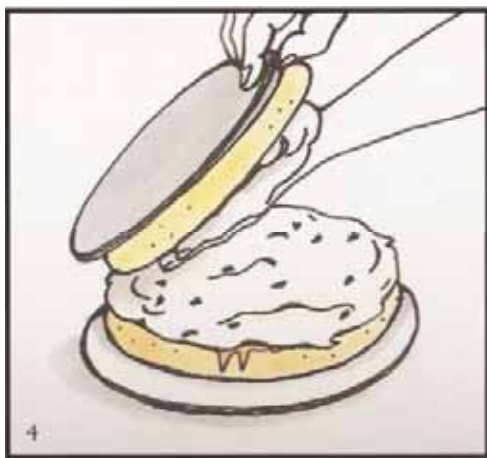
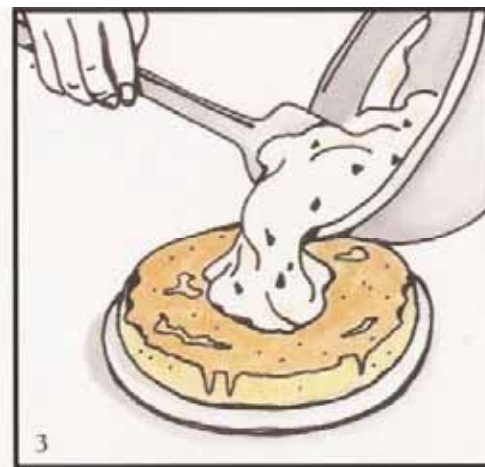
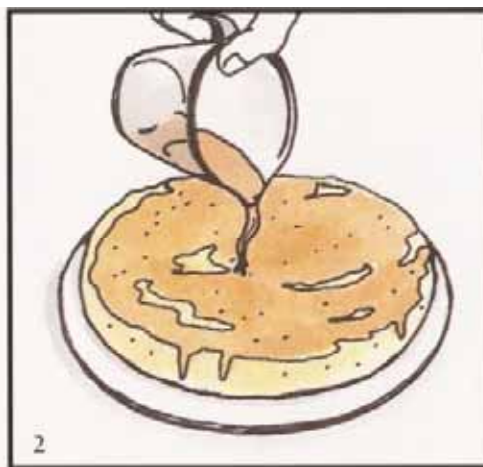
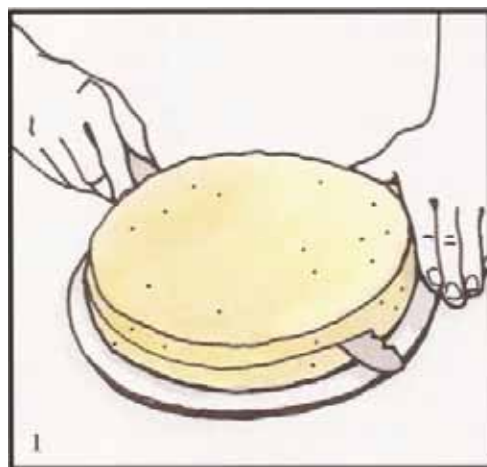
Une fois assemblée, la cassate devra de préférence être consommée dans les 24 heures. Si vous souhaitez étaler dans le temps la préparation de ce dessert, je vous conseille de confectionner le gâteau et la crème le premier jour, et d'assembler le tout deux ou trois heures avant de servir, le lendemain ou même le surlendemain.

Pour rendre une tranche de cassate plus attrayante, soulevez-la en la découpant, au lieu de l'écarter du gâteau.

Retirez la jatte du mixer et versez la crème bouillante dans le mélange à base d'œufs battus. Fouettez, puis reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 85° C, pendant environ 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez 2 cuillères à café d'extrait de vanille, et fouettez. Versez la crème dans une jatte en inox. Refroidissez la crème dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, soit environ 25 minutes. Lorsque la crème est froide, incorporez avec une spatule en caoutchouc le chocolat semi-amer en morceaux et mélangez bien. Réfrigérez jusqu'à utilisation.

Pour assembler le gâteau, coupez-le horizontalement en deux tranches égales. Posez la tranche supérieure sur un carton séparé. Saupoudrez chaque couche d'une demi-tasse de Marsala (il faudra un peu plus longtemps à la couche supérieure de gâteau pour absorber le vin). Répartissez également la crème froide aux morceaux de chocolat sur la couche supérieure du gâteau. Renversez la couche inférieure sur la crème (le haut du gâteau représente alors le fond lisse du gâteau d'origine), et pressez doucement pour mettre la tranche de gâteau en place. Avec une pelle à tarte, lissez la crème sur les côtés du gâteau. Réfrigérez pendant 2 heures avant de découper et de servir.

Pour servir, saupoudrez le gâteau de cacao. Découpez le gâteau avec un couteau scie, en nettoyant la lame entre les tranches. Servez immédiatement.



TRANCHES D'ORANGES SANGUINES AVEC SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

POUR 8 PERSONNES

MATERIEL

Coupe-zeste ou épluche-légumes, planche à découper, couteau de cuisine, couteau scie.

Prélevez le zeste de 2 des oranges pour obtenir 3 cuillers à soupe de zeste. Pelez, puis coupez en tranches (d'environ 8 mm de large) toutes les oranges. Réfrigérez jusqu'à utilisation.

Pour servir, versez 5 à 6 cuillers à soupe de sauce au chocolat blanc dans chacune des 8 assiettes bien froides.

Disposez 7 à 8 tranches d'orange (qui se chevaucheront légèrement) en demi-cercle autour d'un côté des assiettes.

Saupoudrez environ 1 cuiller à café de zeste sur la sauce qui n'est pas couverte par les oranges. Servez immédiatement.



*12 oranges sanguines (1,5 kilo)
Sauce au Chocolat Blanc (voir page 18)
3 cuillers à soupe de zeste d'oranges sanguines*

LA TOUCHE DU CHEF

Le contraste présenté par la couleur vive des oranges sanguines sur la riche sauce au chocolat blanc rend ce dessert très impressionnant et constitue un final délicieux pour un succulent dîner. Ce dessert peut être confectionné avec d'autres oranges sucrées, bien que la présentation spectaculaire des oranges sanguines soit la plus jolie.

L'intensité du parfum et de la couleur des oranges sanguines varie considérablement selon les variétés de fruits. Malheureusement, il n'est pas possible de juger la couleur de la chair d'après la pigmentation de la peau. Mais avec un peu de chance et en interrogeant le commerçant quant à la qualité de ses produits, il est possible d'acheter des oranges extrêmement juteuses et savoureuses d'une couleur écarlate superbe.

Achetez si possible des oranges sanguines pesant environ 100g, qui devraient vous donner 4 à 6 belles tranches.

Pelez les oranges avec un coupe-zeste ou un épluche-légumes. Veillez à retirer uniquement la peau colorée, et non la fine peau blanche qui se trouve dessous. Si vous utilisez un épluche-légumes, coupez ensuite le zeste avec un couteau de cuisine bien aiguisé.

CHAPITRE QUATRE

MANIFESTEMENT CHOCOLAT

*DES RECETTES QUI AURONT RAISON DE VOTRE
CONSCIENCE ET QUI SEDUIRONT VOS PAPILLES*

TARTE A LA CREME AU CHOCOLAT « DOUCE-AMERE »
AVEC POIRES AU VIN BLANC

.....
POUR 12 PERSONNES

PATE A TARTE

- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre cristallisé
6 cuillers à soupe de beurre doux,
coupé en morceaux d'1 cuiller à
soupe
4 cuillers à soupe de cacao amer
1 pincée de sel
3 cuillers à soupe de café infusé, froid
1 tasse de riz

.....
POIRES AU VIN BLANC

- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de vin type Zinfandel
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre cristallisé
1 cuiller à café de jus de citron
1 cuiller à café de jus d'orange
4 poires bien mûres

CREME « DOUCE-AMERE » AU CHOCOLAT

- 2 demi-poires imprégnées de vin blanc
1 tasse de crème fraîche épaisse
170 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g
50 g de chocolat amer cassé en morceaux
4 œufs

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, couteau de cuisine, planche à découper, mixer électrique avec pales, film plastique, papier sulfurisé, rouleau à pâtisserie, moule à tarte de 22 cm à fond amovible, papier aluminium, casserole de 2,5 litres, épluche-légumes, petit portionneur à melon, écumoire, jatte en inox, plaque à pâtisserie, sopalin, robot, bain-marie, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, couteau scie.

Pour préparer la pâte à tarte, mélangez 1 tasse de farine, 1/2 tasse de sucre, le beurre, le cacao et le sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit intégré à la farine, le mélange prenant un aspect grumeleux. Ajoutez le café et continuez à battre à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte soit homogène, pendant environ 1 minute. Retirez la pâte du mixer et donnez-lui la forme d'une boule bien lisse. Enveloppez-la dans un film plastique et réfrigérez-la au moins 3 heures.

Lorsque la pâte a reposé au réfrigérateur pendant 3 heures, disposez-la sur une feuille de papier sulfurisé propre, sèche et légèrement farinée. Roulez la pâte (en utilisant la demi-tasse de farine restante pour l'empêcher d'adhérer au rouleau) jusqu'à ce que vous obteniez un cercle d'environ 28 cm de diamètre et de 5 à 8 mm d'épaisseur. Réfrigérez la pâte en la laissant sur le papier pendant 10 à 15 minutes. Renversez-la ensuite dans le moule. Retirez soigneusement le papier et pressez doucement la pâte sur le fond du moule. Coupez l'excédent de pâte en laissant une bordure de 2 cm que vous rabattrez sur le bord du moule. Réfrigérez 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C.

Disposez sur la pâte une feuille de papier aluminium (vous pouvez prendre 2 feuilles si nécessaire) ; garnissez ensuite le papier d'1 tasse de riz (également réparti sur toute la surface). Faites cuire la pâte dans le four préchauffé pendant 30 minutes, en la faisant pivoter de 180 degrés après 20 minutes. Retirez la pâte du four, enlevez le papier et le riz, et laissez refroidir à température ambiante. Baissez la température du four à 170° C.

Pour préparer les poires au vin blanc, placez le vin, l'eau, 1/2 tasse de sucre, le jus de citron et le jus d'orange dans la casserole. Fouettez pour dissoudre le sucre et laissez de côté.

Epluchez une poire. Coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Avec un portionneur à melon, évidez l'intérieur de chaque demi-poire. Placez ensuite les morceaux de poire dans le mélange à base de vin blanc. Répétez cette procédure avec les autres poires, en plaçant immédiatement les fruits pelés et vidés dans le vin blanc. Faites chauffer les poires sur feu doux à moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, pendant 35 à 40 minutes (retournez-les une ou deux fois pendant la cuisson).

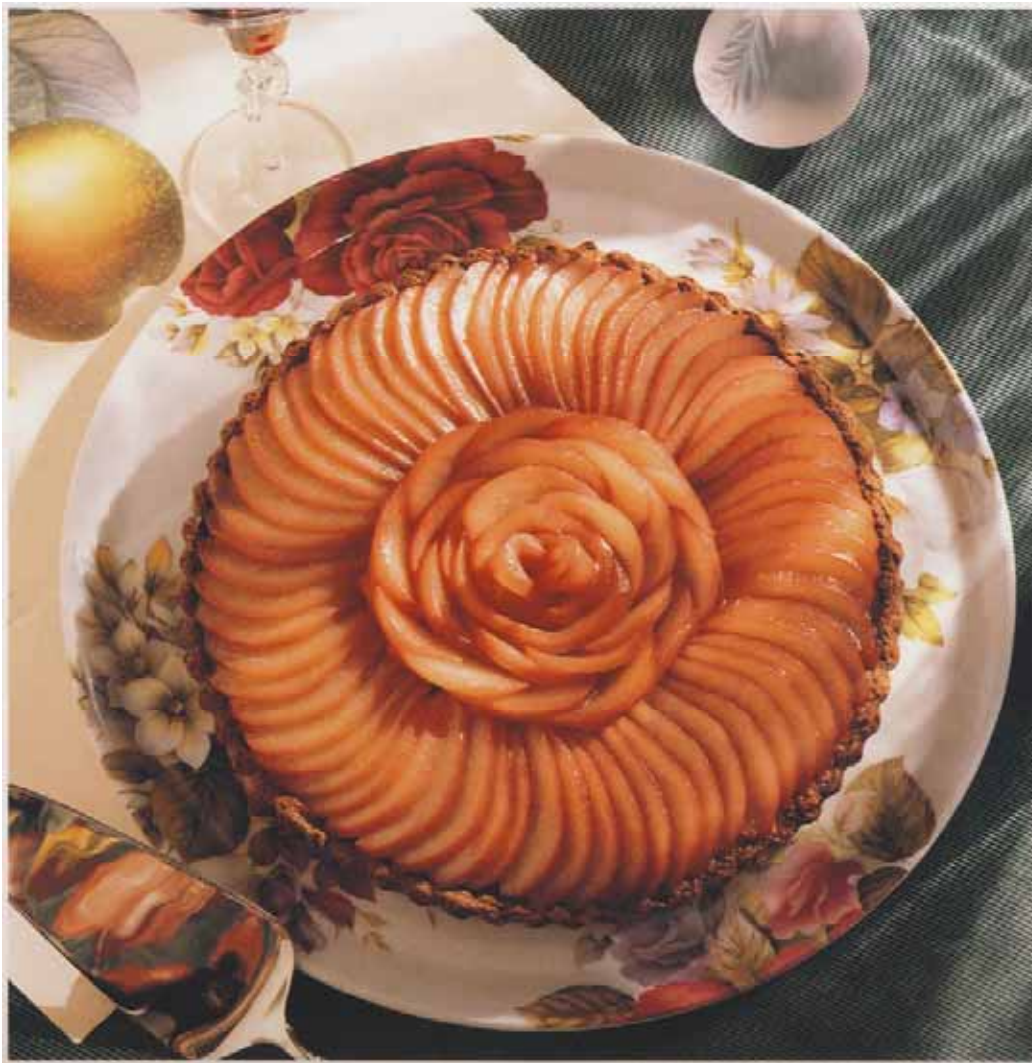
Avec une écumoire, transférez les demi-poires dans un récipient d'eau glacée. Lorsqu'elles sont froides, retirez-les de l'eau et égouttez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de sopalin. Réservez deux demi-poires pour la crème au chocolat qui constituera la garniture. Couvrez le reste des poires d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à utilisation.

Pour préparer la crème au chocolat, placez 2 demi-poires dans un robot équipé d'une lame métallique. Pressez les fruits en purée en les battant 20 à 30 secondes. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez la crème fraîche, le chocolat semi-amer et le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement d'un film plastique. Laissez chauffer 8 à 9 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez les œufs, les poires écrasées, 1/4 de tasse de sucre et la vanille dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide pendant 1 minute. Ajoutez le chocolat fondu et battez à vitesse moyenne pendant 20 secondes. Retirez la jatte du mixer et mélangez bien le tout avec une spatule en caoutchouc. Versez la garniture dans la pâte précuite. Placez la tarte sur une plaque à pâtisserie et faites cuire au centre du four préchauffé pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la tarte atteigne 77° C. Retirez la tarte du four et laissez la refroidir à température ambiante pendant 1 heure. Réfrigérez 1 heure (sans démouler).

Pour servir découpez la tarte avec le couteau scie. Faites chauffer la lame sous l'eau courante chaude avant de découper chaque part. Retirez les demi-poires du réfrigérateur. Coupez chacune d'elles en quarts, par tranches de 5 mm de large en commençant à 1 cm du bord. Pressez doucement les tranches vers le bas pour produire un effet d'éventail. Décorez chaque part de tarte d'un éventail de poire et servez immédiatement.



LA TOUCHE DU CHEF

Bien que l'on ignore encore les origines exactes du raisin de Zinfandel (pendant des années, on a pensé qu'il venait d'Amérique du Nord ;

aujourd'hui, on considère généralement que cette variété était cultivée en Italie avant d'être connue en Amérique), il ne fait aucun doute que le parfum riche et framboisé caractéristique de ce vin permet de le marier parfaitement avec le chocolat.

La pâte à tarte est très fragile : maniez-la avec prudence. Si elle devient difficile à travailler, en particulier au moment où vous l'étalez dans le moule, et si elle s'effrite sur les côtés, remplacez-la au réfrigérateur pendant quelques minutes.

Utilisez un épluche-légumes et pelez soigneusement les poires afin de conserver leur forme naturelle.

Selon la taille des fruits, il peut être nécessaire d'ajouter jusqu'à 1 tasse d'eau pour faire pocher les poires. Quoi qu'il en soit, le liquide doit presque couvrir les poires.

Manipulez les poires détrempées avec soin pour les faire refroidir dans l'eau. Si vous les déplacez trop vivement, leur surface risque de se couper et de se bosseler.

Si les poires se décolorent après avoir été retirées de l'eau glacée, c'est sans doute qu'elles ne sont pas suffisamment cuites ; si elles étaient bien cuites, elles ne devraient pas se décolorer avant au moins 24 heures.

Si vous trouvez qu'il n'est pas suffisant de marier cette merveilleuse tarte au chocolat douce-amère aux poires fraîches et délicieuses imbibées de vin blanc, je vous conseille de souligner cette présentation avec 2 ou 3 cuillères à soupe de Sauce Douce-Amère au Chocolat (voir page 6) et quelques gouttes de crème fouettée.

SURPRISE AU CHOCOLAT ET AU CARMEL AVEC CREME ANGLAISE AU BOURBON

POUR 8 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, bain-marie, film plastique, fouet, 4 jattes en inox (dont 1 grande), mixer électrique avec fouet rond et pales, spatule en caoutchouc, papier sulfurisé, 3 plaques à pâtisserie (dont 1 anti-adhésive), pelle à tarte, 2 récipients en plastique avec couvercle, couteau de cuisine, casserole de 2,5 litres, thermomètre à lecture instantanée, poche à douille, douille moyenne en forme d'étoile, tamis.

MOUSSE AU MOKA ET AUX NOISETTES

*340g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
85g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
4 cuillers à soupe de liqueur de noisette
2 cuillers à soupe de café fort infusé
5 blancs d'œufs
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
3/4 de tasse de crème fraîche épaisse*

BISCUIT A LA VANILLE

*100g de beurre doux, ramolli
1/2 tasse de sucre cristallisé
1/4 de cuiller à café de sel
3 blancs d'œufs
1/4 de cuiller à café d'extrait de vanille pure
3/4 de tasse de farine*

SUCRE ROUX

*3/4 de tasse de sucre cristallisé
1/8 de cuiller à café de jus de citron*

GARNITURE AU CARMEL

*1 tasse de sucre cristallisé
1/4 de cuiller à café de jus de citron
1/2 tasse de crème fraîche épaisse*

CREME ANGLAISE AU BOURBON

*3/4 de tasse de crème fraîche épaisse
3/4 de tasse de lait entier
5 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de sucre cristallisé
2 cuillers à soupe de bourbon*

DECORATION

2 cuillers à soupe de cacao amer

Pour préparer la mousse au moka et aux noisettes, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat semi-amer, le chocolat amer, la liqueur de noisettes et le café dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez hermétiquement le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 6 à 8 minutes, puis retirez du feu. Remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse. Transférez-le dans une grande jatte en inox, et conservez à température ambiante pendant que vous battez en neige les 5 blancs d'œufs.

Dans la jatte du mixer équipé d'un fouet rond, battez les blancs d'œufs à vitesse rapide pendant 1 à 1 minute 1/2. Continuez à battre en ajoutant progressivement 2 cuillers à soupe de sucre. Battez jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, pendant environ 30 secondes.

Battez 3/4 de tasse de crème fraîche dans une jatte en inox bien froide jusqu'à ce qu'elle soit rigide. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez un quart des blancs d'œufs dans le mélange à base de chocolat fondu, puis incorporez la crème fouettée. Lorsque le tout est bien mélangé, ajoutez le reste des blancs d'œufs. Couvrez la jatte d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à utilisation. Préchauffez le four à 180° C.

Tracez 6 cercles de 8,5 cm de diamètre au crayon sur chacune des 4 feuilles de papier sulfurisé coupées aux mesures des plaques à pâtisserie.

Pour préparer la pâte à biscuits, mélangez le beurre, 1/2 tasse de sucre et le sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse moyenne pendant 1 minute. Raclez le bord de la jatte et battez à vitesse rapide pendant 2 minutes. Encore une fois, raclez le bord de la jatte. Ajoutez les 3 blancs d'œufs, un par un, tout en battant à vitesse rapide, et arrêtez-vous pour raclez le bord de la jatte après chaque blanc d'œuf incorporé. Ajoutez l'extrait de vanille et battez à vitesse rapide pendant 10 secondes (ne vous préoccupez pas de l'aspect de la pâte à ce stade ; très franchement, elle n'est pas très appétissante, mais cela changera rapidement). Ajoutez la farine, en battant à vitesse lente pendant 15 à 20 secondes, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la jatte. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement lisse.

Placez une feuille de papier sulfurisé, marques vers le bas, sur une plaque à pâtisserie. Disposez une cuiller à soupe de pâte au centre de chaque cercle. Avec une spatule en caoutchouc, répartissez uniformément la pâte pour qu'elle couvre chaque cercle. Répétez cette procédure sur la deuxième plaque à pâtisserie. Faites cuire les biscuits aux niveaux supérieur et central du four préchauffé jusqu'à ce qu'ils soient dorés, pendant 14 à 16 minutes. Inversez la position des deux plaques vers le milieu de la cuisson. Retirez-les ensuite du four et glissez la feuille de papier portant les biscuits sur une surface lisse, en laissant refroidir les biscuits à température ambiante avant de les manipuler. Conservez-les dans un récipient hermétique en plastique. Préparez d'autres biscuits en répétant la procédure ci-dessus. Si les plaques à pâtisserie sont encore chaudes, il faudra compter 2 à 3 minutes de cuisson en moins pour les biscuits suivants. Conservez tous les biscuits dans le récipient en plastique jusqu'à utilisation. (Ils se conserveront plusieurs jours si le récipient est bien hermétique).



En décembre 1981, le Treillis inaugura son concept d'un dîner saisonnier en avant-première. Organisées la veille du changement de menu pour la nouvelle saison, ces soirées nous permettent de présenter les nouveaux plats qui figurent à notre menu avant chaque saison, sauf l'été. Lors de ces avant-premières, nous essayons de nous surpasser avec des créations au chocolat diaboliquement délicieuses. A l'occasion de la vingt-cinquième soirée d'avant-première organisée par le Treillis, le 19 décembre 1989, le chef pâtissier John Twichell étonna nos invités avec ce qui ressemblait à des biscuits subtilement empilés. Dès la première bouchée, ils comprirent ce que nous savions déjà depuis quelque temps : ce jeune homme est un pâtissier démoniaque.

Comme pour plusieurs autres recettes présentées dans ce livre, je vous conseille d'étaler la préparation de ce dessert sur 2 jours.

PREMIER JOUR: Préparez les biscuits à la vanille et conservez-les dans un récipient hermétique à température ambiante jusqu'à l'assemblage du dessert. Préparez également le sucre roux que vous conserverez dans un récipient hermétique au congélateur jusqu'à l'assemblage. Vous pouvez aussi confectionner la crème anglaise le premier jour et la garder dans une jatte couverte d'un film plastique au réfrigérateur jusqu'à l'assemblage.

DEUXIEME JOUR : Préparez la mousse assez tôt dans la journée et conservez-la au réfrigérateur jusqu'à 30 à 45 minutes de l'assemblage. Confectionnez la garniture au caramel et conservez-la à température ambiante (21 à 24°C) jusqu'à l'assemblage. Si la température est un peu fraîche chez vous et si le caramel devient trop épais, placez la jatte contenant le caramel dans une casserole d'eau chaude et remuez doucement jusqu'à ce que le caramel soit assez liquide pour être disposé à l'intérieur des cercles de mousse. Veillez cependant à ce que le caramel ne soit pas trop chaud, car il ferait alors fondre la mousse.

Afin d'éviter la cristallisation, on ajoute du jus de citron frais au sucre avant la caramélisation.

Le sucre roux devient vite collant à température ambiante. Dans ce cas, s'il est difficile à travailler, replacez-le au congélateur pendant quelques minutes.

Pour une dernière touche sublime, placez 1 ou 2 framboises fraîches dans chaque couche de garniture au caramel au moment où vous assemblez les piles de biscuits.

Pour préparer le sucre roux, placez 1/4 de tasse de sucre et 1/8 de cuiller à café de jus de citron dans la casserole. Remuez avec un fouet pour mélanger (le sucre ressemblera à du sable humide). Laissez caraméliser le sucre pendant 3 à 4 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment avec un fouet pour éliminer les éventuels grumeaux (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant). Versez le sucre caramélisé sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive, et laissez-le durcir au congélateur pendant environ 4 minutes. Renversez le caramel surci sur une planche à découper, et hachez-le finement à la main avec un couteau de cuisine. Entreposez le sucre doré dans un récipient hermétique au congélateur jusqu'à utilisation (le sucre se conservera plusieurs semaines si le récipient est hermétiquement fermé).

Pour la garniture au caramel, mélangez 1 tasse de sucre et 1/4 de cuiller à café de jus de citron dans la casserole et mélangez bien. Faites chauffer sur feu moyen à fort. Laissez caraméliser le sucre pendant 4 à 6 minutes, en remuant constamment avec un fouet pour éliminer les grumeaux. Retirez la casserole du feu et ajoutez lentement une demi tasse de crème fraîche en remuant. Transférez la garniture dans une jatte en inox et laissez refroidir à température ambiante.

Pour confectionner la crème anglaise au bourbon, faites chauffer trois quarts de tasse de crème fraîche épaisse et le lait dans une casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition. Pendant que la crème chauffée, placez les jaunes d'œufs et un quart de tasse de sucre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes. Raclez le bord de la jatte, puis battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi et prenne une teinte citron, soit encore 2 à 2,5 minutes. (La crème doit alors bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente, et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter l'apparition de grumeaux indésirables dans les jaunes d'œufs).

Versez la crème bouillante sur les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 85° C, pendant 1 à 2 minutes. Retirez du feu et versez dans une jatte en inox. Ajoutez le bourbon et remuez. Faites refroidir la crème dans un bain d'eau glacée (voir page 138) pendant environ 15 minutes.

Pour assembler le tout, remplissez de mousse au moka une poche équipée d'une douille moyenne en forme d'étoile. Versez un anneau de mousse de 2 cm de large sur toute la bordure extérieure de 16 biscuits. Disposez une cuiller à soupe de garniture au caramel au centre de chaque anneau de mousse. Superposez 2 biscuits garnis de caramel (côté mousse vers le haut), puis couvrez-les d'un biscuit nature. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les biscuits soient empilés. Tamisez doucement 2 cuillers à soupe de cacao sur les piles de biscuits.

Versez 4 cuillers à soupe de crème anglaise au bourbon sur chacune des 8 assiettes. Placez une pile de biscuits au centre et terminez en saupoudrant de sucre roux sur la crème.

SORBET AU MOKA DE JAVA

POUR 2 LITRES

2 tasses d'eau
2 tasses de sucre cristallisé
1 1/2 tasse de café fort infusé
170 g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15g

50 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, 2 jattes en inox (dont 1 grande), fouet, cuiller, thermomètre à lecture instantanée, sorbetière, spatule en caoutchouc, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle.

Faites chauffer l'eau, le sucre et le café dans la casserole sur feu moyen à fort. Fouettez pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez les deux types de chocolat dans une jatte en inox. Retirez le liquide bouillant du feu et versez-en une tasse sur le chocolat. Laissez reposer 5 minutes. Fouettez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit lisse, pendant environ 3 minutes. Ajoutez le reste du liquide bouillant et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 18 à 20 minutes. Lorsque le mélange est froid, ajoutez la vanille et remuez pour incorporer.

Congelez le mélange dans une sorbetière, en respectant les indications du fabricant. Transférez ensuite la glace à demi-gelée dans un récipient en plastique, fermez-le hermétiquement, puis placez-le au congélateur pendant quelques heures avant de servir. Ne conservez pas la glace plus de 2 jours.



LA TOUCHE DU CHEF

La simplicité de cette recette masque des années

de tentatives infructueuses pour parvenir au juste équilibre de la texture et du parfum qui constitue le secret de la qualité de ce sorbet. L'idée d'un sorbet au chocolat est venue de l'envie de proposer un produit sans laitages. J'avais le sentiment que beaucoup de nos clients qui ne commandaient pas de glace se laisseraient plus volontiers tenter par un sorbet au chocolat. Naturellement, notre Sorbet au Moka de Java contient des matières grasses (en raison du beurre de cacao présent dans le chocolat), de même qu'il contient des calories (du fait de l'importante quantité de sucre employée dans sa préparation). Mais ce sorbet est délicieusement rafraîchissant et suprêmement chocolaté, et, je le répète, il ne contient pas de laitages — et par conséquent, pas de cholestérol.

On ne saurait trop souligner l'importance du sucre dans cette recette. Il est essentiel à la texture lisse de ce sorbet.

Le café que nous utilisons au Treillis porte la marque Moka de Java, d'où le nom de cette préparation (voir page 141). Le parfum et l'arôme de ce café, et son utilisation pour cette recette, m'ont incité à rebaptiser le dessert que nous appelions depuis des années le Sorbet au Chocolat Noir.

Il est très important de fouetter vivement le mélange lorsqu'on incorpore le liquide bouillant au chocolat. Si le mélange n'est pas parfaitement lisse, le sorbet sera granuleux.

Je vous conseille de remuer continuellement le mélange pendant qu'il refroidit dans le bain d'eau glacée. Cela réduira le temps de refroidissement et semble également influencer la texture du sorbet gelé.

GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE CAJOU

.....

GATEAU AU CHOCOLAT

130 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
6 cuillers à soupe + 1 cuiller à café de beurre doux
65 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
 $3/4$ de tasse + 1 cuiller à café de farine 5 œufs
1 tasse de sucre cristallisé
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
 $3/4$ de cuiller à café de sel
 $3/4$ de cuiller à café de levure
3 cuillers à soupe de crème aigre
3 tasses de noix de cajou

GANACHE

1 $1/2$ tasse de crème fraîche épaisse 3 cuillers à soupe de beurre doux
3 cuillers à soupe de sucre cristallisé
340g de chocolat semi-amer, cassé en

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, bain-marie, film plastique, fouet, moule à gâteau rond, mixer avec fouet rond, spatule en caoutchouc, 2 jattes en inox (dont 1 grande), cercle de carton, plaque à pâtisserie à côtés montants, robot, casserole de 2,5 litres, couteau scie, moule à fond amovible de 20 x 8 cm, pelle à tarte.

Préchauffez le four à 180° C.

Pour préparer le Gâteau au Chocolat, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 130 g de chocolat semi-amer, 6 cuillers à soupe de beurre et le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout hermétiquement d'un film plastique et laissez chauffer 8 à 9 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Beurrez le moule rond puis saupoudrez-le avec 1 cuiller à café de farine en secouant le moule pour chasser l'excédent.

Mélangez les œufs, 1 tasse de sucre, et l'extrait de vanille dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et double de volume, environ 4 à 5 minutes. Ajoutez le chocolat fondu et battez à vitesse moyenne pendant 15 secondes. Retirez la jatte du mixer. Incorporez $3/4$ de tasse de farine, le sel et le levure, en mélangeant bien le tout avec une spatule en caoutchouc. Dans une jatte en inox, fouettez vigoureusement la crème aigre. Ajoutez-la au mélange au chocolat et remuez bien.

Versez la pâte du gâteau dans le moule beurré, en l'étalant uniformément. Faites cuire le gâteau dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte net, soit environ 1 heure. Retirez le gâteau du four et laissez refroidir dans le moule pendant 20 minutes à température ambiante. Démoulez le gâteau sur un cercle de carton et réfrigérez sans le couvrir pendant 1 heure.

Baissez la température du four jusqu'à 170° C.

Faites griller les noix de cajou au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, pendant 15 à 18 minutes. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante. Réservez 36 noix de cajou pour la décoration. Hachez une demi tasse de noix de cajou grillées, en morceaux d'un centimètre, dans un mixer équipé d'une lame métallique (elles garniront les côtés du gâteau). Hachez les noix restantes au mixer en morceaux de 1,5 cm (qui seront mélangés à la ganache).

Pour préparer la ganache, faites chauffer la crème fraîche, 3 cuillers à soupe de beurre, et 3 cuillers à soupe de sucre dans la casserole sur feu moyen à fort, en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez 340 g de chocolat semi-amer dans une jatte en inox et versez la crème bouillante sur le chocolat. Laissez reposer 5 minutes, puis remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Retirez 1 tasse de ganache et conservez-la à température ambiante. Mélangez le reste de la ganache et les morceaux de noix de cajou de 1,5 cm. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Retirez le gâteau du réfrigérateur. Retournez-le et placez-le sur une surface propre et sèche. Coupez le gâteau horizontalement en trois tranches égales. Placez la tranche supérieure, côté coupé vers le bas, sur la base d'un moule à fond amovible. Avec une spatule en caoutchouc, étalez une tasse et demie du mélange de ganache et de noix de cajou sur la tranche de gâteau, en l'étalant bien avec une spatule en caoutchouc. Placez la tranche centrale du gâteau par-dessus celle qui se trouve dans le moule à fond amovible, et pressez doucement.

Étalez le reste de la ganache sur la tranche centrale du gâteau, en la répartissant bien. Disposez la tranche inférieure du gâteau, côté coupé vers le bas, par dessus la dernière couche de ganache, en pressant doucement, mais fermement. Réfrigérez le gâteau au moins une heure avant l'assemblage final.

Pour retirer le gâteau du moule démontable, passez un couteau scie le long du bord intérieur du moule. Versez la tasse de ganache réservée sur le dessus du gâteau, et étalez-la en une couche bien régulière avec une pelle à tarte. Lissez régulièrement la ganache sur les côtés du gâteau. Pressez les morceaux de noix de cajou de 1 cm dans la ganache sur les côtés du gâteau, en une couche bien égale.

Espacez régulièrement les noix de cajou entières réservées tout autour du gâteau, à 1,5 cm de la bordure. Réfrigérez le gâteau pendant 1 heure avant de servir.

Pour servir, découpez le gâteau au chocolat et aux noix de cajou avec un couteau scie. Passez la lame du couteau sous l'eau chaude avant de découper chaque tranche. Laissez reposer les tranches 15 à 20 minutes avant de servir.



Une précision concernant le temps nécessaire pour faire griller les noix de cajou : le temps indiqué ici, de 15 à 18 minutes, peut varier énormément, en fonction de la coloration des noix de cajou à l'achat. Quoi qu'il en soit, surveillez les noix de près pendant qu'elles grillent ; elles sont assez chères, et il arrive trop souvent que des cuisiniers imprudents les gaspillent en les laissant brûler.

Insérez plusieurs cure-dents horizontalement dans le gâteau afin de vous guider pour découper des tranches bien droites.

Si la tasse de ganache nécessaire pour napper le gâteau devient trop ferme, réchauffez-la au-dessus d'un récipient d'eau chaude, en la remuant jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Pour placer les noix de cajou entières sur le gâteau, disposez d'abord 12 d'entre elles comme s'il s'agissait des nombres du cadran d'une horloge.

Insérez ensuite 2 noix entre chacune des 12 précédentes ; vos 36 noix de cajou seront ainsi parfaitement espacées.

Après l'assemblage, vous pouvez conserver ce gâteau au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours avant de le servir.

Laissez reposer les tranches 15 à 20 minutes à température ambiante.



GATEAU D'ANNIVERSAIRE ARLEQUIN AU CHOCOLAT

POUR 8 PERSONNES

MATERIEL

Cuillers doseuses, tasse doseuse, cercle de carton de 22 cm, 2 plaques à pâtisserie, papier sulfurisé, mixer avec fouet rond, spatule en caoutchouc, poche à douille, douille droite, bain-marie, film plastique, fouet, grande jatte en inox, douille en forme d'étoile, patron en carton en forme de losange, saupoudroir, couteau scie.

En utilisant un cercle de carton (ou un plat rond) comme guide, tracez au crayon un cercle sur chacune des 2 feuilles de papier sulfurisé (découpées aux mesures des plaques à pâtisserie). Retournez les deux feuilles et placez-les sur les plaques, marques tournées vers le bas.

Préchauffez le four à 175° C.

Pour préparer les meringues, placez 6 blancs d'œufs, le bitartrate de potassium et le sel dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, soit environ une minute. Ajoutez progressivement 6 cuillers à soupe de sucre sans cesser de battre, jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, soit 1,5 à 2 minutes. Retirez la jatte du mixer et avec une spatule en caoutchouc, incorporez et mélangez y une cuiller à soupe de maïzena.

Remplissez une po, IR_ ni mie d'une grande douille droite de la moitié de la meringue. Remplissez l'un des cercles de meringue : partez du centre et dessinez une spirale de 2 cm de large vers l'extérieur du cercle. Répétez cette opération sur l'autre cercle.

Placez les meringues dans le four préchauffé et laissez cuire une heure. Réduisez la température du four à 100° C et laissez encore cuire 3 heures. Retirez du four et laissez refroidir sur les plaques à pâtisserie pendant 30 minutes avant de manipuler.

Pendant que les meringues refroidissent, préparez la double mousse au chocolat. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez les chocolats amer et semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 10 à 20 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez la crème fraîche épaisse dans la jatte bien froide d'un mixer équipé d'un fouet rond également froid (voir page 139). Battez à vitesse rapide pendant une minute environ. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Battez en neige 3 blancs d'œufs dans une grande jatte en inox, ce qui demandera environ 3 minutes. Ajoutez 2 cuillers à soupe de sucre et continuez à battre jusqu'à ce que la neige soit ferme, soit 2 à 2,5 minutes. Ajoutez un quart de la crème fouettée au chocolat et fouettez vivement, puis ajoutez le tout aux blancs d'œufs. Versez ensuite le reste de la crème fouettée. Incorporez le tout, lentement mais à fond. Transférez la mousse dans une jatte en inox moyenne (3 litres) et réfrigérez pendant 15 à 20 minutes.

Pour assembler le gâteau, versez la mousse dans une poche équipée d'une grande douille en forme d'étoile. Placez un petit monticule de mousse au centre d'un cercle de carton. Disposez une meringue à l'endroit sur le cercle. Pressez doucement la meringue pour que la mousse tienne en place. Versez un cercle d'étoiles (qui se toucheront) sur l'extérieur de la meringue sur le cercle. Continuez à verser ainsi des cercles d'étoiles jusqu'à ce que la meringue en soit couverte. Placez l'autre meringue à l'endroit par dessus les étoiles de mousse, en la pressant doucement pour la fixer.

MERINGUE

..... 6 blancs d'œufs

1

1/4 de cuiller à café de crème de bitartrate de potassium

1/8 de cuiller à café de sel

6 cuillers à soupe de sucre cristallisé

1 cuiller à soupe de maïzena

DOUBLE MOUSSE AU CHOCOLAT

225g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

110g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g

1 1/2 tasse de crème fraîche épaisse

3 blancs d'œufs

2 cuillers à soupe de sucre cristallisé

DÉCORATION

3 cuillers à soupe de sucre glace

1 cuiller à soupe de cacao amer

Bougies d'anniversaire

La semaine que j'ai passée à l'école de pâtisserie Lenôtre en juillet 1986 constitua une expérience professionnelle très enrichissante. La cuisine où nous prenions les cours était magnifique et le niveau de

l'enseignement était très élevé. Tous les étudiants que j'y ai côtoyés étaient des cuisiniers professionnels : il y avait notamment le chef de la maison Moët et Chandon, un professeur de cuisine du Caire, deux chefs pâtisseries de Montréal, et une Vietnamiennne mariée à un Allemand, propriétaire et directeur d'un restaurant chinois à la Nouvelle Orléans. Non seulement j'ai beaucoup appris, mais je me suis vraiment amusé.

Il faut tourner les meringues une ou deux fois toutes les deux heures pendant qu'elles sont au four, afin que la cuisson soit bien uniforme.

Les meringues peuvent être préparées un ou deux jours avant l'assemblage. Conservez-les dans un récipient fermé, dans un endroit sec à température ambiante.

Les meringues cuites sont fragiles : manipulez-les avec soin. Pour éviter de fendiller la couche supérieure de meringue, pressez-la très doucement quand vous la fixez sur les étoiles de mousse au chocolat.

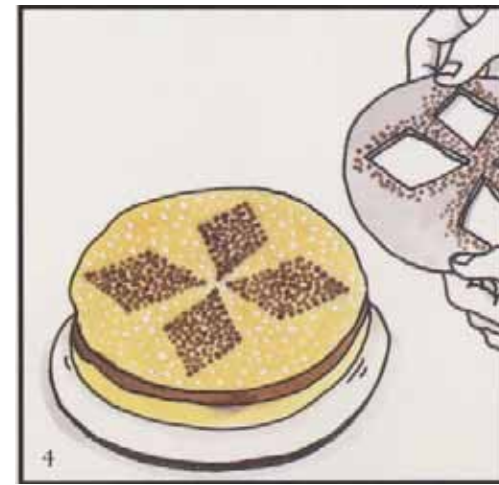
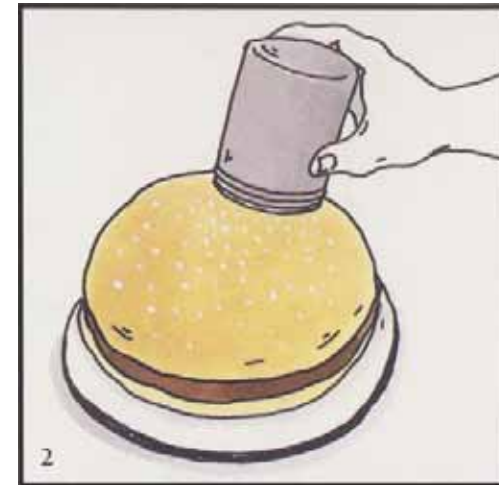
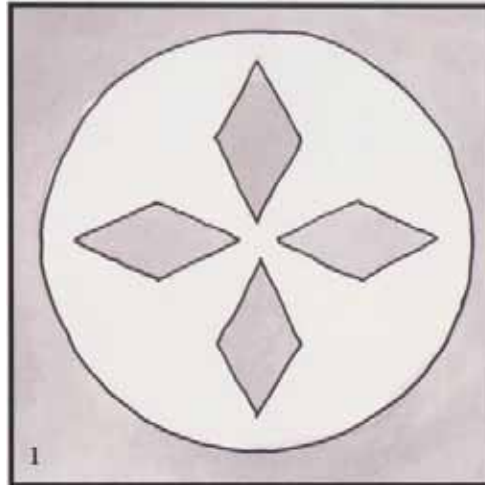
Si les meringues peuvent être confectionnées à l'avance, la mousse doit être préparée juste avant l'assemblage (si vous la réfrigérez plus longtemps que les 15 à 20 minutes conseillées, la mousse risque de durcir, et il deviendra pratiquement impossible de la verser sur le gâteau par la poche à douille). L'assemblage du gâteau est assez rapide, de sorte que je vous recommande de l'effectuer aussi près que possible au moment de servir. Si le gâteau est assemblé trop longtemps à l'avance, les meringues absorberont une partie de l'humidité de la mousse et perdront de leur croustillant.

Utilisez un saupoudroir pour verser le sucre et le cacao en forme de losange sur le gâteau.

Vous pouvez presser les bougies d'anniversaire dans la surface croustillante de la meringue. Placez plusieurs bougies sur l'extérieur du gâteau, ou éventuellement, une seule bougie au centre.

Saupoudrez le dessus du gâteau de sucre glace. Placez le patron en forme de losange sur le gâteau et saupoudrez les petits losanges de cacao. Réfrigérez le gâteau pendant au moins 1 heure, mais pas plus de 12 heures avant de servir.

Pour servir, placez quelques bougies d'anniversaire sur le gâteau, selon ce que vous permet votre conscience. Découpez le gâteau avec un couteau scie. Passez la lame du couteau sous l'eau chaude avant de découper chaque part. Laissez refroidir les tranches 10 à 15 minutes avant de servir.



SOUFFLES AU CHOCOLAT CROUSTILLANT

POUR 8 SOUFFLES INDIVIDUELS

MATERIEL

Cuillers doseuses, tase doseuse, 8 petits moules à soufflé individuels, bain-marie, film plastique, grande jatte en inox, fouet, mixer avec fouet, mixer avec fouet rond, spatule en caoutchouc, louche.

Préchauffez le four à 180° C.

Nappez légèrement de beurre l'intérieur des moules à soufflé. Saupoudrez ensuite 1 cuiller 1/2 à café de sucre en poudre. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer et le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 6 à 8 minutes.

Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez alors le chocolat dans une grande jatte en inox. Avec un fouet, incorporez les jaunes d'œufs et la crème fraîche jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mélangé. Laissez de côté.

Placez les blancs d'œufs dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, environ 1 minute. Ajoutez le reste du sucre et continuez à battre à vitesse rapide jusqu'à ce que la neige soit ferme, ce qui demandera 45 à 50 secondes. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez un quart des œufs en neige au mélange à base de chocolat fondu, puis ajoutez le reste des blancs d'œufs.

Répartissez le mélange dans les moules à soufflé\préparés (environ 4 louches par moule), en les remplissant jusqu'à 1 cm du bord. Saupoudrez le tout de morceaux de biscuits et de pépites de chocolat.

Placez les soufflés au centre du four préchauffé. Laissez cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit 22 à 26 minutes.

Retirez du four et servez immédiatement.

*1 cuiller à soupe de beurre doux
8 cuillers à soupe de sucre cristallisé
150 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
50g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
4 jaunes d'œufs
1/4 de tasse de crème fraîche
épaisse 8 blancs d'œufs
3 cookies au chocolat très noir, coupés en morceaux de 1,5 cm voir page 28).*

1/2 tasse de pépites de chocolat semi-

LA TOUCHE DU CHEF

Je frissonne rien qu'à l'idée d'une cuiller d'argent chargée de crème anglaise au moka (voir page 17) brisant la surface du soufflé pour y déposer son trésor. Pour ceux qui préfèrent des saveurs plus légères, je conseille la même opération avec une cuiller chargée de « Glace » au Chocolat Blanc (voir page 35).



GATEAU A LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET A LA FRAISE

POUR 12 PERSONNES

GATEAU AU CHOCOLAT

220 g de beurre doux (2 cuillers à soupe de
beurre fondu)
225 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g
8 jaunes d'œufs
3/4 de tasse de sucre cristallisé
4 blancs d'œufs

MOUSSE AU CHOCOLAT ET A LA FRAISE

1 kilo de fraises, équeutées
450 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g
110 g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15 g
6 blancs d'œufs
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
1 tasse de crème fraîche épaisse

GANACHE AU CHOCOLAT SEMI-AMER

Recette de Ganache au Chocolat semi-amer
(voir page 19)

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, 3 moules à gâteau de 22 cm de diamètre et 5 cm de haut,
papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, fouet, mixer avec pales et fouet rond, spatule en
caoutchouc, 3 jattes en inox (dont 1 grande), un moule démontable de 22 sur 7,5 cm, 2 cercles à
gâteau de 22 cm de diamètre, robot, pelle à tarte, poche à douille, grande douille en forme
d'étoile, couteau scie.

Beurrez légèrement l'intérieur des 3 moules à gâteau. Garnissez les moules de papier sulfurisé, puis
beurrez également le papier. Laissez de côté.

Préchauffez le four à 170° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le reste du beurre et 225 g de
chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film
plastique. Laissez chauffer 10 à 12 minutes. Retirez du feu, remuez jusqu'à ce que le mélange soit
lisse, et conservez à température ambiante.

Placez les jaunes d'œufs et 3/4 de tasse de sucre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de
pales. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte
citron, pendant environ 4 minutes. Raclez le bord de la jatte et battez encore 2 minutes à vitesse
rapide.

Pendant que les jaunes d'œufs sont dans le mixer, battez 4 blancs d'œufs en neige ferme, mais
pas sèche, pendant 3 à 4 minutes.

Avec une spatule en caoutchouc, incorporez le mélange à base de chocolat fondu dans le mélange
à base de jaunes d'œufs battus. Ajoutez un quart des blancs d'œufs battus en neige et remuez bien,
puis incorporez doucement le reste des blancs d'œufs.

Divisez la pâte entre les moules préparés, en l'étalant bien, et faites cuire à four préchauffé jusqu'à
ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte net, soit 25 à 30 minutes. Retirez les gâteaux du four et
laissez refroidir dans les moules pendant 15 minutes. (Pendant la cuisson, la surface des gâteaux
prendra l'aspect d'une croûte ; normalement, cette croûte doit se casser lorsque les gâteaux sortent du
four). Démoulez l'un des gâteaux sur la base d'un moule démontable. Démoulez ensuite les deux
autres gâteaux sur des cercles de métal. Retirez le papier sulfurisé et réfrigérez les gâteaux pendant
30 minutes.

Pour confectionner la mousse au chocolat et à la fraise, réservez les 12 plus belles fraises pour
décorer le gâteau. Dans un robot équipé d'une lame métallique, broyez 110 g de fraises (12 fraises de
taille moyenne devraient correspondre à une demi tasse, ou 110 g de fraises écrasées). Laissez de côté
jusqu'à utilisation. Réfrigérez les autres fraises jusqu'à ce que vous en ayez besoin (y compris celles
qui sont réservées à la décoration). Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen.

Placez 450 g de chocolat semi-amer, le chocolat blanc, et la purée de fraises dans la partie
supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 12 à 14 minutes.
Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez-le dans une jatte en inox, en
utilisant une spatule en caoutchouc pour retirer tout le mélange de chocolat fondu du bain-marie.
Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond, battez les 6 blancs d'œufs en neige à vitesse
rapide pendant environ 2 minutes. Sans cesser de battre, ajoutez peu à peu 2 cuillers à soupe de sucre.
Battez jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas très sèche, soit environ 30 secondes. Laissez
reposer à température ambiante jusqu'à utilisation.



Les fraises sont habituellement vendues au kilo ou à la livre. Selon la saison et leur pays d'origine, leur taille peut varier considérablement. Les fraises que nous utilisons au Treillis sont de taille pratiquement uniforme, une livre comptant généralement 18 à 20 fruits. Nous recevons parfois des fraises plus petites, dont il faut environ 25 pour obtenir une livre. Pour cette recette, j'espère que vous parviendrez à trouver 12 fraises d'environ 3 cm au niveau de la tige pour décorer le gâteau. Par ailleurs, si vous trouvez de très jolies fraises avec de belles tiges vertes, vous pouvez laisser la tige sur les fruits qui serviront à la décoration. Dans ce cas, placez les fruits tige vers le haut sur le gâteau.

Malheureusement, ce gâteau ne se conserve pas très longtemps. Après l'assemblage, on peut le garder au réfrigérateur pendant 24 heures tout au plus. Si vous le conservez plus longtemps, les fraises communiqueront leur humidité à la mousse. Le gâteau gardera un bon goût, mais on aspect sera beaucoup moins joli.

Laissez toujours les tranches de gâteau revenir à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant de servir.

Pour une dernière touche, servez chaque tranche de gâteau sur 2 à 3 cuillers à soupe de purée de fraises fraîches.

Avec un fouet manuel, battez la crème fraîche dans une jatte en inox bien froide (voir page 139) jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez un quart des blancs d'œufs au mélange à base de chocolat fondu, puis ajoutez la crème fouettée. Incorporez ensuite le reste des blancs d'œufs. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à utilisation.

Assemblez le moule à fond amovible. Etalez 1/2 tasse de mousse au chocolat et à la fraise sur le fond du moule. Disposez ensuite la moitié des fraises réservées (en dehors de celles qui serviront à la décoration), côté tige vers le bas, dans la mousse. Les fruits doivent être placés en 2 cercles : le premier à environ 2 cm de l'extérieur du gâteau, et le deuxième, vers l'intérieur, à 2 cm du premier. Répartissez 3 tasses de mousse sur les fraises, en veillant à ne pas déplacer les fruits. Tenez le moule par le bord, et tapotez doucement sa base 2 ou 3 fois sur le plan de travail (afin d'éliminer les bulles d'air). Placez une couche de gâteau par-dessus les fraises, puis répétez la procédure utilisée sur la première couche de gâteau (1/2 tasse de mousse, le reste des fraises, et 3 autres tasses de mousse). Surmontez la mousse de la dernière couche de gâteau et pressez doucement pour la fixer. Réfrigérez le gâteau 2 heures (ne le congelez pas).

Réfrigérez 1 tasse de ganache au chocolat semi-amer pendant au moins 1 heure. Conservez le reste de la ganache à température ambiante jusqu'à utilisation.

Retirez les côtés du moule à fond amovible (ne retirez pas la base du moule ; il sera ainsi plus facile à manier par la suite. Avec une pelle à tarte, lissez et égalisez les côtés du gâteau en appliquant 2 à 3 cuillers à soupe de ganache gardée à température ambiante. Répartissez également le reste de cette ganache sur le dessus et les côtés du gâteau. Disposez une fraise, côté tige vers le bas, dans chaque étoile de ganache. Réfrigérez le gâteau pendant 30 minutes.

Découpez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les tranches. Laissez revenir à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant de servir.

GLACE AU CHOCOLAT BLANC

POUR 2 LITRES

225 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
de 15 g

1 tasse de lait entier

2 tasses de crème fraîche épaisse

$\frac{1}{2}$ tasse de fleurette

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre cristallisé

4 jaunes d'œufs

$\frac{3}{4}$ de tasse de noix de cajou en
morceaux

170 g de chocolat semi-amer, cassé
en morceaux de 15 g

$\frac{3}{4}$ de tasse de raisins secs

MATERIEL

Tasse doseuse, bain-marie, film plastique, 2 jattes en inox (dont 1 grande), casserole de 2,5 litres, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, plaque à pâtisserie avec bords, sorbetière, moule à gâteau de 22 x 5 cm, cuiller en métal, couteau de cuisine, planche à découper, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat blanc et le lait dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 6 à 8 minutes. Versez ensuite dans une jatte en inox et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Préchauffez le four à 175° C.

Faites chauffer la crème fraîche épaisse et la fleurette dans la casserole sur feu moyen à fort. Lorsque le tout est bien chaud, ajoutez un quart de tasse de sucre et remuez pour le dissoudre. Amenez la crème à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et le $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre restant dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes. Raclez le bord de la jatte, et battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit environ 2,5 à 3 minutes. (À cet instant, la crème devrait bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs.)

Versez la crème bouillante sur les jaunes d'œufs battus et mélangez au fouet. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez le mélange à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Retirez du feu, versez dans le mélange à base de chocolat fondu, et remuez bien. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8 °C, pendant environ 15 minutes.

Pendant que la crème refroidit, faites griller les noix de cajou sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit 15 à 18 minutes. Retirez du four et conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Lorsque la crème est froide, congelez-la dans une sorbetière en respectant les indications du fabricant.

Pendant ce temps, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 8 à 10 minutes. Transférez ensuite le chocolat dans une jatte en inox et remuez jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajoutez en remuant les noix de cajou grillées et les raisins secs et mélangez bien.

Versez ce mélange dans le moule et réfrigérez environ 40 minutes. Démoulez le chocolat durci et cassez-le (ou coupez-le) en morceaux de 1,5 cm.

Transférez la glace à demi-gelée dans un récipient en plastique, que vous placerez au congélateur pour plusieurs heures avant de servir. Ne conservez pas plus de 5 jours.

LATOUCHE DU CHEF

La richesse de la glace au chocolat blanc associée au croquant des noix de cajou est très attrayante. Heureusement, l'accoutumance à cette substance est légale.

Pour une glace de « moindre richesse », utilisez des cacahuètes ; en revanche, pour obtenir une glace très riche, vous pouvez songer aux noix de macadamia.

Le mélange à base de noix de cajou peut être confectionné plusieurs jours à l'avance et conservé au congélateur jusqu'à utilisation. Nous prévoyons de le préparer pendant que la glace refroidit, afin de combler le temps nécessaire à la fabrication de la glace dans la sorbetière.

On peut battre les jaunes d'œufs et le sucre avec un batteur manuel (le temps de préparation étant alors un peu plus long).





TARTE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE PECAN

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, couteau de cuisine, planche à découper, mixer électrique avec pales, film plastique, rouleau à pâtisserie, moule à tarte avec fond amovible, couteau scie, casserole de 2,5 litres, louche, spatule en caoutchouc, plaque à pâtisserie, thermomètre à lecture instantanée, pelle à tarte.

Pour préparer la pâte à tarte : mélangez une tasse un quart de farine, le beurre, le sucre et le sel dans la jatte d'un mixer électrique muni de pales. Battez à vitesse lente pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré à la farine et que le mélange ait pris une texture farineuse. Ajoutez l'eau glacée et continuez à battre à vitesse lente pendant 10 à 15 secondes jusqu'à ce que la pâte forme un ensemble homogène. Enlevez la pâte du mixer et formez une boule bien ronde. Entourez d'un film plastique et laissez-la reposer au moins 4 heures au réfrigérateur.

Après ces 4 heures, placez-la sur un plan de travail propre, sec et légèrement fariné. Roulez la pâte en utilisant la demi-tasse de farine supplémentaire pour l'empêcher d'adhérer au rouleau, jusqu'à ce que vous obteniez un cercle d'environ 30 cm de diamètre et de 4 mm d'épaisseur. Disposez la pâte dans le moule en la pressant doucement sur le fond et les côtés. Avec un couteau scie, coupez l'excédent de pâte, en laissant une bordure de 2 cm que vous replierez sur le bord du moule. Réfrigérez la pâte pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C.

Pour préparer la garniture, faites chauffer le beurre et le sucre dans la casserole sur feu moyen à fort. Remuez constamment tout en amenant le mélange à ébullition. Laissez bouillir pendant 1,5 minute. Retirez du feu et versez le tout dans la jatte d'un mixer. Ajoutez en remuant avec une spatule en caoutchouc 170 g de chocolat semi-amer et le chocolat amer. Continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Versez le sirop de maïs, l'extrait de vanille et le sel. Ajoutez ensuite les œufs et placez la jatte sous le mixer équipé de pales. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que les œufs soient incorporés et le mélange bien lisse. Retirez la jatte du mixer. Terminez de mélanger avec une spatule en caoutchouc.

Retirez la pâte du réfrigérateur et placez-la sur une plaque à pâtisserie. Répartissez également les 3 tasses de noix de pécan sur le fond de la pâte. Dispersez les 170 g de morceaux de chocolat semi-amer restants par dessus les noix de pécan. Versez lentement la pâte au chocolat sur les noix de pécan et les morceaux de chocolat. Faites cuire le gâteau (en le laissant sur la plaque à pâtisserie) au centre du four préchauffé pendant 1 heure. Réduisez la température à 150° C et laissez encore cuire 45 à 55 minutes, jusqu'à ce que la température interne du gâteau atteigne 77° C. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante pendant 1 heure. Réfrigérez ensuite le gâteau pendant 2 heures (sans le démouler).

Pour servir, coupez le gâteau avec une pelle à tarte. Passez la lame sous l'eau chaude entre les tranches. Servez immédiatement.

PATE A TARTE

*1 3/4 tasse de farine
6 cuillers à soupe de beurre doux coupé
en morceaux de la taille d'une
cuiller à soupe
1 cuiller à soupe de sucre cristallisé
1 pincée de sel
de tasse d'eau glacée
1 tasse de riz*

GARNITURE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE PECAN

*100 g de beurre doux
tasse de sucre cristallisé
340g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 1 cm
50g de chocolat amer, cassé en morceaux de 1
cm
1 1/2 tasse de sirop de maïs
1 cuiller à soupe d'extrait de vanille pure
1/4 cuiller à café de sel
8 œufs
3 tasses de noix de pécan coupées en deux.*

LA TOUCHE DU CHEF

La pâte est généralement plus facile à rouler lorsqu'elle a reposé quelques heures. Nous précisons dans la recette que vous pouvez la rouler après qu'elle ait passé 4 heures au réfrigérateur, mais elle sera beaucoup plus facile à travailler après avoir reposé au réfrigérateur depuis la veille.

Il est important de verser la pâte au chocolat très lentement sur les noix et les morceaux de chocolat.

Il n'est pas nécessaire de ramener ce dessert à température ambiante pour le servir. Vous pouvez cependant le servir tiède, car il prend alors une texture et une saveur exquises.

Je vous conseille de préparer ce gâteau la veille. Même si on peut le servir, comme indiqué dans la recette, après 2 heures au réfrigérateur, sa texture est vraiment parfaite après un séjour de 24 heures au réfrigérateur. Une fois assemblé, on peut le garder 2 à 3 jours au réfrigérateur.

LES LOSANGES AU CHOCOLAT DE LUCY

POUR 36 LOSANGES

GATEAU AU CHOCOLAT

~~225 g de beurre doux~~ (2 cuillers à soupe de
beurre fondu)
185 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
9 jaunes d'œufs
1 tasse de sucre cristallisé
4 blancs d'œufs

GANACHE

~~1 tasse de noisettes~~
3 1/2 tasses de crème fraîche épaisse
4 cuillers à soupe de beurre doux
1/4 de tasse de sucre cristallisé
900 g de chocolat semi-amer, cassé en

GARNITURE A LA FRAMBOISE

~~250 g de framboises fraîches~~
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé

MATERIEL

Tasse doseuse, cuiller doseuse, petite poêle anti-adhésive, 2 plaques à pâtisserie de 25 x 35cm avec côtés montants, papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, fouet, mixer électrique avec pales, 3 jattes en inox (dont 1 grande), spatule en caoutchouc, 2 plaques à pâtisserie avec côtés montants, 2 torchons de cuisine en pur coton, robot, grande planche à découper, casserole de 2,5 litres, louche, passoire moyenne, pelle à tarte, couteau scie, jauge, grille métallique, poche à douille, douille en forme d'étoile.

Beurrez légèrement le fond et les côtés de 2 plaques à pâtisserie de 25 x 35 cm. Garnissez chaque plaque de papier sulfurisé, puis beurrez le papier. Laissez de côté.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le reste du beurre et le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 10 à 12 minutes. Retirez du feu, remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et conservez à température ambiante.

Placez les jaunes d'œufs et 1 tasse de sucre dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte citron et épaississe légèrement, pendant environ 4 minutes. Raclez le bord de la jatte et battez encore 2 minutes à vitesse rapide.

Pendant que les jaunes d'œufs sont dans le mixer, battez les blancs d'œufs en neige dans une jatte en inox, jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, pendant 3 à 4 minutes.

Avec une spatule en caoutchouc, incorporez le mélange à base de chocolat fondu dans le mélange à base de jaunes d'œufs. Ajoutez un quart des blancs d'œufs montés en neige et remuez pour incorporer, puis ajoutez peu à peu le reste des blancs d'œufs.

Divisez le mélange entre les plaques à pâtisserie préparées, en l'étalant bien, et faites cuire sur les plaques centrale et supérieure du four préchauffé, jusqu'à ce qu'un cure-dente inséré au centre en ressorte net, soit 20 à 22 minutes environ. Inversez la position des plaques à mi-cuisson. Retirez les gâteaux du four et laissez refroidir dans les moules plats pendant 30 minutes.

Pendant que les gâteaux refroidissent, faites griller les noisettes pour la ganache sur une plaque à pâtisserie pendant 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. Retirez la peau des noisettes grillées (voir page 139), laissez-les revenir à température ambiante. Dans un robot équipé d'une lame métallique, hachez les noisettes en morceaux de 4 mm.

Démoulez l'un des gâteaux sur une grande planche à découper (ou utilisez un morceau de carton légèrement plus grand que les plaques à pâtisserie), et réfrigérez 30 minutes. Conservez l'autre gâteau à température ambiante jusqu'à utilisation.

Faites chauffer la crème fraîche, 4 cuillers à soupe de beurre, et 1/4 de tasse de sucre dans une casserole sur feu moyen à fort, en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 6 à 7 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Mélangez 3 tasses de ganache et les noisettes hachées. Conservez ce mélange à température ambiante jusqu'à utilisation comme garniture. Prélevez encore 1 tasse de ganache et réfrigérez-la une heure (elle servira à décorer les losanges). Conservez le reste de la ganache à température ambiante jusqu'à utilisation.

Préparez maintenant la garniture à la framboise en écrasant les framboises avec 2 cuillers à soupe de sucre dans un robot équipé d'une lame métallique pendant 12 à 15 secondes. Egouttez la purée directement dans une jatte en inox. Couvrez d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à utilisation.



M_asœur Denise est psychologue pour enfants, mais c'est aussi une cuisinière et une pâtissière accomplie. Elle organise souvent des réceptions, et n'hésite jamais à me demander des conseils et des suggestions. C'est à la suite d'une demande de Denise concernant la possibilité d'utiliser la recette de la Tentation au Chocolat (gâteau rond pour 8 personnes) pour une grande réception que nous avons développé cette préparation.

Au Treillis, nous conservons tous les restes de ce gâteau, que nous incorporons à la « Glace » au Chocolat Blanc à demi-gelée. Nous l'appelons alors « Tentation Glacée au Chocolat Blanc ».

Ce dessert est délicieux pour les réceptions. Vous pouvez associer les losanges à d'autres éléments d'un buffet, ou servir 2 losanges dans une flaque de coulis de framboises et les garnir de 2 petites « boules » de Glace au Chocolat Blanc (voir page 35).

Après l'assemblage, les losanges se conserveront au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. Ramenez-les à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de les servir.

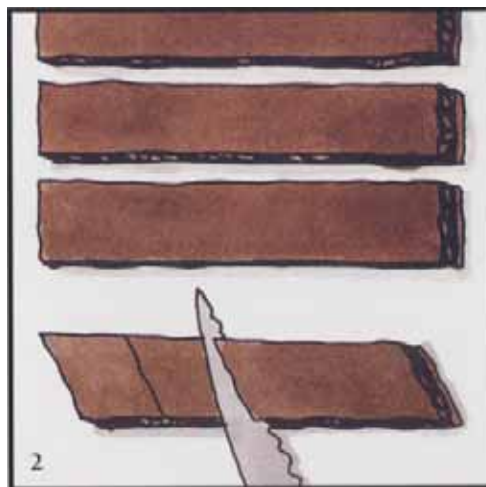
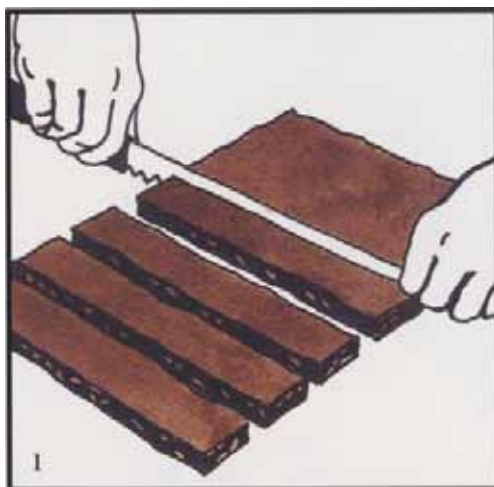
Pour assembler et décorer les losanges, retirez d'abord le gâteau du réfrigérateur. Avec une pelle à tarte, étalez uniformément la purée de framboises sur la couche de gâteau réfrigérée et retournée. Étalez le mélange de ganache et de noisettes par-dessus la framboise. Renversez l'autre couche de gâteau par dessous le premier gâteau garni de ganache. Retirez le papier sulfurisé et pressez doucement les gâteaux l'un sur l'autre. Placez le tout au congélateur pendant une heure.

Retirez le gâteau du congélateur. Avec un couteau scie très aiguisé, écartez les bordures inégales du gâteau afin qu'il mesure 22 x 32 cm. Découpez-le ensuite dans le sens de la largeur en 9 bandes de 3,5 cm de large. Puis découpez chaque bande en 4 losanges : retirez un morceau de 3 cm en diagonale à chaque extrémité de la bande, puis coupez la bande en diagonale 3 fois pour obtenir 4 losanges de taille équivalente.

Placez une grille sur une plaque à pâtisserie à côtés montants. Posez 9 à 12 losanges sur la grille. Versez 2 cuillers à soupe de ganache à température ambiante sur chaque losange, en laissant la ganache napper le dessus et les côtés de chaque losange. Avec une fourchette, retirez les losanges nappés de ganache de la grille et placez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Réfrigérez. Raclez la ganache sur la première plaque à pâtisserie et reversez-la dans la jatte à température ambiante. Réchauffez-la jusqu'à la texture idéale sur un récipient d'eau chaude. Répétez cette opération jusqu'à ce que tous les losanges soient nappés de ganache et réfrigérés pendant au moins 20 minutes.

Transférez la ganache réservée au réfrigérateur dans une poche munie d'une douille moyenne en forme d'étoile. Décorez chaque losange d'une étoile de ganache. Réfrigérez les losanges pendant au moins 1 heure avant de servir.

Laissez les losanges revenir à température ambiante pendant 15 à 20 heures avant de servir.



41

GLACE AU CHOCOLAT ET AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT BLANC

POUR 2 LITRES

170 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

50 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g

3¹/₂ tasses de lait entier

1 tasse de sucre cristallisé

3 œufs

170 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 1,5 cm

MATERIEL

Tasse doseuse, couteau de cuisine, planche à découper, bain-marie, film plastique, casserole de 2,5 litres, fouet, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 jattes en inox (dont 1 grande), sorbetière, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez les deux types de chocolat et 1/2 tasse de lait dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 8 à 10 minutes, puis retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer les 3 tasses de lait restantes et une demi tasse de sucre dans la casserole sur feu moyen. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez le lait à ébullition.

Pendant que le lait chauffe, placez les œufs et le reste du sucre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 à 3 minutes. Raclez le bord de la jatte, puis battez à nouveau à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2,5 à 3 minutes. (A ce moment, le lait doit bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition du lait, afin d'éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs).

Versez le lait bouillant dans les œufs battus et fouettez pour bien mélanger. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Retirez du feu et versez le tout dans une jatte en inox. Refroidissez le mélange dans un bain d'eau glacée (voir page 137) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant 15 à 20 minutes.

Lorsque le mélange est froid, congelez-le dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez ensuite la « glace » à demi-gelée dans un récipient en plastique et incorporez les morceaux de chocolat blanc. Couvrez hermétiquement le récipient, puis placez-le au congélateur pendant quelques heures avant de servir. Ne conservez pas la glace plus de 5 jours.

LA TOUCHE DU CHEF

Au Treillis, nous avons un petit faible pour les desserts « riches », qui contiennent généralement beaucoup de beurre, de sucre, de crème et bien sûr, de chocolat. Inutile de discuter ce point : la plupart de nos desserts sont outrageusement décadents. Nous proposons cependant quelques préparations « légères » ; ces desserts ont une apparence trompeuse : leur aspect et leur goût sont ceux des gâteaux les plus riches, alors qu'ils fournissent un parfum intense pour une quantité minime de matières grasses. Notre « glace » au chocolat et aux morceaux de chocolat blanc s'inscrit dans cette dernière catégorie. Préparée avec du lait entier, qui contient seulement 4 pour cent de matières grasses, cette « glace » est nettement moins calorique que les glaces classiques, dont la teneur minimale en matières grasses est de l'ordre de 10 pour cent.



GATEAU AU FROMAGE, AU CHOCOLAT NOIR ET AU POTIRON

POUR 12 PERSONNES

PATE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX DE PECAN

- 1 tasse de noix de pécan en morceaux*
- 6 Cookies au Chocolat très noir (voir page 28)*
- 1 cuiller à café de beurre doux fondu*

GATEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT

- 225 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g*
- 1/4 de tasse de café fort infusé*
- 30 cl de fromage frais ramolli*
- 3/4 de tasse de sucre cristallisé*
- 1/2 cuiller à café de sel*
- 3 œufs*
- 1 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

GATEAU AU FROMAGE AU POTIRON

- 2 cuillers à café de beurre doux fondu*
- 450 g de fromage blanc frais ramolli*
- 3/4 de tasse de sucre cristallisé*
- 2 cuillers à soupe de farine*
- 1/2 cuiller à café de sel*
- 3 œufs*
- 1 cuiller à café d'extrait de vanille pure*
- 1 tasse de purée de potiron*
- 1/4 de cuiller à café de cannelle moulue*
- 1/4 de cuiller à café de quatre-épices moulu*
- 1/4 de cuiller à café de clous de girofle moulus*

GANACHE AU CHOCOLAT SEMI-AMER

Recette de Ganache au Chocolat Semi-amer (voir page 19)

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, petite poêle anti-adhésive, plaque à pâtisserie, robot, moule à fond amovible de 22 cm x 7,5 cm de haut, bain-marie, film plastique, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, 2 moules à gâteau de 22 cm x 7,5 cm de haut, papier sulfurisé, thermomètre à lecture instantanée, grand torchon en pur coton, pelle à tarte, couteau scie.

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites griller les morceaux de noix de pécan sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé pendant 6 à 8 minutes. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante. Ramenez le four à 170° C. Dans un robot équipé d'une lame métallique, hachez les cookies et les noix de pécan jusqu'à ce qu'ils soient en miettes (ils donneront 2 tasses de miettes), soit environ 20 à 30 secondes. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Beurrez le moule à fond amovible en utilisant 1 cuiller à café de beurre fondu. Avec vos mains, pressez 1 tasse de miettes en une couche uniforme sur le fond du moule. Laissez de côté.

Pour préparer le gâteau au chocolat, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat semi-amer et le café dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 6 à 8 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Placez 30 cl de fromage blanc frais, 3/4 de tasse de sucre, et 1/2 cuiller à café de sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse lente pendant 1 minute, puis à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Raclez le bord de la jatte. Ajoutez 3 œufs, un par un, en battant à vitesse rapide pendant 20 secondes et en raclant le bord de la jatte après chaque œuf ajouté. Battez ensuite le mélange pendant une minute à vitesse rapide. Ajoutez une cuiller à café d'extrait de vanille et battez 15 secondes à vitesse moyenne. Ajoutez alors le mélange à base de chocolat fondu, et battez 30 secondes à vitesse moyenne. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Versez-la dans le moule préparé, en la répartissant bien. Conservez à température ambiante pendant que vous préparez la pâte du gâteau au potiron. Pour cela, nappez l'intérieur d'un moule à gâteau d'une cuiller à café de beurre fondu. Garnissez le moule d'une feuille de papier sulfurisé carrée de 20 cm de côté. Nappez le papier de la cuiller à café de beurre restante. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez 450 g de fromage blanc frais, 3/4 de tasse de sucre, la farine et 1/2 cuiller à café de sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse lente pendant 1 minute, puis à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Raclez le bord de la jatte, et battez encore à vitesse moyenne 2 minutes, puis à vitesse rapide 20 secondes, en raclant le bord de la jatte après chaque addition. Ajoutez une cuiller à café d'extrait de vanille et battez 15 secondes à vitesse moyenne, puis 2 minutes à vitesse rapide. Ajoutez la purée de potiron, la cannelle, le quatre-épices et les clous de girofle, et battez à vitesse moyenne pendant 30 secondes. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Versez le mélange à base de potiron dans le moule préparé, en le répartissant bien.

Placez un moule partiellement rempli de 4 tasses d'eau chaude au niveau inférieur du four préchauffé à 170° C (la plaque inférieure doit se trouver au moins 10 cm sous la plaque centrale). Placez les deux gâteaux sur la plaque centrale du four et laissez cuire 1 heure et 10 minutes, jusqu'à ce que la température interne des gâteaux atteigne 77° C. Eteignez le four et laissez encore les gâteaux 20 minutes à l'intérieur. Retirez-les alors du four et laissez-les refroidir à température ambiante pendant 20 minutes. Réfrigérez le gâteau au chocolat pendant 1 heure, mais laissez le gâteau au potiron à température ambiante (ne démoulez aucun des deux).

Versez 1 tasse de ganache au chocolat semi-amer sur le gâteau au chocolat bien froid. Etalez uniformément la ganache sur toute la surface du gâteau. Démoulez ensuite le gâteau au potiron en le renversant sur la ganache. Pressez doucement le gâteau pour le fixer en place. Entourez tout le moule démontable d'un film plastique et réfrigérez 3 heures.

Le gâteau peut maintenant être retiré du moule à fond amovible. Enveloppez un torchon humide et chaud autour des côtés du moule (le torchon doit être assez grand pour entourer complètement le moule) et maintenez-le dans cette position pendant environ 1 minute. Retirez-le doucement et démoulez le gâteau. Avec une pelle à tarte, lissez les côtés du gâteau avec 2 ou 3 cuillers à soupe de ganache. Répartissez le reste de la ganache sur les côtés et le dessus du gâteau. Pressez le reste des miettes de cookies et de noix de pécan sur les côtés, en une nappe uniforme. Réfrigérez au moins 30 minutes avant de couper et de servir le gâteau.

Pour servir, passez la lame du couteau scie sous l'eau chaude avant de découper le gâteau, et à nouveau entre les tranches. Placez une part au centre de chaque assiette et servez.



LA TOUCHE DU CHEF

Un champ de potirons colorés me fait toujours

sourire. Chacun de ces globes orange vif semble posséder sa propre personnalité.

Cette association du chocolat et du potiron fonctionne, et elle suscitera toujours des expressions d'agréable surprise dès la première bouchée.

Si vous trouvez du potiron frais, utilisez-en 450 g coupés en morceaux de 1,5 cm. Faites chauffer

1/2 tasse d'eau et 2 cuillers à soupe de sucre roux bien compact dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est très chaud, ajoutez les morceaux de potiron et 1 cuiller à café de sel. Laissez chauffer 5 minutes, puis passez à feu moyen et laissez cuire 25 minutes, en remuant de

temps à autre. Transférez le mélange à base de potiron dans une jatte en inox, et refroidissez-le dans un bain d'eau glacée (voir page 136) pendant environ

15 minutes. Ecrasez en purée le mélange de potiron refroidi dans un robot équipé d'une lame métallique jusqu'à ce que la purée soit lisse, soit environ

1 minute, ce qui vous donnera environ 1 tasse de purée.

Lorsque vous ne trouvez pas de potiron frais, achetez du potiron entier sous emballage, et non une « garniture pour tarte au potiron ». Dans ce dernier cas, le goût des épices éliminerait le délicat parfum du potiron.

La confection de ce dessert peut s'étaler sur

2 jours. Premier jour : en supposant que vous conservez au congélateur une réserve de Cookies au Chocolat très Noir, vous pouvez passer directement à la cuisson des gâteaux. Dans le cas contraire, préparez les cookies avant de faire cuire les gâteaux. Laissez refroidir les gâteaux et réfrigérez jusqu'à l'assemblage. Deuxième jour : Préparez la ganache et assemblez le gâteau.

Après l'assemblage, ce dessert se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Pour apporter une touche particulière à cette préparation, décorez le dessus du gâteau entier de crème fraîche et de sucre brun ; fouettez ensemble dans une jatte en inox 3/4 de tasse de crème fraîche et 2 cuillers à soupe de sucre roux. Versez le mélange sur le centre du gâteau. Avec une spatule, étalez la crème jusqu'à 5 cm du bord du gâteau. Enfin, espacez régulièrement 12 demi-noix de pécan à 1,5 cm du bord du gâteau. Réfrigérez 1 heure avant de découper et de servir.



POUR 10 A 12 PERSONNES

GATEAU AU CHOCOLAT

*Recette des Losanges au chocolat de Lucy
(voir page 86)*

GANACHE

.....
3/4 de tasse de crème fraîche épaisse 2
cuillers à soupe de beurre doux 2
cuillers à soupe de sucre cristallisé
225 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g

DECORATIONS

3/4 de tasse d'amandes effilées
30 g de tourbillons au chocolat blanc (voir
page 138)
30 g de tourbillons au chocolat semi-amer
(voir page 138)

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, petite poêle anti-adhésive, épluche-légumes, moule à fond amovible de 22 cm x 7,5 cm de haut, papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, mixer avec pales, 2 jattes en inox (dont 1 grande), spatule en caoutchouc, cercle de carton de 22 cm, plaque à pâtisserie, casserole de 1,5 litre, pelle à tarte, couteau scie.
Préchauffez le four à 180° C.

Préparez le gâteau au chocolat selon la recette des Losanges au Chocolat de Lucy, mais utilisez seulement une cuiller à soupe de beurre fondu pour napper le moule à fond amovible, au lieu des 2 qui sont conseillées dans cette recette. Beurrez légèrement un moule à fond amovible. Garnissez-le de papier sulfurisé, et beurrez légèrement le papier.

Versez la pâte du gâteau au chocolat dans le moule préparé, en la répartissant bien. Faites cuire le gâteau dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte net, soit environ 1 h 15. (Pendant la cuisson, la surface du gâteau prendra l'aspect d'une croûte ; normalement, cette croûte doit disparaître quand vous sortez le gâteau du four). Démoulez le gâteau sur un cercle de carton et réfrigérez-le 1 heure.

Pour préparer la ganache, faites chauffer la crème fraîche, le beurre et le sucre dans la casserole sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez 225 g de chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Avec une pelle à tarte, lissez bien le tour du gâteau en y appliquant 2 cuillers à soupe de ganache. Versez le reste de la ganache sur le gâteau, en la répartissant avec une spatule pour former une nappe égale sur le dessus et les côtés. Réfrigérez 30 minutes. Pressez les amandes grillées dans la ganache sur les côtés du gâteau, en les répartissant bien. Décorez le dessus du gâteau de tourbillons de chocolat noir et blanc. Servez immédiatement ou réfrigérez jusqu'à 20 minutes du moment de servir.

Pour servir, découpez le gâteau avec un couteau scie. Passez la lame sous l'eau chaude entre les tranches. Si le gâteau a été réfrigéré, laissez-le à température ambiante pendant 15 minutes avant de le servir.

En juillet 1986, j'ai passé une merveilleuse semaine en tant que chef sur une péniche qui naviguait sur l'Yonne, une expérience rehaussée par la présence à mes côtés de ma fille, Danielle, alors âgée de 16 ans, au titre d'assistante. Chaque jour pendant une semaine, nous avons préparé le déjeuner et le dîner pour les huit invités et les six membres de l'équipage. Danielle avait passé les deux étés précédents à travailler au Treillis, et avant ce voyage en France, elle avait assisté pendant quelques semaines le chef pâtissier du Treillis, Andrew O'Connell. Elle était donc chargée des desserts lors de cette croisière, et le plus apprécié fut son adaptation de l'une des recettes classiques du Treillis, la Tentation au Chocolat. Nous l'avons servi le deuxième soir et à nouveau, sur commande spéciale des invités, le dernier soir du voyage, le 14 juillet.

Sur la péniche, j'ai écrasé des fraises des bois toutes fraîches, afin d'obtenir un coulis qui agrémenterait le dessert de Danielle. Je vous conseille également de servir cette Tentation avec un coulis de framboises fraîches, ou éventuellement dans une flaque de sauce au chocolat doux-amer (voir page 16), avec un nuage de crème fouettée non sucrée.

La Tentation de Danielle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur. Laissez revenir les tranches à température ambiante pendant 15 minutes avant de servir.

SANDWICHES GLACES AU CARAMEL

POUR 12 SANDWICHES

COOKIE AU CHOCOLAT

4 cuillers à soupe de beurre doux
75 g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15g
50 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
1 tasse de sucre cristallisé
3 œufs
1/2 tasse de farine
3/4 de cuiller à café de levure
1/2 cuiller à café de sel
1/2 de tasse de crème fraîche aigre

GLACE AU CARAMEL ET AUX CACAHUETES

1 tasse de cacahuètes non salées,
décortiquées
de tasse de sucre cristallisé
de cuiller à café de jus de citron
2 tasses de crème fraîche épaisse
1 tasse de lait entier
3 jaunes d'œufs

GARNITURE FONDANTE

1/2 tasse de crème fraîche épaisse
3 cuillers à soupe de beurre doux
1/3 de tasse de sucre cristallisé
5 cuillers à soupe de sucre roux
1/4 tasse de cacao amer, tamisé
1/8 de cuiller à café de sel

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, tamis, bain-marie, film plastique, fouet, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, 2 jattes en inox (dont 1 grande), 2 plaques à pâtisserie à côtés montants, récipient hermétique en plastique, casserole de 2,5 litres, thermomètre à lecture instantanée, sorbetière, récipient en plastique de 2 litres avec couvercle, papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez 4 cuillers à soupe de beurre et les chocolats amer et semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 3 à 4 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Mélangez 1 tasse de sucre et 3 œufs dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et double de volume, soit environ 4 minutes. Ajoutez le chocolat fondu et battez à vitesse moyenne pendant 20 secondes. Raclez le bord de la jatte. Ajoutez la farine, la levure, et 1/2 cuiller à café de sel et battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, soit environ 15 secondes. Dans une jatte en inox, fouettez vivement la crème amère. Retirez la jatte du mixer et incorporez la crème aigre.

Confectionnez les cookies en laissant tomber 2 cuillers à soupe de pâte en six petits monticules sur chacune des 2 plaques à pâtisserie. Placez les plaques aux niveaux central et supérieur du four préchauffé et laissez cuire 20 à 22 minutes, en inversant la position des plaques vers le milieu de la cuisson. Laissez refroidir les cookies 10 minutes sur les plaques. Confectionnez 12 autres cookies avec le reste de la pâte et répétez le processus de cuisson. Entreposez les cookies dans un récipient en plastique hermétique jusqu'à utilisation.

Pour confectionner la glace, faites d'abord griller les cacahuètes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé à 180° C pendant 10 à 12 minutes. Retirez du four et laissez de côté jusqu'à utilisation.

Mélangez 1/2 tasse de sucre et le jus de citron dans une casserole de 2,5 litres. Remuez avec un fouet (le sucre aura l'aspect du sable humide). Faites caraméliser le sucre pendant 3 à 5 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant).

Retirez la casserole du feu, ajoutez soigneusement 1/2 tasse de crème fraîche épaisse, et remuez bien (le mélange fumera et bouillira vivement lorsque vous ajouterez la crème). Transférez le caramel dans une jatte en inox et laissez refroidir à température ambiante.

Faites chauffer la tasse et demie de crème restante et le lait dans une casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez 3 jaunes d'œufs et le 1/4 de tasse de sucre restant dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide pendant 2 à 3 minutes. Raclez le bord de la jatte, et battez encore 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi et prenne une teinte citron. (A cet instant, la crème devrait bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre les œufs jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs).

Versez la crème bouillante dans les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et laissez chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Retirez du feu et transférez le mélange dans une jatte en inox. Ajoutez le caramel et mélangez au fouet. Refroidissez le tout dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à l'obtention d'une température de 4 à 8° C, soit environ 15 minutes.

Lorsque le mélange est froid, versez-le dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez ensuite la glace à demi-gelée dans un récipient en plastique de 2 litres, et incorporez les cacahuètes. Couvrez hermétiquement le récipient, et laissez-le 1 heure au congélateur.

Pour préparer la garniture fondante, faites chauffer 1/2 tasse de crème fraîche épaisse et 3 cuillères à soupe de beurre dans une casserole sur feu moyen. Attendez que le mélange frémissse. Ajoutez 1/3 de tasse de sucre cristallisé et le sucre roux, et remuez pour dissoudre. Retirez du feu et ajoutez le cacao tamisé et le sel. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez la garniture dans une jatte en inox et laissez refroidir à température ambiante.

Pour assembler les sandwichs glacés, retournez 12 cookies sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Disposez 3 à 4 cuillères à soupe bien pleines de glace au caramel et aux cacahuètes sur chacun des cookies. Faites un petit creux dans chaque monticule de glace avec le dos de la cuiller. Disposez une cuiller à soupe bien pleine de garniture dans ce creux. Placez immédiatement le plateau de cookies au congélateur pour 30 minutes. Retirez du congélateur et terminez le sandwich en plaçant un autre cookie à l'endroit sur chaque part. Pressez doucement les cookies pour les fixer en place. Congelez le tout pendant 1 heure, et enveloppez ensuite individuellement chaque sandwich dans un film plastique. Vous pouvez conserver les sandwichs six jours au congélateur.



Notre chef pâtissier, John Twichell, a créé ce sandwich glacé (que nous proposons à notre café en terrasse pendant l'été). John est originaire de l'Indiana, et il m'a expliqué que la spécialité du drugstore de sa petite ville était un sandwich glacé, préparé avec de la glace à la vanille et une sauce chaude au chocolat, et garni de cacahuètes. Il a ainsi voulu revenir à ses origines, en apportant certaines modifications à la recette.

Afin d'empêcher la cristallisation, on ajoute du jus de citron au sucre avant la caramélisation.

La glace doit être assez congelée pour ne pas fondre immédiatement et couler hors des cookies. Si elle est trop molle, remplacez-la au congélateur. Si au contraire, elle est trop dure, elle deviendra difficile à manipuler. Dans ce cas, placez le récipient de glace au réfrigérateur pendant un moment, jusqu'à ce que la glace retrouve une consistance plus souple.

Veillez à ce que la garniture ne soit pas chaude au point de faire fondre la glace à son contact.

Ces sandwichs peuvent être préparés sur une période de 2 à 3 jours. On peut confectionner la glace 2 ou 3 jours avant l'assemblage ; il suffit de la laisser décongeler au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes avant l'assemblage. Les cookies peuvent être cuits un ou deux jours avant l'assemblage, et on peut préparer la garniture plusieurs jours à l'avance. Il suffit de la ramener à température ambiante avant de l'utiliser.

Les jaunes d'œufs et le sucre qui servent à préparer la glace peuvent être mélangés au batteur manuel (la préparation sera un peu plus longue), ou à la main, avec un fouet (le temps de confection risque alors de doubler).



GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT « A L'ANCIENNE »

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Cuillers doseuses, petite poêle anti-adhésive, tasse doseuse, tamis, papier paraffiné, robot équipé d'une râpe (ou râpe manuelle), 2 moules de 22 x 5 cm, papier sulfurisé, bain-marie, fouet, mixer électrique avec fouet rond et pales, grande jatte en inox, spatule en caoutchouc, 2 cercles en carton aux dimensions du gâteau, couteau scie, pelle à tarte.

Beurrez légèrement l'intérieur des deux moules. Garnissez-les de papier sulfurisé, et beurrez également le papier. Laissez de côté.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 225 g de beurre dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 139). Laissez chauffer doucement, en remuant continuellement jusqu'à ce que le beurre soit fondu, mais pas séparé. Retirez du feu.

Placez les jaunes d'œufs et $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre cristallisé dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, pendant environ 1 minute. Réglez alors le mixer sur vitesse lente et laissez-le fonctionner pendant que vous battez les blancs en neige.

Battez les blancs d'œufs dans une jatte en inox pendant environ 3 minutes. Ajoutez la $\frac{1}{2}$ tasse de sucre restante et continuez à battre jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, soit environ 2 à 3 minutes.

Ajoutez progressivement (d'abord jaunes + beurre... ensuite farine à la spatule) la farine aux jaunes d'œufs tout en les battant à vitesse lente. Ajoutez le reste du beurre fondu et continuez à battre pendant 10 secondes. Passez à vitesse moyenne et battez 5 secondes. Retirez la jatte du mixer et terminez de bien mélanger les ingrédients avec une spatule en caoutchouc. Ajoutez un tiers des œufs en neige et remuez bien pour les incorporer, puis versez doucement le reste des blancs d'œufs. Incorporez 225 g de chocolat râpé (réfrigérez les 60 g restants jusqu'à utilisation).

Divisez la pâte entre les deux moules, en la répartissant bien, et faites cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte net, soit environ 25 à 30 minutes. Retirez les gâteaux du four et laissez-les refroidir dans les moules pendant 20 minutes. Démoulez les gâteaux sur les cercles de carton et laissez refroidir à température ambiante, pendant environ 20 minutes. Retirez alors le papier sulfurisé et réfrigérez les gâteaux pendant 30 minutes.

Pour préparer le glaçage, placez 225 g de beurre, le cacao et le sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez le mélange à vitesse lente jusqu'à ce qu'il soit bien uniforme, soit environ 3 minutes. Ajoutez le sucre glace, la crème légère et la vanille. Battez 10 secondes à vitesse lente, puis passez à vitesse moyenne pendant 10 secondes. Augmentez encore la vitesse, et battez rapidement jusqu'à ce que le glaçage soit léger et mousseux, soit environ 3 minutes. Raclez le bord de la jatte et batte encore 1 minute. Retirez la jatte du mixer et conservez à température ambiante jusqu'à ébullition.

Pour assembler, retirez les gâteaux du réfrigérateur. Coupez chacun d'entre eux horizontalement en deux couches d'égale épaisseur. Placez 1 cuiller à soupe de glaçage au centre de chaque cercle. Renversez la couche inférieure d'un gâteau sur le glaçage et pressez-le doucement en place. Répartissez $\frac{3}{4}$ de tasse de glaçage sur le dessus du gâteau. Placez la tranche supérieure du gâteau sur le glaçage et pressez-la doucement. Répartissez encore $\frac{3}{4}$ de tasse de glaçage sur cette tranche. Répétez cette opération avec la tranche inférieure du second gâteau retourné et terminez en plaçant la tranche supérieure sur la troisième couche de glaçage et en la pressant doucement. Répartissez le reste du glaçage sur les côtés et le dessus du gâteau. Pressez les 60 g de chocolat râpé réservés dans le glaçage sur le tour du gâteau, en une couche bien uniforme. Vous pouvez servir immédiatement ou réfrigérer le gâteau jusqu'à 20 minutes du moment de servir.

Pour servir, découpez le gâteau avec un couteau scie. Passez la lame sous l'eau chaude avant de découper chaque tranche. Si le gâteau a été réfrigéré, laissez les parts à température ambiante pendant 15 minutes avant de les servir.

GATEAU POINTILLE DE CHOCOLAT

225 g + 2 cuillers à soupe de beurre doux
(2 cuillers à soupe de beurre fondu)
8 jaunes d'œufs
 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre cristallisé
6 blancs d'œufs
1 tasse de farine tamisée
280 g de chocolat semi-amer, finement râpé

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

225 g de beurre doux
 $\frac{3}{4}$ de tasse de cacao amer à fuite-
 $\frac{1}{4}$ de cuiller à café de sel
 $\frac{1}{3}$ de tasse de fleurette
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
2, tasses de sucre glace

LA TOUCHE DU CHEF

Réfrigérez le chocolat 30 minutes avant de le râper ; au cas contraire, vous risqueriez de vous retrouver avec une fondue au chocolat.

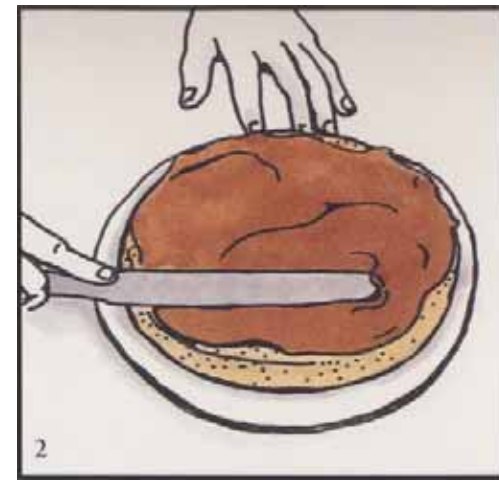
Vous pouvez râper le chocolat dans un robot ou à la main, ou encore le hacher très finement avec un couteau de cuisine.

Placez une grande feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie sous le gâteau pendant que vous appliquez les copeaux de chocolat sur les côtés du gâteau. Le cercle de carton qui supporte le gâteau doit être tenu dans la paume d'une main, à environ 20 ou 25 cm au-dessus du papier, tandis que vous appliquez une grosse poignée de copeaux de chocolat sur le gâteau de votre main libre. Laissez tomber les copeaux qui n'adhèrent pas immédiatement au gâteau. puis récupérez-les pour les appliquer à nouveau.

Après l'assemblage, ce gâteau peut se conserver 2 ou 3 jours au réfrigérateur. Laissez les tranches

15 minutes à température ambiante avant de servir.

Pour y apporter une note finale, le chef pâtissier John Twichell recommande de verser 3 à 4 cuillers à soupe de sauce au chocolat semi-amer (voir page 16) sur l'assiette. Le brillant de la sauce baigne ainsi le gâteau dans un reflet appétissant de chocolat noir.



GATEAU AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR ET AUX PISTACHES

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, couteau de cuisine, planche à découper, tamis, papier paraffiné, moule à fond amovible de 22 x 5 cm, bain-marie, film plastique, fouet, mixer avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, casserole de 1,5 litre, casserole de 2,5 litres, passoire, torchon de cuisine en pur coton, plaque à pâtisserie avec côtés montants, 3 jattes en inox (dont 1 grande), thermomètre à lecture instantanée, couteau scie, pelle à tarte, poche à douille, douille moyenne en forme d'étoile.

Préchauffez le four à 180° C.

Tamisez ensemble 1 tasse 1/2 de farine, le cacao, la levure et le sel sur le papier paraffiné, et laissez de côté jusqu'à l'utilisation.

Beurrez légèrement le moule à fond amovible, en utilisant 2 cuillers à café de beurre. Farinez-le ensuite avec 1 cuiller à soupe de farine, et secouez pour chasser l'excédent. Laissez de côté.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 136). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez chauffer 3 à 4 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez 1 tasse de sucre et 110 g de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse moyenne, puis 1 minute à vitesse rapide. Raclez le bord de la jatte, puis battez encore 1 minute à vitesse rapide. Raclez le bord de la jatte. Ajoutez les œufs, un par un, en battant à vitesse rapide pendant 15 secondes et en raclant le bord de la jatte après chaque œuf ajouté.

Ajoutez l'extrait de vanille et le vinaigre de framboises et battez 20 secondes à vitesse rapide. Ajoutez le chocolat fondu et battez 10 secondes à vitesse lente. Raclez le bord de la jatte.

Faites bouillir 1 tasse d'eau dans la casserole de 1,5 litre. Battez le chocolat à vitesse lente dans le mixer en y ajoutant les ingrédients secs tamisés, puis battez encore 10 secondes. Passez à vitesse moyenne et battez 5 secondes. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et uniforme.

Versez la pâte dans le moule préparé. Faites cuire au centre du four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte net, pendant environ 45 à 50 minutes. Retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir dans le moule pendant 20 minutes. Retirez les côtés du moule et réfrigérez le gâteau pendant au moins une heure.

Pour préparer la crème au beurre au chocolat blanc et la crème au beurre à la pistache, décortiquez les pistaches (vous devriez obtenir 1 tasse 1/2 de pistaches décortiquées). Amenez 6 tasses d'eau à ébullition dans une casserole de 2,5 litres. Blanchissez les pistaches dans l'eau bouillante pendant 3 minutes, puis égouttez-les dans une passoire. Placez les pistaches égouttées au milieu du torchon. Repliez-le sur les pistaches et frottez vivement pour en retirer la peau. Faites griller les pistaches sur une plaque à pâtisserie à côtés montants dans le four préchauffé pendant 15 minutes. Retirez les pistaches du four et laissez-les refroidir à température ambiante. Réservez 24 pistaches entières pour la décoration du gâteau. Hachez finement toutes les autres et laissez-les de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat blanc dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 6 à 8 minutes, puis retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse. Transférez le chocolat blanc fondu dans une grande jatte en inox et laissez de côté.

Placez 300 g de beurre en morceaux dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse lente. Raclez les pales et le bord de la jatte, puis battez 2 minutes à vitesse moyenne. Raclez à nouveau la jatte et battez encore 5 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit léger et mousseux. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez le beurre au chocolat blanc fondu. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

LE GATEAU AU CHOCOLAT DE JOE

*1 1/2 tasse + 1 cuiller à soupe de farine
6 cuillers à soupe de cacao amer
1 cuiller à café de levure
1 cuiller à café de sel
110 g + 2 cuillers à café de beurre doux 55 g
de chocolat amer, cassé en morceaux de
15g
1 tasse de sucre cristallisé
2 œufs
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure
1 cuiller à café de vinaigre de framboises
1 tasse d'eau*

CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT BLANC ET A LA PISTACHE

*3 tasses de pistaches non décortiquées
225 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
de 15g
300 g de beurre, coupé en 6 morceaux
3 blancs d'œufs
1/2 tasse de sucre cristallisé*

GANACHE

*6 cuillers à soupe de crème fraîche
épaisse
1 cuiller à café de sucre cristallisé
110 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*



Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 3 blancs d'œufs et 1/2 tasse de sucre dans la partie supérieure du bain-marie. Fouettez doucement les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de 49° C, soit environ 1 à 1,5 minute. Transférez les blancs d'œufs chauds dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, environ 4 minutes. Retirez la jatte du mixer.

Avec une spatule en caoutchouc, incorporez les blancs d'œufs dans le mélange de chocolat blanc et de beurre, et remuez bien. Transférez 2 tasses de crème au chocolat blanc dans une jatte en inox séparée. Réservez 1/2 tasse de pistaches finement hachées qui serviront à décorer le tour du gâteau. Mélangez le reste des pistaches hachées aux 2 tasses de crème. Conservez les 2 jattes de crème à température ambiante jusqu'à utilisation.

Pour confectionner la ganache, faites chauffer la crème fraîche épaisse et 1 cuiller à café de sucre dans une casserole de 1,5 litre sur feu moyen à fort, en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox et versez la crème bouillante dessus. Laissez reposer 3 à 4 minutes, puis remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Couvrez d'un film plastique et réfrigérez la ganache jusqu'à utilisation.

Pour assembler le gâteau, retirez-le du réfrigérateur, et ôtez la base du moule restée dessous. Réassemblez le moule. Coupez le gâteau horizontalement en trois couches égales.

Placez la tranche supérieure du gâteau, côté coupé vers le bas, sur la base du moule reconstitué. Versez la moitié de la crème aux pistaches sur le dessus et étalez-la bien. Placez la tranche centrale du gâteau par-dessus la crème. Versez le reste de la crème par-dessus cette deuxième épaisseur de gâteau et étalez uniformément. Renversez enfin la base du gâteau (côté lisse vers le haut) sur la crème et pressez doucement. Réfrigérez le gâteau au moins 30 minutes avant de poursuivre l'assemblage.

Retirez le gâteau du réfrigérateur et écarter les côtés du moule. (Si le gâteau est difficile à démouler, enveloppez-le dans un torchon humide et chaud et serrez-le bien pendant environ 1 minute. Cela devrait faire fondre la glace solidifiée à l'intérieur du moule.) Avec une pelle à tarte, répartissez uniformément la crème au chocolat blanc sur le dessus et le tour du gâteau. Pressez les pistaches hachées dans la crème sur les côtés du gâteau. Remplacez-le ensuite au réfrigérateur pour 20 minutes.

Pour terminer l'assemblage du gâteau, remplissez de ganache froide une poche garnie d'une douille moyenne en forme d'étoile. Espacez régulièrement 12 étoiles en cercle à 1 cm de l'extérieur du gâteau. Confectionnez ensuite un autre cercle de 12 étoiles vers l'intérieur du gâteau. Garnissez chaque étoile de ganache d'une pistache entière. Vous pouvez servir le gâteau immédiatement ou le réfrigérer jusqu'à 25 à 30 minutes de servir.

Pour servir, coupez le gâteau avec un couteau scie, que vous passerez sous l'eau chaude entre les tranches. Laissez les parts à température ambiante pendant 15 à 20 minutes.

La Fédération Américaine de Cuisine est un organisme national ouvert aux hommes et aux femmes qui choisissent de gagner leur vie en cuisinant. Il s'agit de la plus grande organisation de ce genre, et elle a donné ses galons à la profession de chef cuisinier outre-Atlantique.

L'une des réalisations les plus importantes de cette fédération réside dans la mise au point d'un programme d'apprentissage pour les cuisiniers. Au Treillis, cet entraînement des apprentis envoyés par la fédération constitue une partie intégrante de l'organisation de la cuisine. Depuis l'ouverture du restaurant en 1980, plus de 50 jeunes cuisiniers ont réussi avec succès ce programme de trois ans. L'un des meilleurs exemples en est Joe Wilson, un ancien étudiant ingénieur de l'université de Virginie, qui débuta son apprentissage au Treillis en 1984. Depuis qu'il a terminé son programme en 1987, Joe est devenu le premier chef assistant de notre cuisine.

Joe a montré de remarquables talents en pâtisserie dès le début de son apprentissage (le Gâteau au Chocolat de Joe en témoigne). Il ne devait passer que dix mois de stage en pâtisserie, mais ses dons, et notre pénurie d'excellents pâtissiers, nous ont incités à prolonger son séjour dans ce secteur jusqu'à presque un an.

On peut trouver des pistaches décortiquées dans certains magasins, mais je ne vous conseille pas de les utiliser, car nous avons constaté que leur qualité est souvent médiocre.

Il est nécessaire de retirer la peau des pistaches pour cette recette, à la fois pour l'esthétique du gâteau et pour sa saveur.

Pour appliquer les pistaches hachées sur le gâteau, je vous conseille de placer une main sous le gâteau. Prenez une poignée de pistaches hachées dans l'autre main et pressez-les doucement sur les côtés du gâteau tout en le faisant tourner, jusqu'à ce que tout le tour soit couvert de pistaches (cela demandera plusieurs rotations). Il vaut mieux procéder à cette opération au-dessus d'une plaque à pâtisserie ; vous pourrez ainsi récupérer les pistaches qui seront tombées et les appliquer à nouveau.

Après l'assemblage, vous pouvez conserver le gâteau au réfrigérateur 2 à 3 jours. N'oubliez pas de laisser les tranches à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de servir.

TERRINE GLACEE AU FONDANT A LA VANILLE ET AUX NOIX DE MACADAMIA

.....
POUR 8 PERSONNES

MATERIEL

1^{1/2} tasse de noix de macadamia, crues et non salées
1 gousse de vanille entière
1 tasse de lait entier
2^{1/4} tasses de sucre cristallisé
3^{1/2} tasses de crème fraîche épaisse
4 cuillers à soupe de beurre doux
1 tasse de sucre roux bien tassé
2 tasses de cacao amer, tamisé
1/4 de cuiller à café de sel
1 1/2 tasse de fleur de farine
10 jaunes d'œufs
2 cuillers à café d'extrait de vanille pure

Tasse doseuse, cuillers doseuses, tamis, plaque à pâtisserie, planche à découper, couteau de cuisine, couteau à pain, casserole de 1,5 litre avec couvercle, 2 casseroles de 2,5 litres, fouet, 3 jattes en inox, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, sorbetière, moule à pain de 22 x 12 x 7,5 cm, papier sulfurisé, papier d'aluminium, bain-marie, couteau scie.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites griller les noix de macadamia sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées, pendant environ 15 minutes. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante. Avec un couteau de cuisine, hachez les noix en morceaux de 1 cm. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Avec un couteau de cuisine aiguisé, coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Placez-la avec le lait et 1/4 de tasse de sucre dans une casserole de 1,5 litre. Couvrez la casserole et laissez chauffer sur feu doux pendant 1 heure. Retirez du feu et laissez la casserole couverte de côté jusqu'à utilisation.

Pour préparer le fondant, faites chauffer 2 tasses de crème fraîche épaisse et le beurre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, ajoutez le sucre brun et 1 tasse de sucre cristallisé. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition et laissez bouillir 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante pendant 5 minutes.

Fouettez le cacao tamisé en le versant, 1/4 de tasse à la fois, dans le mélange à base de crème et de sucre. Ajoutez le sel et continuez à fouetter jusqu'à ce que le fondant soit lisse. Réfrigérez 2 tasses que vous utiliserez comme sauce. Conservez le reste du fondant à température ambiante jusqu'à utilisation.

Faites chauffer le reste de la crème fraîche épaisse, la fleur de farine et une demi tasse de sucre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et la 1/2 tasse de sucre restante dans la jatte d'un mixer électrique équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes. Raclez le bord de la jatte, puis battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2,5 à 3 minutes. (A ce moment, la crème devrait bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs.)

Versez la crème bouillante dans les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment. Amenez à une température de 85° C, ce qui demandera 2 à 4 minutes. Retirez du feu et refroidissez le mélange dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à une température de 4 à 8° C, pendant environ 15 minutes.

Versez le mélange à base de lait et de vanille dans une jatte en inox. Retirez la gousse de vanille. Avec le dos d'un couteau de cuisine, retirez les minuscules graines des 2 moitiés de la gousse de vanille, puis enlevez la gousse elle-même. Placez les petites graines dans le lait, et fouettez vivement pour les disperser. Ajoutez 2 tasses 1/2 du mélange à base de crème refroidie, puis ajoutez l'extrait de vanille et remuez. Congelez dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant.

Ajoutez les noix de macadamia hachées au reste de la crème et réfrigérez jusqu'à l'utilisation.

Garnissez le fond et les 2 côtés étroits du moule à pain d'une feuille de papier sulfurisé de 10 cm de large et de 20 cm de long. Transférez la glace à la vanille à demi-gelée dans le moule à pain, en une couche uniforme. Répartissez bien le fondant sur la couche de glace. Placez le tout au congélateur pendant que vous confectionnez la glace aux noix de macadamia.

Congelez le mélange de crème et de noix de macadamia dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant. Transférez la glace à demi-gelée dans le moule à pain et répartissez-la uniformément sur le fondant. Couvrez le moule de papier d'aluminium et congelez la terrine glacée pendant 12 heures avant de servir.

Pour servir, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez les 2 tasses de fondant réservées dans la partie supérieure du bain-marie et laissez chauffer 10 minutes (voir page 139). Remuez de temps à autre jusqu'à ce qu'il retrouve sa consistance d'origine. Retirez le bain-marie du feu et laissez reposer pendant que vous effectuez les dernières étapes avant de servir la terrine.

Pour démouler la terrine gelée, retirez d'abord le papier d'aluminium. Plongez brièvement (quelques secondes) le moule dans un évier contenant 3 cm d'eau très chaude. Démoulez la terrine en la renversant sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Replacez le tout au congélateur pendant 5 minutes.

Versez 4 cuillers à soupe de sauce chaude au fondant dans chaque assiette. Coupez les deux extrémités de la terrine (peut-être votre chat apprécie-t-il la glace ?) et coupez-la en 8 tranches d'environ 3 cm d'épaisseur. Placez une tranche de terrine au centre de chaque assiette et servez immédiatement.



TOUCHE DU CHEF

Si vous ne trouvez pas de noix de macadamia non salées, vous pouvez utiliser des noisettes grillées et salées. Il faut cependant les plonger dans 6 tasses d'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes, les égoutter, puis les faire griller pendant 5 minutes au four à 180° C. Cette procédure éliminera pratiquement tout le sel des noisettes, et vous pourrez alors les utiliser pour toute recette nécessitant des noix de macadamia non salées.

Si la gousse de vanille est trop cassante pour être coupée en deux dans le sens de la longueur, fendez-la et faites-la cuire entière.

Vous trouverez parfois des gousses de vanille au rayon des épices de votre supermarché. Elles sont généralement emballées par petits paquets comportant une seule gousse. On trouve parfois des gousses de vanille vendues au poids au rayon des aliments naturels dans certains supermarchés. C'est généralement une solution beaucoup plus économique.

Lorsque le sucre est dissous dans la crème, laissez refroidir le mélange pendant 5 minutes avant d'ajouter le cacao tamisé en fouettant. De cette manière, le cacao ne brûlera pas, ce qui risquerait d'arriver si on l'ajoutait immédiatement à la crème bouillante.

Versez la sauce chaude au fondant dans des assiettes tout juste tièdes. La sauce elle-même ne doit pas être trop chaude ; tout en restant liquide, il ne faut pas que son contact fasse immédiatement fondre la glace.

Les jaunes d'œufs et le sucre peuvent être battus avec un mixer manuel (le temps de préparation augmentant légèrement) ou à la main, avec un fouet métallique (auquel cas le temps de confection risque de doubler).

GATEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT BLANC

POUR 8 A 12 PERSONNES

PATE DE COOKIES AU CHOCOLAT

.....
*10 Cookies au Chocolat très noir (voir
page 28)
3 cuillers à soupe de beurre doux
(2 cuillers à soupe de beurre fondu)*

GATEAU AU FROMAGE AU CHOCOLAT BLANC

*550 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de
15 g
1/2 tasse de crème fraîche épaisse
780 g de fromage blanc, ramolli
1 tasse de sucre cristallisé
1 cuiller à café de sel
6 œufs
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

GANACHE AU CHOCOLAT

*1/3 de tasse de crème fraîche épaisse
1 cuiller à soupe de beurre doux
1 cuiller à soupe de sucre cristallisé
85 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g*

TOURBILLONS DE CHOCOLAT BLANC

*55 g de tourbillons de chocolat blanc (voir
page 138)*

MATERIEL

*Tasse doseuse, cuillers doseuses, petite poêle anti-adhésive, moule à fond
amovible de 22 cm x 5 cm de haut, robot, jatte en inox, bain-marie, film plastique,
fouet, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, plaque à pâtisserie à côtés
montants, thermomètre à lecture instantanée, casserole de 1,5 litre, grand
torchon en pur coton, couteau scie, grande pelle à tarte.*

Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez l'intérieur du moule en utilisant 1 cuiller à soupe de beurre.

Dans un robot équipé d'une lame métallique, hachez les cookies en deux fois. Broyez chaque série jusqu'à ce que les cookies soient en miettes (vous devriez obtenir 2 tasses 1/2 de miettes), soit 10 à 15 secondes. Versez les miettes dans une jatte en inox. Mélangez-les à 2 cuillers à soupe de beurre fondu. Remuez à la main jusqu'à ce que les miettes se lient. Pressez les miettes le long des côtés du moule beurré, puis sur le fond du moule. Placez le moule au congélateur pendant 15 minutes.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat blanc et 1/2 tasse de crème fraîche épaisse dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 10 à 12 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez le fromage blanc ramolli, 1 tasse de sucre et le sel dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse lente, 1 minute à vitesse moyenne, puis 1 minute à vitesse rapide. Racliez le bord de la jatte. Ajoutez les œufs, 2 par 2, en battant à vitesse moyenne 15 secondes et en raclant le bord de la jatte après chaque addition. Ajoutez l'extrait de vanille et le mélange à base de chocolat fondu, et battez 15 secondes à vitesse moyenne. Retirez la jatte du mixer. Avec la spatule de caoutchouc, terminez de mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Versez-la dans la moule préparé en la répartissant bien.

Placez une plaque à pâtisserie à côtés montants et partiellement remplie de 4 tasses d'eau chaude sur la plaque inférieure du four (qui doit se trouver au moins 10 cm sous la plaque centrale). Placez le moule sur la plaque centrale du four et laissez cuire 15 minutes. Baissez la température jusqu'à 160° C et laissez cuire 15 minutes. Baissez à nouveau la température, pour passer à 140° C et laissez encore cuire 15 minutes. Passez alors à 94° C et laissez cuire le gâteau jusqu'à ce que la température interne de la garniture atteigne 77° C, soit environ 2 heures 45 minutes. Eteignez le four et laissez encore le gâteau à l'intérieur pendant 2 heures. Retirez-le du four et laissez refroidir à température ambiante pendant 1 heure. Réfrigérez le gâteau pendant 12 heures (sans le démouler).

Après ce séjour de 12 heures au réfrigérateur, préparez la ganache. Faites chauffer 1/3 de tasse de crème fraîche, 1 cuiller à soupe de beurre et 1 cuiller à soupe de sucre dans une casserole de 1,5 litre sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 3 à 4 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez la ganache sur le gâteau refroidi. Avec une spatule en caoutchouc, étalez uniformément la ganache, en veillant à ne pas en faire couler sur les côtés du gâteau. Réfrigérez pendant 30 minutes pour que la ganache durcisse.

Vous pouvez maintenant démouler le gâteau. Pour cela, enveloppez le moule dans un torchon de coton humide et chaud (le torchon doit être assez grand pour entourer complètement le moule) et tenez le torchon autour du moule pendant environ 1 minute. Démoulez soigneusement le gâteau. Avec un couteau scie, écartez la croûte qui se trouve au même niveau que la ganache (afin qu'elle ne tombe pas sur la ganache).

Décorez le dessus du gâteau de tourbillons de chocolat blanc.

Chauffez la lame de la pelle à tarte sous l'eau avant de découper le gâteau, et réchauffez-la à nouveau entre les tranches. Placez une part de gâteau au centre de chaque assiette et servez.



En raison du temps de cuisson assez long que nécessite ce gâteau (presque 4 heures en tout), auquel s'ajoute le temps de repos dans le four (2 heures) et la période de refroidissement (1 heure à température ambiante, puis 12 heures au réfrigérateur), il est conseillé d'en organiser la préparation sur 2 ou 3 jours.- Les cookies peuvent être confectionnés plusieurs jours à l'avance et conservés dans un récipient en plastique hermétique. Le moule peut être nappé de miettes et conservé au congélateur (couvert d'un film plastique) pendant 1 ou 2 jours. Pour appliquer les miettes dans le moule, pressez-les d'abord le long des côtés beurrés. Egalisez les miettes avec vos doigts, afin qu'elles suivent l'angle du fond du moule et ne forment pas un arrondi. Pressez ensuite le reste des miettes avec les mains en une couche uniforme sur le fond du moule.

Pendant la confection de ce gâteau, il est important de racler fréquemment le bord de la jatte comme conseillé et de mélanger correctement la pâte. Dans le cas contraire, la pâte serait grumeleuse, et des taches blanches ou des tramées de crème apparaîtraient dans le gâteau cuit.

Je vous conseille de verser 3 à 4 cuillères à soupe de purée de baies fraîches dans chaque assiette, et d'accompagner le gâteau d'un verre de vin de type Pinot.

CHAPITRE CINQ

DÉLIRE AU CHOCOLAT

*DES RECETTES QUI ENTRAINENT LE DELIRIUM TREMENS MÊME
CHEZ LES CHOCOLIQUES LES PLUS INCORRIGIBLES*

GATEAU GLACE AU DÉLIRE DE CAMEL ET DE RHUM

GATEAU AU CAMEL ET AU RHUM

*1 tasse de sucre cristallisé
1/4 de cuiller à café de jus de citron
1/2 tasse de crème fraîche épaisse
4 cuillers à soupe + 2 cuillers à café
de beurre doux
2 tasses + 1 cuiller à soupe de farine
2 cuillers à café de levure
1/2 cuiller à café de sel
1 tasse de sucre roux très tassé
1/2 tasse de fromage blanc battu
3 œufs
3 cuillers à soupe de rhum ambré
1 cuiller à café d'extrait de vanille pure*

GLACE A LA DOUBLE FOLIE AU MOKA

*Recette de la Double Folie au Moka (voir
page 131)*

GANACHE AU CHOCOLAT SEMI-AMER

*Recette de la Ganache au Chocolat semi-amer
(voir page 19)*

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, casserole de 2,5 litres, fouet, jatte en inox, moule à fond amovible de 22 cm x 7,5 cm de haut, tamis, papier paraffiné, mixer avec pales, spatule en caoutchouc, cure-dents, plat de 30 cm, couteau scie, cuiller métallique, film de plastique, grand torchon en pur coton, pelle à tarte.

Préchauffez le four à 180° C.

Pour préparer le parfum au caramel, mélangez le sucre et le jus de citron dans la casserole et remuez avec un fouet pour mélanger le tout (le sucre aura l'aspect de sable humide). Faites caraméliser le sucre pendant 5 à 6 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment pour éliminer les éventuels grumeaux (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant). Retirez la casserole du feu et ajoutez doucement la crème fraîche épaisse ; remuez (le mélange fumera et bouillira rapidement lorsque vous ajouterez la crème). Versez le caramel dans une jatte en inox et laissez refroidir jusqu'à température ambiante.

Beurrez le moule en utilisant 2 cuillers à café de beurre. Farinez-le ensuite avec 1 cuiller à soupe de farine, et secouez pour chasser l'excédent. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Tamisez ensemble 2 tasses de farine, la levure, et le sel, sur le papier paraffiné. Laissez de côté.

Mélangez le sucre roux et 4 cuillers à soupe de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 2 minutes à vitesse moyenne et raclez le bord de la jatte. Ajoutez le fromage blanc et battez 1 minute à vitesse moyenne. Raclez à nouveau le bord de la jatte. Battez 1 minute à vitesse rapide, puis ajoutez les œufs, un par un, en battant 15 secondes à vitesse rapide et en raclant le bord de la jatte après chaque addition. Lorsque les œufs sont incorporés, battez 2 minutes à vitesse rapide. Ajoutez alors le caramel, le rhum, et l'extrait de vanille. Battez 15 secondes à vitesse moyenne et raclez le bord de la jatte. Ajoutez les ingrédients secs tamisés et battez 20 secondes à vitesse lente, puis 15 secondes à vitesse rapide. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Versez-la dans le moule préparé et répartissez bien. Faites cuire au four préchauffé pendant 60 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte net. Retirez le gâteau du four et laissez refroidir dans le moule pendant 30 minutes à température ambiante. Retirez les côtés du moule et laissez encore refroidir dans le moule pendant 30 minutes à température ambiante. Retirez les côtés du moule et laissez encore refroidir le gâteau pendant 60 minutes à température ambiante, puis réfrigérez-le 1 heure.

Pendant que le gâteau refroidit, préparez la glace. Elle doit être congelée au moins 1 heure avant l'assemblage du gâteau. Si la glace a été préparée la veille, placez-la au réfrigérateur (afin de la ramollir, sans la dégeler) pendant 45 à 60 minutes avant d'assembler le gâteau.

Pour assembler le gâteau, retirez la base du moule. Déposez-le sur un plat pendant que vous lavez, essuyez et réassemblez soigneusement le moule. Coupez le gâteau horizontalement en 3 couches égales. Placez la couche inférieure du gâteau dans le moule démontable, et versez la moitié de la glace par-dessus. Étalez-la uniformément. Placez ensuite la tranche centrale du gâteau par-dessus la couche de glace. Versez le reste de la glace dessus. Place la couche supérieure du gâteau par-dessus et pressez doucement le gâteau. Couvrez le moule d'un film plastique et congelez le gâteau pendant au moins 12 heures.

Lorsque le gâteau a passé 12 heures au congélateur, préparez la ganache.

Pour démouler le gâteau, retirez d'abord le film plastique. Enveloppez le moule dans un torchon humide et chaud (le torchon doit être assez grand pour entourer complètement le moule). Maintenez le torchon autour du gâteau pendant 1 minute, puis démoulez le gâteau. Remplacez-le au congélateur pour 30 minutes.

Retirez le gâteau du congélateur. Versez la ganache dessus et nappez-le uniformément en vous aidant d'une pelle à tarte. Remplacez le gâteau au congélateur pour au moins 15 à 20 minutes.

Pour servir, coupez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre chaque tranche. Laissez les tranches à température ambiante pendant 5 à 7 minutes avant de servir.



I l n'est pas nécessaire d'être un amateur de rhum pour apprécier ce gâteau léger. Je le considère comme un dessert idéal pour l'été. Il est attrayant sans prétention, et son goût et sa texture apportent une satisfaction maximale sans vous alourdir l'estomac.

On ajoute un peu de jus de citron frais au sucre avant la caramélisation, de manière à éviter la cristallisation.

Une tasse de sucre roux très tassé devrait peser environ 225 g.

Insérez plusieurs cure-dents dans les côtés du gâteau pour vous guider afin de le découper en tranches horizontales égales.

Si le moule n'est pas lavé et séché comme indiqué, le gâteau sera difficile à démouler après qu'il soit assemblé et congelé.

Pour faciliter l'étalement des couches de glace, passez la cuiller sous l'eau chaude plusieurs fois au cours de l'opération. Chassez le surplus d'eau de la cuiller immédiatement.

La température des différents éléments est très importante dans l'assemblage du gâteau. Il doit être assez frais pour ne pas faire fondre la glace. La glace doit être suffisamment souple pour être étalée sur le gâteau, tout en restant gelée. La décongélation et la congélation successives de la glace provoqueront l'apparition de cristaux de glace, ce qui amoindrira son parfum.

Pour servir ce gâteau comme nous le faisons au Treillis, versez 3 à 4 cuillers à soupe de Sauce au Moka et au Rhum (voir page 18) sur une grande assiette, saupoudrez d'une cuiller à soupe de sucre roux (voir page 70), puis placez une tranche de gâteau par-dessus. Il est parfois conseillé de prendre des repas plus légers pendant un certain temps après avoir consommé ce dessert très riche.



LA MORT AU CHOCOLAT

POUR 16 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, robot, casserole de 2,5 litres, spatule en caoutchouc, 2 plaques à pâtisserie anti-adhésives, grille métallique, petite spatule métallique, 8 baguettes, petite poêle anti-adhésive, 2 moules de 22 cm x 5 cm de haut, papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, 2 jattes en inox (dont 1 grande), thermomètre à lecture instantanée, mixer avec fouet rond, cercle de carton de 22 cm de diamètre, moule à fond amovible de 22 cm x 7,5 cm de haut, 2 fouets, moule à tarte de 22 cm, couteau scie, pelle à parte, poche à douille, douille moyenne en forme d'étoile.

Préchauffez le four à 180° C.

Dans la jatte d'un robot équipé d'une lame métallique, hachez 1 tasse de noix de pécan en petits morceaux de 4 mm. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer le sucre roux, le beurre et le sirop de maïs dans la casserole sur feu moyen. Amenez à ébullition, puis retirez du feu. Ajoutez les noix de pécan hachées et la farine puis mélangez le tout avec une spatule en caoutchouc.

Disposez 4 cuillers à soupe de pâte aux noix de pécan au centre de chacune des 2 plaques à pâtisserie anti-adhésives. La pâte s'étalera sur une vingtaine de centimètres à la cuisson, de sorte qu'il ne faut confectionner qu'une grande tuile par plaque. Disposez les plaques aux niveaux central et inférieur du four et faites cuire 16 minutes (inversez la position des plaques vers le milieu de la cuisson), jusqu'à ce que les tuiles prennent une teinte caramel. Laissez-les refroidir sur les plaques pendant 7 à 10 minutes avant de les manipuler, puis transférez-les sur une grille où elles refroidiront complètement.

Confectionnez et faites cuire 2 autres tuiles. Lorsque les 4 grandes tuiles sont prêtes, procédez à la cuisson des tuiles plus petites. Disposez 1 cuiller à café de pâte par tuile sur les plaques, à raison de 8 tuiles par plaque. Faites cuire une plaque après l'autre, au centre du four. Laissez cuire 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte caramel uniforme. Retirez-les du four et laissez refroidir 30 secondes avant de manipuler. Avec une petite spatule, soulevez les tuiles de la plaque. Enroulez chaque petite tuile autour d'une baguette, et laissez refroidir 5 minutes avant de retirer la baguette. Faites cuire la deuxième fournée de petites tuiles et répétez l'opération de refroidissement et d'enroulement. Laissez les tuiles roulées de côté jusqu'à utilisation.

Abaissez la température du four jusqu'à 160° C.

Préparez les truffes. Beurrez légèrement l'intérieur des 2 moules de 22 x 5 cm. Garnissez les deux moules de papier sulfurisé, et beurrez également le papier. Laissez de côté.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer et 225 g de beurre dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 15 minutes. Retirez du feu, et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez le chocolat dans une jatte en inox, en utilisant une spatule de caoutchouc pour retirer tout le chocolat du bain-marie. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez les œufs et les jaunes d'œufs dans la partie supérieure du bain-marie. Fouettez les œufs jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de 44° C, soit environ 4 à 5 minutes. Versez les œufs chauds dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et prennent une couleur claire, soit 6 à 7 minutes. Retirez la jatte du mixer. Incorporez 1/3 des œufs dans le chocolat fondu. Ajoutez le reste des œufs et mélangez doucement, mais complètement. Répartissez le tout entre les deux moules, et faites cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 77° C.

Retirez la pâte à truffes du four, et laissez refroidir dans les moules pendant 20 minutes. Démoulez l'une des couches de pâte sur un cercle de carton, et retournez l'autre sur le fond d'un moule à fond amovible entier. Réfrigérez la pâte à truffes jusqu'à utilisation.

TUILES AUX NOIX DE PÉCAN (4

grandes et 16 petites).....

*1 tasse de morceaux de noix de pécan
'A de tasse de sucre roux très tassé 110g de
beurre doux*

*1/2 tasse de sirop léger de maïs
2/3 de tasse de farine*

GÂTEAU AUX TRUFFES

*225 g + 2 cuillers à soupe de beurre doux
(2 cuillers à soupe de beurre fondu)
550 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*

*4 œufs entiers
2 jaunes d'œufs*

GÂNACHE

*3 tasses de crème fraîche épaisse
6 cuillers à soupe de beurre doux*

*4 cuillers à soupe de sucre cristallisé
560 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*

chocolat amer, cassé en morceaux de 15 g

Le chef pâtissier Don Mack fut le premier à créer la Mort au Chocolat au Treillis en 1981. Par la suite, les deux chefs pâtissiers Andrew O'Connell et John Twichell en ont créé leur propre version. Ce dessert est d'ailleurs à l'origine du titre de cet ouvrage, « Mourir de Chocolat ». Il s'agissait de trouver une recette qui constituerait un véritable défi pour le pâtissier et apporterait la récompense ultime au « consommateur ».

Un simple regard à l'imposante liste du matériel nécessaire à la préparation de cette folie suffit pour imaginer que ce gâteau pourrait faire mourir même le plus ambitieux des cuisiniers. Même si une certaine improvisation reste possible (voir ci-dessous), je vous conseille de vérifier votre matériel avant de commencer.

Pour empêcher les grandes tuiles de se déformer, utilisez des plaques à pâtisserie solides et anti-adhésives.

Vous pouvez préparer les tuiles la veille de l'assemblage du gâteau. Si elles perdent leur croustillant, il suffit de les passer quelques minutes au four à 160° C.

Si vous ne disposez pas de baguettes, enrroulez les petites tuiles autour de crayons.

Il faut faire vite pour enrrouler les petites tuiles autour des baguettes, car elles perdent leur souplesse en refroidissant. Si vous avez des doutes, je vous conseille de faire cuire les 8 petites tuiles en deux fois.

Je vous recommande de servir ce gâteau le jour où vous l'assemblez. N'oubliez pas de laisser les tranches à température ambiante pendant 45 à 60 minutes avant de les servir.

Pour confectionner la ganache, faites chauffer la crème fraîche, 6 cuillers à soupe de beurre doux et le sucre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez 560 g de chocolat semi-amer et le chocolat amer dans une grande jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réservez et réfrigérez 3/4 de tasse de ganache ; conservez le reste à température ambiante.

Commencez l'assemblage du gâteau. Plongez une à une les petites tuiles roulées sur 3 cm de longueur dans la ganache à température ambiante ; laissez couler l'excédent de ganache. Appuyez chaque tuile imbibée de chocolat (côté sec vers le haut) contre le bord intérieur du moule à tarte. Conservez les tuiles au chocolat ainsi disposées dans le moule dans un endroit frais et sec jusqu'à utilisation.

Retirez la pâte à truffes du réfrigérateur. Versez 3/4 de tasse de ganache sur la couche de pâte qui se trouve dans le moule, en la répartissant bien. Placez l'une des grandes tuiles par-dessus la ganache, en la pressant doucement. Versez encore 3/4 de tasse de ganache sur cette tuile, et couvrez la ganache d'une autre grande tuile. Répétez ces opérations jusqu'à ce que les quatre grandes tuiles soient utilisées. Vous devriez terminer par une couche de ganache. Glissez l'autre couche de pâte à truffes par-dessus la ganache, en la pressant doucement. Couvrez le moule d'un film plastique et congelez pendant 1 heure.

Retirez le gâteau du congélateur. Découpez tout le tour pour le démouler, puis lissez les côtés avec une pelle à tarte. Versez le reste de ganache à température ambiante sur le gâteau, en l'étalant uniformément avec une spatule sur le dessus et les côtés. Réfrigérez 30 minutes.

Versez la ganache réfrigérée dans une poche équipée d'une douille moyenne en forme d'étoile. Disposez un cercle de 16 étoiles sur le tour du gâteau. Réfrigérez au moins 1 heure avant de découper et de servir.

Placez chacune des tuiles chocolatées sur le gâteau, la pointe au chocolat étant tournée vers l'intérieur, face aux 16 étoiles (les pointes au chocolat se réunissant au centre). Découpez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude avant de couper chaque tranche. Laissez les tranches à température ambiante pendant 45 à 60 minutes avant de servir.

GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT ET A L'EXPRESSO

POUR 10 A 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, bain-marie, film plastique, fouet, petite poêle anti-adhésive, 2 moules de 22 x 5 cm, tamis, papier paraffiné, mixer avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, casserole d'1,5 litre, thermomètre à lecture instantanée, 2 cercles en carton de 22 cm, casserole de 2,5 litres, 2 jattes en inox (dont 1 grande), couteau scie, moule à fond amovible de 22 x 7 cm, 2 poches à douille, grande douille en forme d'étoile, douille moyenne en forme d'étoile, pelle à tarte.

Préchauffez le four à 220° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 110 g de chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 5 à 6 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse.

Beurrez légèrement l'intérieur des deux moules. Farinez-les en utilisant 2 cuillers à café de farine, et secouez pour chasser l'excédent. Tamisez ensemble sur le papier paraffiné les 2 tasses de farine restantes, la levure et le sel. Laissez de côté.

Mélangez le sucre brun et 8 cuillers à soupe de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 3 minutes à vitesse lente. Raclez le bord de la jatte, et battez 2 minutes à vitesse rapide. Raclez à nouveau le bord de la jatte et battez encore 1 minute 1/2 à vitesse rapide.

Ajoutez 4 œufs, un par un, en battant 30 secondes à vitesse rapide et en raclant le bord de la jatte après chaque addition. Battez encore 2 minutes à vitesse rapide. Ajoutez le chocolat fondu et la vanille. Battez 30 secondes à vitesse lente, puis raclez le bord de la jatte.

Amenez 1 tasse d'eau à ébullition dans une casserole d'1,5 litre. Pendant que l'eau chauffe, battez à vitesse lente tout en ajoutant un tiers de la farine tamisée et 1/2 tasse de crème aigre ; laissez le tout 30 secondes dans le mixer. Ajoutez encore un tiers de la farine et le reste de la crème aigre, et mélangez encore 30 secondes. Ajoutez le reste de la farine et l'eau bouillante et mélangez 30 secondes avant de retirer la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, terminez de mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et uniforme.

Versez la pâte dans les moules préparés, en la répartissant bien. Faites cuire au four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit 45 à 50 minutes. Retirez les gâteaux du four et laissez-les refroidir 15 minutes dans les moules à température ambiante. Démoulez-les ensuite sur les cercles de carton et réfrigérez, sans les couvrir, jusqu'à utilisation.

Préparez la ganache à l'expresso. Faites chauffer la crème fraîche épaisse, 2 cuillers à soupe de beurre et 2 cuillers à soupe de sucre dans la casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort, en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez les 225 g de chocolat semi-amer et 1 cuiller à soupe de poudre d'expresso dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et l'expresso. Couvrez le tout d'un film plastique et laissez reposer 10 minutes, puis remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Confectionnez la crème au chocolat et à l'expresso. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 225 g de chocolat semi-amer, 50 g de chocolat amer et 2 cuillers à café d'expresso dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez d'un film plastique. Laissez chauffer 8 à 10 minutes, transférez le tout dans une jatte en inox, et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez 450 g de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 2 minutes à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne. Raclez le bord de la jatte. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le beurre soit léger et mousseux, pendant environ 4 à 5 minutes. Transférez alors le beurre dans une grande jatte en inox. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

GATEAU AU CHOCOLAT

*110 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
8 cuillers à soupe + 2 cuillers à café de beurre doux (2 cuillers à café de beurre fondu)
2 tasses + 2 cuillers à café de farine
2 cuillers à café de levure
1/2 cuiller à café de sel
2 tasses de sucre roux très tassé
4 œufs
1 cuiller à café d'extract de vanille pure
1 tasse d'eau
1 tasse de crème aigre*

GANACHE A L'EXPRESSO

*1 tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de beurre doux
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
225 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
1 cuiller à soupe de café expresso instantané en poudre*

CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT ET A

L'EXPRESSO

*225 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15 g
55 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
2 cuillers à café de café expresso instantané en poudre
450 g de beurre doux, ramolli
5 blancs d'œufs
1 tasse de sucre cristallisé*



Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 5 blancs d'œufs et 1 tasse de sucre dans la partie supérieure du bain-marie. Fouettez doucement les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de 49° C, soit 3 à 5 minutes. Versez-les dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, environ 4 minutes. Retirez la jatte du mixer.

Incorporez le chocolat fondu dans le beurre, en mélangeant le tout avec une spatule en caoutchouc. Incorporez ensuite les blancs d'œufs en neige et mélangez bien. Laissez de côté.

Commencez l'assemblage du gâteau. Retournez les 2 gâteaux. Avec une pelle à tarte, retirez une quantité tout juste suffisante de pâte sur chacun d'eux (c'est l'heure du goûter !) pour obtenir une surface lisse. Coupez les 2 gâteaux horizontalement en 2 couches égales. Placez la couche supérieure d'un des gâteaux sur le fond d'un moule à fond amovible. Répartissez une tasse et demie de crème au chocolat et à l'expresso sur cette tranche de gâteau. Surmontez le tout de la couche inférieure du premier gâteau et pressez doucement. Étalez une tasse un quart de ganache sur cette couche de gâteau. Réfrigérez le reste de la ganache. Disposez la couche supérieure du deuxième gâteau par-dessus la ganache et pressez doucement. Nappez-la d'une tasse et demie de crème, et surmontez-la de la dernière couche de gâteau, côté coupé vers le bas. Couvrez l'ensemble du gâteau et du moule d'un film de plastique et congelez pendant 1 heure.

Remplissez une poche équipée d'une grande douille en forme d'étoile d'une tasse et demie de crème au chocolat et à l'expresso.

Retirez le gâteau du congélateur. Coupez-le le long de l'intérieur du moule pour le démouler. Avec une pelle à tarte, répartissez le reste de la crème sur le dessus et les côtés du gâteau. Réfrigérez pendant une heure.

Garnissez une poche à pâtisserie munie d'une douille moyenne en forme d'étoile du reste de la ganache réfrigérée.

Pour décorer le gâteau, disposez d'abord un anneau de crème sur tout le tour. Ajoutez ensuite un cercle d'étoiles (qui se toucheront) à l'intérieur de ce cercle. Alternez ainsi les cercles de crème et d'étoiles en ganache, jusqu'à ce que toute la surface du gâteau soit couverte. Réfrigérez le gâteau au moins une heure avant de le découper et de le servir.

Coupez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les parts. Laissez le gâteau à température ambiante pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

Bienqu'il soit apprécié dans le monde entier, l'expresso est une boisson typiquement italienne. Mon sens olfactif a souvent été éveillé lorsque à mon passage devant des bars à expresso à Auckland, Berkeley, Paris, et surtout dans les petits renforcements des rues piétonnes de Florence et de Palerme. Il serait exagéré d'affirmer que les meilleurs expressos sont fabriqués en Italie, mais les Italiens sont bien connus pour leur sens de l'exagération. En ce qui me concerne, le romantisme de cette préparation tient à l'association du chocolat et de l'expresso.

Deux tasses de sucre roux très tassé devraient peser 450 g.

La crème au beurre est un véritable enfer quand on doit la préparer — mais on se croirait au paradis quand on la déguste ! Ce glaçage à la crème au beurre est effectivement fastidieux à confectionner, mais le résultat est sublime.

Au Treillis, nous utilisons du café expresso de marque Ferrara : on le trouve dans certains bons supermarchés et dans les épiceries fines.

Veillez à ce que le chocolat fondu soit à température ambiante quand vous l'ajouterez au beurre fouetté — soit pas plus de 27° C. Si le chocolat est trop chaud, il fera fondre la crème.

Il est nécessaire d'utiliser un mixer équipé d'un fouet rond pour confectionner la meringue pour la crème, en raison du volume de meringue à préparer, et parce que sa texture doit être bien ferme pour produire ce glaçage exceptionnel.

Si la crème est correctement préparée, vous devriez en obtenir 6 tasses et demie en tout.

Pour échelonner la confection de ce gâteau sur deux jours, je vous conseille de faire cuire le gâteau au chocolat le premier jour. Lorsque les gâteaux sont revenus à température ambiante, couvrez-les d'un film plastique et réfrigérez jusqu'à ce que vous ayez préparé la crème et la ganache le deuxième jour.

Après l'assemblage, vous pouvez conserver ce gâteau 2 à 3 jours au réfrigérateur. N'oubliez pas de laisser les parts de gâteau à température ambiante pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

DÉVASTATION AU CHOCOLAT

POUR 12 PERSONNES

GLACE AUX RAISINS SECS AU WHISKY ET AU CHOCOLAT

.....
2 tasses de raisins secs
1/2 tasse de whisky Jack Daniels
225 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g
2 tasses de crème fraîche épaisse
55 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
1 tasse de fleurette
1/4 de tasse de sucre cristallisé
8 jaunes d'œufs

MERINGUE AU MOKA

.....
1/2 tasse de sucre glace
1 cuiller à soupe de maïzena
1 cuiller à soupe de cacao amer
8 blancs d'œufs
3/4 de tasse de sucre cristallisé
2 cuillers à café d'express^o instantané
en poudre
1/4 de cuiller à café de bitartrate de
potassium
1/9 de cuiller à café de sel

GANACHE DOUCE-AMERE

.....
2 tasses de crème fraîche épaisse 2
cuillers à soupe de beurre doux 2
cuillers à soupe de sucre cristallisé
225 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
110 g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15g

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, récipient en plastique avec couvercle hermétique, bain-marie, film plastique, fouet, 2 jattes en inox (dont 1 grande), casserole de 2,5 litres, mixer avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, thermomètre à lecture instantanée, 2 moules de 20 x 5 cm, sorbetière, 2 cercles de carton de 22 cm de diamètre, 4 plaques à pâtisserie (dont 1 à côtés montants), papier sulfurisé, tamis, papier paraffiné, poche à douille, douille moyenne en forme d'étoile, couteau scie.

Mélangez les raisins secs et le whisky dans un récipient en plastique à couvercle hermétique. Laissez reposer à température ambiante pendant 6 heures ou jusqu'au lendemain.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 225 g de chocolat semi-amer, 1/2 tasse de crème fraîche épaisse, et 55 g de chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 10 minutes. Retirez ensuite du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez dans une jatte en inox et laissez de côté jusqu'à l'utilisation.

Faites chauffer la tasse et demie de crème fraîche restante, la fleurette, et 1/4 de tasse de sucre en poudre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez la crème à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez 8 jaunes d'œufs et la 1/2 tasse de sucre restante dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes. Raclez le bord de la jatte. Continuez à battre à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit environ 2,5 à 3 minutes.

(La crème doit alors bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter l'apparition de grumeaux dans les jaunes d'œufs.)

Versez la crème bouillante dans les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et laissez chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 85° C, pendant 2 à 4 minutes. Versez ensuite le tout sur le mélange à base de chocolat fondu et remuez. Refroidissez le mélange dans un bain d'eau glacée (voir page 139) jusqu'à une température de 4 à 8° C, soit environ 15 à 20 minutes.

Garnissez l'intérieur des 2 moules d'un film plastique. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Incorporez les raisins secs imbibés de whisky et l'éventuel surplus de liquide dans le mélange à base de crème au chocolat refroidi. Congelez dans une sorbetière en respectant les indications du fabricant.

Transférez la glace à demi gelée dans les 2 moules, en la répartissant également. Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc. Couvrez les moules d'un film plastique, et placez-les au congélateur pendant au moins 12 heures avant d'assembler le gâteau.

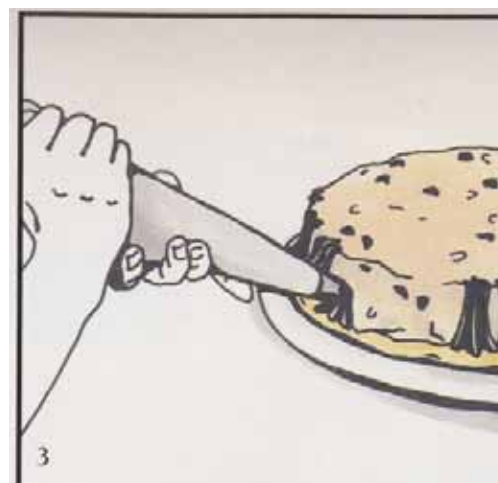
Préparez la meringue au moka. En vous aidant d'un cercle de carton de 22 cm (ou d'un plat rond), tracez au crayon un grand cercle sur chacune des 3 feuilles de papier sulfurisé (coupées aux mesures des plaques à pâtisserie). Retournez les feuilles et placez-les sur les plaques, marques tournées vers le bas.

Préchauffez le four à 125° C.

Tamisez ensemble le sucre glace, la maïzena et le cacao, sur le papier paraffiné. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez 8 blancs d'œufs, un quart de tasse de sucre, le café en poudre, le bitartrate de potassium, et le sel dans la partie supérieure du bain-marie. Faites chauffer le mélange à base de blancs d'œufs jusqu'à une température de 49° C, pendant 2 à 3 minutes, en fouettant doucement et régulièrement. Transférez le mélange dans la jatte





d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que vous obteniez une neige ferme, mais pas sèche, soit 2 à 2,5 minutes. Retirez la jatte du mixer et avec une spatule en caoutchouc, incorporez les ingrédients secs tamisés.

Remplissez une poche (sans douille) d'environ un tiers de la meringue. Garnissez de meringue l'un des cercles tracés sur le papier : commencez au centre et tracez une spirale de 2 cm de large en progressant vers l'extérieur du cercle. Remplissez à nouveau la poche et répétez cette opération sur les deux autres cercles (chaque cercle devant alors être garni d'environ un tiers de la meringue que vous avez confectionnée). Placez les meringues dans le four préchauffé et laissez cuire 1 heure. Réduisez la température du four à 110° C et laissez encore cuire 2 heures. Retirez les meringues du four et laissez-les refroidir sur les plaques pendant 30 minutes avant de les manipuler.

Pour préparer la ganache, faites chauffer 2 tasses de crème fraîche épaisse, le beurre et 2 cuillers à soupe de sucre dans la casserole sur feu moyen à fort. Lorsque le mélange est chaud, remuez pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez 225 g de chocolat semi-amer et 110 g de chocolat amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réservez 1 tasse de ganache que vous garderez à température ambiante. Versez le reste de la ganache sur une plaque à pâtisserie à côtés montants, et réfrigérez 35 à 40 minutes.

Versez 1/4 de tasse de ganache conservée à température ambiante au centre d'une meringue cuite (posée sur un cercle de carton). Retirez un disque de glace du congélateur. Enlevez le film plastique et posez-le dans la flaque de ganache. Pressez doucement, mais fermement sur la glace (afin d'étaler la ganache). Remplissez une poche équipée d'une douille moyenne en forme d'étoile d'un tiers de la ganache réfrigérée. Disposez environ 28 à 30 petites bandes verticales de 5 cm de long et 2 cm de large sur les côtés de la glace (les bandes de ganache doivent se toucher, et chacune doit également être plus large à sa base, là où elle touche la meringue, et effilée au sommet, où elle atteint le haut du disque de glace). Placez cette partie de la Dévastation au congélateur, et répétez l'opération précédente avec une autre meringue et un autre disque de glace. Lorsque les trois meringues sont ainsi préparées, laissez-les 10 à 15 minutes au congélateur.

Retirez une meringue et un disque de glace du congélateur. Versez 1/4 de tasse de ganache à température ambiante au centre de la glace. Retirez la deuxième meringue du congélateur, et disposez-la sur la première. Pressez doucement mais fermement sur la glace afin d'étaler la ganache. Versez le 1/4 de tasse de ganache restante sur le disque de glace, et surmontez le tout de la dernière meringue, en pressant à nouveau fermement pour étaler la ganache. Laissez le dessert au congélateur pendant environ 10 à 15 minutes.

Remplissez une poche équipée d'une douille moyenne en forme d'étoile du reste de la ganache réfrigérée. Retirez la Dévastation du congélateur. En commençant à 1,5 cm du bord de la meringue supérieure, disposez une série de 28 à 30 bandes individuelles, de 5 cm de long et 2 cm de large, sur tout le dessus du dessert (les bandes doivent se toucher, chacune d'elles étant plus large sur l'extérieur qu'au centre).

Remplacez le dessert ainsi terminé au congélateur pendant au moins 1 heure avant de servir. Pour servir, découpez la Dévastation avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les tranches. Laissez les tranches à température ambiante pendant 5 à 7 minutes avant de servir.

La première fois que vous goûterez cette préparation, vous apprécierez la Dévastation au Chocolat ; les raisins secs imbibés de whisky exploseront littéralement contre votre palais, tandis que la fraîcheur de la glace entre les couches de meringue au café séduira vos papilles gustatives : une véritable dévastation !

La position des meringues dans le four doit être inversée une ou deux fois pendant la cuisson, afin que celle-ci soit uniforme.

Les meringues peuvent être préparées un ou deux jours avant l'assemblage du dessert. Conservez-les dans un récipient hermétique dans un endroit sec à température ambiante.

Les meringues cuites sont fragiles : manipulez-les avec précaution. Pour éviter de fendiller la couche supérieure de meringue, veillez à la presser très doucement en l'appliquant sur la ganache.

La ganache qui figure dans cette recette doit présenter deux textures très précises. Une tasse de ganache est réservée et conservée à température ambiante ; elle doit être assez liquide pour être versée facilement. Si elle est trop fertile, elle ne s'étalera pas sur les différentes couches de meringue. La ganache qui reste, réfrigérée sur une plaque à pâtisserie, doit être assez épaisse pour conserver sa forme lorsque vous la versez par une poche à douille.

Si votre réfrigérateur est trop encombré pour accueillir une plaque à pâtisserie, réfrigérez la ganache dans une jatte en inox. Cette procédure sera plus longue, sauf si vous remuez fréquemment la ganache. Une autre solution : placez la ganache dans une jatte en inox et refroidissez-la dans un bain d'eau glacée (voir page 138).

Si on considère l'aspect extérieur du gâteau, la Dévastation au Chocolat ne remportera pas de concours de beauté. En revanche, les tranches de ce gâteau sont vraiment superbes dans une assiette.

Après l'assemblage, vous pouvez conserver ce dessert au réfrigérateur pendant 24 heures. Laissez les tranches à température ambiante pendant 5 à 7 minutes avant de servir.

MARIAGE AU CHOCOLAT

POUR 60 A 120 PERSONNES

LE GATEAU

335 g + 4 cuillers de beurre doux
5 tasses + 4 cuillers à café de farine
1 cuiller à soupe de levure
1 cuiller à café de sel
3 tasses de sucre cristallisé
8 œufs
2 cuillers à café d'extrait de vanille
pure
2 tasses de lait entier
225 g de chocolat semi-amer, finement râpé

MOUSSE AU CHOCOLAT ET A LA FRAMBOISE

1 kilo de framboises fraîches
1/2 tasse de sucre cristallisé
900 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
225 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
12 blancs d'œufs
3 tasses de crème fraîche épaisse

CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT BLANC

335 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 15g
335 g de beurre doux, coupé en morceaux de 50 g
6 blancs d'œufs
6 cuillers à soupe de sucre cristallisé

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC

1 1/2 tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de beurre doux
670 g de chocolat blanc, cassé en morceaux de 15g

DECORATION

400g de chocolat semi-amer
1 1/4 tasse de sucre cristallisé
1/4 de cuiller à café de jus de citron
48 feuilles de citronnier, lavées et séchées (renseignez-vous auprès de votre fleuriste)
250 g de framboises fraîches

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, râpe manuelle ou robot avec lame fine, moule à gâteau de 18 x 5 cm, moule à gâteau de 22 x 5 cm, moule à gâteau de 28 x 5 cm, tamis, papier paraffiné, mixer avec pales et fouets ronds, spatule en caoutchouc, 2 cercles de carton de 18 cm, 2 cercles de 22 cm et 2 cercles de 28 cm (chacun étant découpé à un diamètre inférieur de 1 cm à celui des gâteaux), 3 jattes en inox (dont 1 grande), écumoire, bain-marie, film plastique, fouet, grand couteau scie, pelle à tarte, thermomètre à lecture instantanée, casserole de 2,5 litres, papier sulfurisé, ciseaux, plaque à pâtisserie anti-adhésive, planche à découper, couteau de cuisine, récipient en plastique avec couvercle hermétique, pinceau à pâtisserie de 3 cm, 7 baguettes de plastique transparentes et rigides de 13 cm, grande spatule métallique.

Préchauffez le four à 180° C.

Beurrez légèrement l'intérieur du moule de 18 cm et du moule de 22 cm en utilisant 1 cuiller à café de beurre pour chaque moule, et prenez 2 cuillers à café de beurre pour napper le moule de 28 cm. Farinez les moules de 18 et 22 cm avec 1 cuiller à café de farine chacun et le moule de 28 cm avec 2 cuillers à café de farine. Secouez les moules pour chasser l'excédent.

Tamisez ensemble sur le papier paraffiné les 5 tasses de farine restantes, la levure et le sel. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Placez 3 tasses de sucre et les 335 g de beurre restants dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide. Raclez le bord de la jatte. Ajoutez 8 œufs, 2 par 2, en battant 30 secondes à vitesse rapide et grattez le bord de la jatte après chaque addition. Ajoutez la vanille et battez 30 secondes à vitesse rapide. Versez ensuite les ingrédients secs tamisés et battez 45 à 50 secondes à vitesse lente. Ajoutez le lait et battez 25 à 30 secondes à vitesse lente. Passez à vitesse moyenne et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse, pendant 10 à 15 secondes. Retirez la jatte du mixer, ajoutez 225 g de chocolat semi-amer, et mélangez bien le tout avec une spatule en caoutchouc.

Divisez la pâte entre les trois moules préparés : 2,5 tasses de pâte dans le moule de 18 cm, 4 tasses dans le moule de 22 cm, et le reste de la pâte dans le moule de 28 cm. Placez le moule de 28 cm sur la plaque centrale du four préchauffé, et les deux autres moules sur la plaque inférieure. Laissez cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des gâteaux ressorte net, soit environ 40 minutes pour le moule de 18 cm, et 45 à 50 minutes pour les deux autres moules. Retirez les gâteaux du four et laissez-les refroidir dans les moules pendant 30 minutes. Démoulez-les ensuite sur les cartons spécialement découpés. Réfrigérez les trois gâteaux pendant 1 heure avant de commencer la préparation de la mousse.

Pour confectionner la mousse au chocolat et à la framboise, placez les framboises et un quart de tasse de sucre dans une jatte en inox. Avec une écumoire, écrasez les framboises en une purée grossière. Laissez quelques minutes de côté.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer, le chocolat amer et les framboises écrasées dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 22 à 24 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez le tout dans une grande jatte en inox et conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez 12 blancs d'œufs dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, pendant 1 minute 45 secondes. Continuez à battre à vitesse rapide tout en ajoutant peu à peu le 1/4 de tasse de sucre restant. Fouettez ainsi jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, soit environ 30 secondes. Laissez de côté.



Notre chef pâtissier, John Twichell, détient le record du nombre des gâteaux de mariage confectionnés au Treillis. En fait, John est le seul chef pâtissier du Treillis qui ait confectionné nos gâteaux de mariage depuis douze ans. La raison en est simple : le Treillis est un restaurant à la carte ; par conséquent, nous accueillons rarement des réceptions de plus de 8 à 12 personnes. Nous avons pourtant connu quelques exceptions, et on fit appel à John pour qu'il prépare son premier gâteau de mariage (et le premier qui était produit par le Treillis) il y a quelques années. Il s'agissait d'une réception assez réduite. Le gâteau était naturellement au chocolat. Et même s'il ne comportait qu'un niveau, il était magnifique. Deux ans plus tard, Laura Seu, la fille de mes bons amis Jim et Penny Seu, s'est mariée. Une petite réception fut ensuite organisée au Treillis, et John confectionna le même gâteau, à deux niveaux. Plus récemment, à l'automne 1991, Tom et Mary Ellen Power, du Treillis, ont marié leur fille cadette, Cathy. Ce fut pour nous l'occasion de fermer le restaurant un dimanche du début du mois de novembre pour organiser une grande fête avec plus de 300 invités, et John Twichell eut ainsi la possibilité de préparer son gâteau de mariage à trois niveaux (d'autres gâteaux furent confectionnés, mais pas superposés, et servis plus tard aux invités).

Maintenant que John a perfectionné son art du gâteau de mariage (il a créé plusieurs Mariages au Chocolat pour tester la recette et pour permettre les photographies de ce livre), il m'a informé que le prochain gâteau qu'il confectionnera pourrait bien être à l'occasion de son propre mariage !

On peut utiliser plusieurs méthodes pour découper un gâteau de mariage, selon que celui-ci constitue un dessert ou est seulement employé pour la cérémonie. Par ailleurs, le gâteau est souvent créé pour son impact visuel, et beaucoup plus gros que nécessaire. Pour un dessert, je vous conseille des parts de 110g, ce qui devrait donner environ 60 parts pour les gâteaux de 28 et 22 cm. Le gâteau supérieur est souvent conservé comme décoration. Si vous souhaitez le servir après le dessert ou comme friandise lors de la soirée, vous pouvez y découper 120 parts de 55g.

Adressez-vous à un magasin spécialisé pour trouver tous les ustensiles nécessaires à la confection d'un tel gâteau.

Avec un fouet manuel, battez 3 tasses de crème fraîche dans une jatte en inox bien froide (voir page 138), jusqu'à ce que la crème soit bien ferme. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez un quart des blancs d'œufs en neige au mélange à base de chocolat fondu, puis ajoutez la crème fouettée. Incorporez ensuite le reste des blancs d'œufs. Conservez à température ambiante pendant que vous découpez les gâteaux.

Découpez chaque gâteau horizontalement en 3 couches égales. Retirez et laissez de côté la couche supérieure lisse de chacun d'eux (qui constituait à l'origine la base du gâteau dans la moule). Placez la tranche centrale de chaque gâteau sur le cercle de carton restant de la taille appropriée.

Étalez 3 tasses de mousse sur chacune des 3 couches de gâteau de 28 cm (celles qui se trouvent sur les cartons). Réfrigérez ces 3 tranches pendant 30 minutes. Retirez les 2 couches de gâteau au réfrigérateur. Versez encore 1 tasse de mousse sur chacune d'elles et étalez bien. Posez ces 2 couches l'une sur l'autre (en faisant glisser la couche centrale du carton sur la couche inférieure), et posez par-dessus la couche supérieure que vous aviez réservée, côté lisse vers le haut. Réfrigérez.

Versez 1 tasse de mousse sur chacune des 2 couches du gâteau de 22 cm qui sont sur les cartons. Étalez bien. Réfrigérez 20 minutes. Retirez ensuite les 2 couches de gâteau du réfrigérateur. Étalez encore 1/2 tasse de mousse sur chaque tranche. Superposez-les (en faisant glisser la couche centrale sur la couche inférieure), et surmontez le tout de la tranche supérieure que vous aviez réservée, côté lisse vers le haut. Réfrigérez.

Versez 1 tasse de mousse sur chacune des 2 couches de gâteau de 18 cm qui sont sur les cartons. Étalez bien. Réfrigérez-les 10 minutes. Retirez-les du réfrigérateur, et versez encore 1/2 tasse de mousse sur chaque couche de gâteau, en l'étalant bien. Superposez les deux tranches de gâteau (en faisant glisser la couche centrale du carton sur la couche de base), puis ajoutez la couche supérieure que vous aviez réservée, côté lisse vers le haut. Réfrigérez.

Retirez le gâteau de 28 cm du réfrigérateur. Avec une pelle à tarte, lissez la mousse sur les côtés du gâteau. Remplacez-le au réfrigérateur, et répétez cette opération avec les deux autres gâteaux.

Préparez la crème au chocolat blanc. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat blanc dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 10 à 12 minutes, puis retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse. Versez le chocolat blanc fondu dans une grande jatte en inox et laissez de côté.

Placez les morceaux de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse lente. Raclez les pales et le bord de la jatte. Battez 2 minutes à vitesse moyenne, puis raclez à nouveau le bord de la jatte, et battez 5 minutes à vitesse rapide, jusqu'à ce que le beurre soit léger et mousseux. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez soigneusement le beurre dans le chocolat blanc fondu. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 6 blancs d'œufs et 6 cuillers à soupe de sucre dans la partie supérieure du bain-marie. Fouettez doucement les blancs d'œufs dans le bain-marie jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de 49° C, soit 2 1/2 à 3 minutes. Versez les blancs d'œufs chauds dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, soit environ 4 minutes. Retirez la jatte du mixer.

Avec une spatule en caoutchouc, incorporez les blancs d'œufs au mélange de chocolat blanc et de beurre, et remuez bien.

A l'aide d'une pelle à tarte, étalez uniformément une tasse et demie de crème au chocolat blanc sur le dessus et les côtés du gâteau de 18 cm. La surface terminée doit être lisse et libre de toute pointe de chocolat noir (les traces de chocolat noir risqueraient d'apparaître à travers le nappage final à la ganache). Réfrigérez le gâteau pendant au moins 1 heure. Répétez l'opération précédente avec les deux autres gâteaux, en étalant 2 tasses de crème sur le gâteau de 22 cm, et 2,5 tasses sur celui de 28 cm. Réfrigérez également ces gâteaux pendant au moins 1 heure.

Pendant que les gâteaux glacés refroidissent, préparez la ganache au chocolat blanc. Faites chauffer une tasse et demie de crème fraîche épaisse et 2 cuillers à soupe de beurre dans la casserole, à feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez les 670 g de chocolat dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat blanc et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Versez 3/4 de tasse de ganache au chocolat blanc sur le gâteau de 18 cm, et étalez-la avec une pelle à tarte sur le dessus et les côtés du gâteau. Réfrigérez le gâteau au moins 1 heure. Répétez l'opération précédente avec les 2 autres gâteaux, en utilisant 1 tasse 1/2 de ganache sur le gâteau de 22 cm et le reste de la ganache sur celui de 28 cm. Réfrigérez les gâteaux au moins 1 heure.

Décorez les gâteaux après qu'ils aient passé 1 heure au réfrigérateur, ou appliquez les décorations après quelques heures, voire même le lendemain.

Pour décorer, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez 225 g de chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez d'un film plastique et laissez chauffer 10 minutes. Retirez du feu et laissez reposer 8 minutes avant d'enlever le plastique. Avec une spatule en caoutchouc ou un fouet, remuez le chocolat jusqu'à ce qu'il soit lisse, et continuez à le remuer jusqu'à ce que sa température descende à 32° C.

Formez un cône en papier sulfurisé. Transférez le chocolat fondu dans ce cône. Coupez une pointe de moins de 2 mm de large. Décorez 1 gâteau à la fois, en laissant au réfrigérateur ceux sur lesquels vous ne travaillez pas. Commencez par le gâteau de 18 cm, et disposez une ligne de chocolat à 8 mm du bord du gâteau (tenez le cône à environ 1,5 cm de la surface du gâteau et pressez doucement pour que le chocolat s'écoule régulièrement). Continuez à tracer ainsi des lignes parallèles de chocolat, distantes d'environ 8 mm les unes des autres. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la surface soit décorée, la dernière ligne se trouvant à environ 8 mm de l'autre côté du gâteau. Faites pivoter le gâteau d'un sixième de bord dans le sens des aiguilles d'une montre. Tracez alors d'autres lignes par-dessus les précédentes, en les appliquant de la même manière, afin de créer une grille de losanges. Il n'y a plus alors qu'à ajouter la toute dernière « finition », en dessinant une série de petites larmes de ganache côte à côte autour du gâteau, qui couvriront les pointes des lignes de chocolat. Formez ces larmes en disposant l'équivalent d'1/8 de cuiller à café de ganache et en reculant le cône pour dessiner une pointe. Remplacez le gâteau décoré au réfrigérateur et répétez l'opération avec les deux autres gâteaux.

Préparez la décoration au caramel. Placez 1/4 de tasse de sucre et 1/4 de cuiller à café de jus de citron dans une casserole de 2,5 litres. Remuez avec un fouet (le sucre aura la consistance du sable humide). Laissez caraméliser le sucre pendant 5 à 6 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment avec le fouet pour évacuer les éventuels grumeaux (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant). Versez le sucre caramélisé sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive, et laissez durcir au congélateur, de 12 à 15 minutes. Retournez le sucre durci sur une planche à découper, et hachez-le finement avec un couteau de cuisine. Conservez le sucre dans un récipient hermétique au congélateur jusqu'à utilisation.

Découpez les feuilles de citronnier aux ciseaux. Elles ne doivent pas mesurer plus de 3 cm à leur point le plus large ni dépasser 5 cm d'une extrémité à l'autre (sans compter la tige). Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le reste du chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film plastique, et laissez chauffer 6 minutes.

Retirez du feu et laissez reposer 5 minutes avant d'enlever le plastique. Avec une spatule en caoutchouc ou un fouet, remuez le chocolat jusqu'à ce qu'il soit lisse, et continuez à remuer jusqu'à ce que sa température redescende à 32° C. Avec un pinceau à pâtisserie, nappez la face inférieure de chaque feuille d'une couche lisse de chocolat de 3 mm d'épaisseur. Placez les feuilles sur une plaque à pâtisserie, et réfrigérez environ 15 minutes ou congelez 5 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit durci. Décollez ensuite doucement les feuilles pour ne conserver que le chocolat. Remplacez les feuilles en chocolat au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Pour terminer l'assemblage, enfoncez verticalement 3 baguettes à 4 cm du bord du gâteau de 22 cm, les baguettes équidistantes formant un triangle. Ne laissez dépasser que 5 cm environ des baguettes, pour surélever le gâteau de 18 cm. Enfoncez les 4 autres baguettes dans le gâteau de 28 cm, à environ 8 cm du bord, de manière à former un carré. Ne laissez dépasser que 5 cm de baguettes, pour surélever le gâteau de 22 cm.

Naturellement, il ne s'agit pas là d'un dessert à confectionner chez vous, sauf si vous disposez de l'espace de réfrigération nécessaire. Par conséquent, si vous habitez un petit studio, je ne vous conseille pas d'offrir vos services, car le mariage se transformerait vite en pagaille !

Lissez autant que possible la surface de crème au beurre. De petites bosses ou des ondulations apparaîtraient ensuite à travers la couche de ganache. Si la surface des gâteaux glacés n'est pas assez lisse, réfrigérez-les 10 minutes, puis passez une pelle à tarte sous l'eau chaude et essayez de lisser la surface de la crème.

Veillez à ce que la ganache au chocolat blanc soit à température ambiante avant de la verser sur la crème. Si elle est trop chaude, elle risque en effet de faire fondre la crème.

Il n'est pas nécessaire d'être un spécialiste pour dessiner la grille de losanges de chocolat sur les gâteaux. Il s'agit davantage d'une question de concentration que d'adresse ou d'art de la décoration. C'est avec la pratique que l'on peut progresser, et vous devriez donc procéder à quelques essais avec du chocolat sur un cercle de carton.

Pour éviter la cristallisation, on ajoute du jus de citron frais au sucre avant qu'il ne caramélise. Lorsque vous nappez de chocolat les feuilles de citronnier, il faut veiller à ce que la veine centrale principale soit bien recouverte, sinon le chocolat risquerait de se casser en deux lorsque vous retirerez la feuille.

Vous pouvez ajouter des baguettes de support supplémentaires si le gâteau doit être beaucoup déplacé après l'assemblage. Au Treillis, nous utilisons les mêmes baguettes que celles utilisées pour mélanger les cocktails. On en trouve dans toutes les grandes surfaces. Vous pouvez également employer des baguettes en bois comme celles que l'on trouve dans les restaurants chinois, ou encore découvrir des baguettes spéciales pour les mariages.

Une dernière note du chef pâtissier : il est prié de boire une coupe de champagne bien frais lorsque le gâteau sera terminé : il l'aura bien mérité !

Décorez chaque baguette de petits assemblages de 4 ou 5 feuilles de chocolat. Groupez des feuilles et des framboises au centre du gâteau supérieur.

Appliquez le caramel durci en pressant une bande de caramel de 1,5 cm autour de la base de chaque gâteau.

Avec une spatule rigide en métal, soulevez le gâteau de 22 cm et placez-le soigneusement sur les 4 supports implantés dans le gâteau de 28 cm. Répétez cette opération avec le gâteau de 18 cm, en le posant sur les supports plantés dans le gâteau de 22 cm.

Lorsque les jeunes mariés auront goûté la première bouchée de ce gâteau succulent, vous pourrez démonter les trois gâteaux et les couper en parts de la dimension voulue avec une pelle à tarte. Félicitations !



TRANSPORT AU CHOCOLAT

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, petite poêle anti-adhésive, 6 moules à gâteaux de 22 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur, papier sulfurisé, bain-marie, film plastique, fouet, mixer avec pales et fouet rond, spatule en caoutchouc, 3 jattes en inox (dont 1 grande) plaque à pâtisserie à côtés montants, robot, casserole de 2,5 litres, 3 cercles de carton de 22 cm, moule à fond amovible de 22 cm sur 5 cm de haut, pelle à tarte, couteau scie.

Beurrez légèrement l'intérieur des 6 moules. Garnissez-les de papier sulfurisé, et beurrez également le papier. Laissez de côté.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le beurre et le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 10 à 12 minutes. Retirez du feu, remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, et conservez à température ambiante.

Placez 12 jaunes d'œufs et 1 tasse de sucre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 4 à 5 minutes. Raclez le bord de la jatte et battez encore 2 minutes à vitesse rapide.

Pendant que les jaunes d'œufs sont dans le mixer, battez 6 blancs d'œufs en neige dans une grande jatte en inox, ce qui demandera 4 à 5 minutes.

Versez le mélange à base de chocolat fondu dans les jaunes d'œufs et battez 30 secondes à vitesse moyenne. Ajoutez un quart des blancs d'œuf en neige et battez 15 secondes à vitesse moyenne. Retirez la jatte du mixer. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez vivement le reste des blancs d'œufs à la pâte.

Divisez la pâte entre les moules préparés (environ 1 tasse de pâte par moule), étalez bien, et faites cuire aux niveaux central et supérieur du four préchauffé, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit environ 20 minutes. Inversez la position des gâteaux dans le four vers le milieu de la cuisson. Retirez du four et laissez refroidir les gâteaux à température ambiante dans les moules. (Pendant la cuisson, une croûte se sera formée à la surface des gâteaux, mais elle devrait se désintégrer lorsque vous sortirez les moules du four.)

Faites griller les noix de macadamia sur une plaque à pâtisserie à côtés montants dans le four préchauffé à 180° C, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit 12 à 14 minutes. Laissez refroidir les noix à température ambiante. Dans un robot équipé d'une lame métallique, hachez-les en morceaux de 3 mm.

Préparez la ganache. Faites chauffer 2 tasses de crème fraîche épaisse, 4 cuillers à soupe de beurre et 1/4 de tasse de sucre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort, en remuant pour dissoudre le sucre. Amenez à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Prélevez 2 tasses de ganache et mélangez-les aux noix de macadamia. Démoulez 3 des gâteaux sur des cercles de carton. Répartissez également le mélange de ganache et de noix de macadamia (environ 1 tasse par couche de gâteau) sur les gâteaux ainsi retournés. Couvrez chacun d'eux de l'un des gâteaux restants. Réfrigérez jusqu'à utilisation.

Pour confectionner la mousse au moka, faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer, le chocolat amer et le café dans la partie supérieure du bain-marie. Couvrez le tout d'un film de plastique et laissez chauffer 7 à 10 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez le mélange dans une grande jatte en inox, et conservez à température ambiante pendant que vous battez les blancs d'œufs.

Dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond, battez en neige 4 blancs d'œufs à vitesse rapide, soit 1 à 1,5 minute. Continuez à battre à vitesse rapide tout en ajoutant peu à peu 2 cuillers à soupe de sucre. Battez jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, soit environ 30 secondes.

GATEAU AU CHOCOLAT

375 g de beurre doux (4 cuillers à soupe de beurre fondu)

285 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

12 jaunes d'œufs

1 tasse de sucre cristallisé

6 blancs d'œufs

GANACHE

1 1/2 tasse de noix de macadamia crues et non salées

2 tasses de crème fraîche épaisse

4 cuillers à soupe de beurre doux

1/4 de tasse de sucre cristallisé

480 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

MOUSSE AU MOKA

285 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g

55 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g

1/4 de tasse de café fort infusé

4 blancs d'œufs

2 cuillers à soupe de sucre cristallisé

3/4 de tasse de crème fraîche épaisse

COOKIES AU CHOCOLAT TRES NOIR

4 Cookies au Chocolat très noir (voir page 28)



Fouettez 3/4 de tasse de crème fraîche dans une jatte bien froide (voir page 139) jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez un quart des blancs d'œufs au mélange à base de chocolat fondu, puis la crème fouettée. Ajoutez alors le reste des blancs d'œufs. Couvrez la jatte d'un film plastique et laissez de côté quelques minutes.

Retirez toutes les couches de gâteau du réfrigérateur. Placez l'une d'elles sur la base d'un moule à fond amovible entier. Etalez uniformément la moitié de la mousse sur le gâteau qui se trouve dans le moule à fond amovible. Placez une deuxième couche de gâteau sur la mousse et pressez doucement. Etalez le reste de la mousse sur ce gâteau, puis surmontez de la dernière épaisseur de gâteau et pressez doucement. Couvrez l'ensemble du gâteau et du moule d'un film plastique et réfrigérez 2 heures.

Dans un robot équipé d'une lame métallique, hachez les cookies, jusqu'à ce que vous obteniez des miettes (environ 1 tasse de miettes), soit 10 à 15 secondes.

Pour l'assemblage, retirez le gâteau du moule démontable (le cas échéant, découpez les côtés avec un couteau scie). Versez le reste de la ganache sur le gâteau, en la lissant uniformément sur le dessus et les côtés du gâteau. Piquez les miettes de cookies dans la ganache sur tout le tour du gâteau. Réfrigérez au moins 1 heure avant de servir.

Pour servir, découpez le gâteau avec un couteau scie. Passez la lame sous l'eau chaude entre les parts. Laissez les parts à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de servir.

Le lundi 18 avril 1988, j'ai eu l'honneur de préparer un dîner de charité au bénéfice de la Maison Jaines Beard à New York, destiné à recueillir des fonds pour rénover sa maison de Greenwich Village et la transformer en un centre d'enseignement de la cuisine.

Le manque de temps et le matériel limité dont nous disposions nous obligèrent à préparer ce gâteau au chocolat à l'avance et à le transporter depuis Williamsburg. Je décidai donc de tester à l'avance l'influence que pourrait avoir un transport de 600 km sur nos différents desserts. Je choisis ainsi le meilleur « voyageur » de tous pour le grand jour. J'effectuai ce trajet d'essai en me rendant au Greenbrier, où j'étais le chef invité pour un weekend. Avec l'aide de mon ami Rod Stoner, directeur de la nourriture et des boissons au Greenbrier, je goûtai les quatre gâteaux qui avaient subi ce voyage test.

Il s'avéra que certains ingrédients des différents gâteaux, plus qu'un gâteau particulier, avaient bien supporté le transport, le changement de température, et la conservation pendant 2 jours nécessaire pour ce dîner de charité. C'est ainsi que naquit un nouveau gâteau. le Transport au Chocolat. Je ne vous conseille pas d'abuser délibérément de ses possibilités, mais vous pouvez l'emmener avec vous pour l'apprécier.

Ce dessert est facile à préparer sur 2 jours.

Premier jour : faites cuire les gâteaux au chocolat, laissez refroidir à température ambiante, démoulez, couvrez d'un film plastique, et réfrigérez jusqu'à utilisation (les gâteaux cuits et réfrigérés peuvent se conserver plusieurs jours ; vous pouvez également les congeler pendant 2 ou 3 semaines). Deuxième jour : préparez la ganache et la mousse au moka et assemblez le gâteau (en supposant que vous conservez toujours une ample réserve de cookies au chocolat très noir dans votre congélateur).

Si vous ne trouvez pas de noix de macadamia crues et non salées, vous pouvez utiliser des noisettes salées grillées. Plongez-les dans 6 tasses d'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes, puis égouttez bien. Faites-les griller 5 minutes dans le four à 180° C. Cela éliminera pratiquement le sel que contiennent les noisettes, et vous pourrez ensuite les utiliser dans n'importe quelle recette nécessitant des noix de macadamia non salées.

FANTASMAGORIE AU CHOCOLAT

POUR 12 PERSONNES

BEURRE DE NOISETTES

450 g de noisettes
4 cuillers à soupe de beurre doux

GATEAU AU CHOCOLAT

55 g de chocolat amer, cassé en
morceaux de 15g
4 cuillers à soupe + 1 cuiller à café de
beurre doux ramolli
1 tasse + 1 cuiller à café de farine
1/4 de tasse de cacao amer
1 cuiller à café de levure
1/2 cuiller à café de sel
1 tasse + 4 cuillers à soupe de sucre
roux très tassé
2 œufs
1/2 cuiller à café d'extrait de vanille pure
1/2 tasse d'eau
3/4 de tasse de crème aigre

GANACHE

1³/₄ tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
2 cuillers à soupe de beurre doux
450 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15 g

LA TOUCHE DU CHEF

Fantastique » est le premier mot qui m'est venu à l'esprit lorsque le chef pâtissier John Twichell a apporté une part de ce gâteau dans mon bureau adjacent à la cuisine. Nous avons alors évoqué les différents accompagnements possibles (voir ci-dessous), et notre imagination nous a entraînés dans un véritable rêve fantasmagorique.

Il est nécessaire de faire griller les noisettes pendant 20 à 25 minutes pour en éliminer autant d'humidité que possible. Dans le cas contraire, les noisettes deviendraient très collantes pendant leur passage dans le robot.

Une tasse de sucre roux très tassé devrait peser 225g.

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 plaques à pâtisserie à côtés montants, robot, spatule en caoutchouc, bain-marie, film plastique, moule de 22 x 5 cm, tamis, papier paraffiné, mixer avec pales, petite casserole, grille métallique, 2 grands torchons en pur coton, casserole de 2,5 litres, jatte en inox, cuiller métallique, 3 cercles de carton pour gâteau, pelle à tarte, grand couteau scie.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites griller les noisettes sur une plaque à pâtisserie dans le four préchauffé pendant 20 à 25 minutes. Retirez la peau des noisettes (voir page 137), puis hachez-les finement dans un robot équipé d'une lame métallique, jusqu'à ce que leur consistance ressemble à celle d'un beurre de cacahuètes grossier (raclez régulièrement le bord de la jatte). Ajoutez 4 cuillers à soupe de beurre et battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Augmentez la température du four jusqu'à 200° C.

Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 136). Couvrez le tout d'un film plastique et laissez chauffer 4 à 5 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse.

Nappez l'intérieur du moule d'1 cuiller à café de beurre. Farinez-le en utilisant 1 cuiller à café de farine, et secouez le moule pour chasser l'excédent. Tamisez ensemble 1 tasse de farine, le cacao, la levure et le sel sur le papier paraffiné, et laissez de côté.

Mélangez le sucre brun et 4 cuillers à soupe de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 2 minutes à vitesse lente. Raclez le bord de la jatte, puis battez 1,5 minute à vitesse rapide. Raclez à nouveau le bord de la jatte. Ajoutez un œuf et battez 15 secondes à vitesse rapide, puis raclez encore le bord de la jatte. Ajoutez l'œuf restant, battez 15 secondes à vitesse rapide, et grattez à nouveau la jatte. Battez 2 minutes à vitesse rapide. Ajoutez le chocolat fondu et la vanille. Battez 30 secondes à vitesse lente, puis raclez le bord de la jatte.

Faites bouillir 1/2 tasse d'eau dans la petite casserole. Pendant que l'eau chauffe, faites tourner le mixer à vitesse lente en ajoutant un tiers de la farine tamisée et le reste de la crème amère, et battez encore 30 secondes. Ajoutez le reste de la farine et l'eau bouillante et battez 30 secondes avant de retirer la jatte du mixer. Terminez de mélanger la pâte avec une spatule en caoutchouc, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et bien uniforme.

Versez la pâte dans le moule préparé, en l'étalant bien. Faites cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit 45 à 50 minutes. Retirez le gâteau du four et laissez refroidir 15 minutes dans le moule à température ambiante. Démoulez-le ensuite sur une grille et conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Préparez la ganache. Faites chauffer la crème fraîche, 2 cuillers à soupe de sucre et 2 cuillers à soupe de beurre dans la casserole de sur feu moyen à fort. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez le mélange à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Retournez le gâteau sur une surface propre et sèche, et coupez-le horizontalement en 3 couches d'égale épaisseur. Placez un peu de ganache au centre d'un cercle à gâteau. Posez la couche supérieure

du gâteau, côté coupé vers le bas, sur le couvercle, en la pressant doucement afin que la ganache la maintienne en place. Disposez ensuite la couche centrale du gâteau sur un autre cercle. Enfin, placez la couche inférieure du gâteau, côté coupé vers le bas, sur un troisième cercle. Etalez 3/4 de tasse de ganache sur les tranches supérieure et centrale du gâteau. Réfrigérez ces 2 tranches pendant 20 minutes. Retirez les deux couches de gâteau du réfrigérateur et répartissez le beurre de noisettes sur la ganache disposée sur ces deux tranches. Réfrigérez encore 20 minutes. Glissez la couche centrale de gâteau, garnie de ganache, sur la couche supérieure, également nappée de ganache. Glissez la tranche inférieure du gâteau par-dessus la tranche centrale garnie de ganache. Versez le reste de la ganache sur le gâteau, en l'étalant avec une spatule pour napper uniformément le dessus et les côtés du gâteau. Réfrigérez au moins 2 heures avant de couper et de servir.

Découpez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les tranches. Laissez les parts à température ambiante pendant 30 à 40 minutes avant de servir.



Lorsque vous faites bouillir la crème pour la ganache, veillez à observer le moment précis où l'ébullition se produit afin de pouvoir la retirer du feu immédiatement. Dans le cas contraire, la crème risque de déborder de la casserole en quelques secondes, et de créer des dégâts importants.

Si vous ne disposez pas de cercles de carton, vous pouvez utiliser de grandes assiettes de 22 à 25 cm.

Si la température ambiante dans votre cuisine est plutôt fraîche, la ganache risque de durcir au point qu'il deviendra impossible de la verser sur les couches de gâteau. Dans ce cas, placez la ganache au-dessus d'une casserole d'eau très chaude et remuez-la jusqu'à ce qu'elle atteigne la texture idéale.

Vous pouvez échelonner la confection de ce gâteau sur 2 jours. Premier jour : préparez le beurre de noisettes et le gâteau au chocolat et réfrigérez jusqu'à l'assemblage. Deuxième jour : retirez le beurre de noisettes du réfrigérateur au moins 2 heures avant l'assemblage pour qu'il soit facile à étaler. Pendant que le beurre revient à température ambiante, préparez la ganache au chocolat. Retirez le gâteau du réfrigérateur et coupez-le en trois couches horizontales. Assemblez le gâteau et réfrigérez-le 2 heures ou congelez-le partiellement avant de le découper.

Insérez plusieurs cure-dents dans les côtés du gâteau pour vous guider afin de le couper en trois couches bien égales.

Pour apporter à l'ensemble une note finale, faites griller 1/2 tasse de noisettes supplémentaire, hachez-les à la main ou dans un robot en morceaux de 3 mm de long, puis pressez-les dans le glaçage sur les côtés du gâteau assemblé, en les répartissant bien.

La présentation complète de la Fantasmagorie au Chocolat au Treillis comporte 4 cuillers à soupe de Crème Anglaise au Moka (voir page 17) dans chaque assiette, la crème étant soulignée par des traits de ganache au chocolat. Le tout est saupoudré de sucre doré (voir page 70) en un cercle près de l'extérieur de l'assiette, et on place une part de gâteau au centre de chaque assiette, en terminant par une boule de Folie Glacée au Double Moka (voir page 131) de chaque côté du gâteau (!). Servez immédiatement.

Après l'assemblage, vous pouvez conserver ce gâteau au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours. N'oubliez pas de laisser les parts à température ambiante.



DOUBLE FOLIE AU MOKA

POUR 1 LITRE 1/2

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, 2 plaques à pâtisserie à côtés montants, 2 grands torchons de cuisine en coton, robot avec lame métallique, 2 casseroles de 2,5 litres, fouet, cuiller en bois, 2 récipients en plastique de 2 litres avec couvercle, bain-marie, film plastique, mixer équipé de pales, spatule en caoutchouc, jatte en inox, thermomètre à lecture instantanée, sorbetière.

Préchauffez le four à 180° C.

Faites griller les noisettes sur une plaque à pâtisserie à côtés montants dans le four préchauffé pendant 20 à 25 minutes. Pelez les noisettes (voir page 139), puis laissez-les refroidir à température ambiante.

Dans la jatte d'un mixer équipé d'une lame métallique, hachez les noisettes en morceaux de 3 mm. Étalez les noisettes hachées sur une plaque à pâtisserie à côtés montants.

Mélangez 1/2 tasse de sucre cristallisé et le jus de citron dans une casserole. Fouettez pour mélanger (le sucre aura la consistance du sable humide). Faites chauffer le sucre pendant 4,5 à 5 minutes sur feu moyen à fort, en remuant constamment avec une cuiller en bois (dans un premier temps, le sucre prendra une teinte claire en se liquéfiant, puis il deviendra brun en caramélisant). Versez le caramel sur les noisettes. Remuez le mélange avec une cuiller en bois, puis étalez-le en une masse inégale, de 10 à 12 cm de diamètre. Laissez les pralines refroidir à température ambiante. Cassez-les en morceaux inégaux, puis placez-les dans la jatte d'un robot équipé d'une lame métallique. Hachez les pralines en morceaux de 3 mm, et transférez-les dans un récipient de plastique muni d'un couvercle. Congelez jusqu'à utilisation.

Préparez la glace. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez les deux types de chocolat, le café et l'expresso moulu dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 136). Couvrez d'un film plastique. Laissez chauffer 6 à 8 minutes, retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez de côté jusqu'à utilisation.

Faites chauffer la crème fraîche épaisse, la fleurette et 1/2 tasse de sucre en poudre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Remuez pour dissoudre le sucre. Amenez la crème à ébullition.

Pendant que la crème chauffe, placez les jaunes d'œufs et le reste du sucre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez les œufs à vitesse rapide pendant 2 à 2,5 minutes. Raclez le bord de la jatte. Continuez à battre à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et prenne une teinte citron, soit 2,5 à 3 minutes. (À ce moment, la crème devrait bouillir. Si ce n'est pas le cas, passez le mixer sur vitesse lente et continuez à battre jusqu'à l'ébullition de la crème, afin d'éviter la formation de grumeaux dans les jaunes d'œufs.)

Versez la crème bouillante dans les jaunes d'œufs battus et fouettez. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sur feu moyen à fort, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème atteigne une température de 85° C, pendant 2 à 4 minutes. Retirez du feu et versez dans une jatte en inox. Ajoutez le mélange à base de chocolat fondu et fouettez. Refroidissez le mélange dans un bain d'eau glacée (voir page 138) jusqu'à obtention d'une température de 4 à 8° C, soit environ 20 minutes.

Congelez la glace dans une sorbetière en respectant les instructions du fabricant.

Versez la glace à demi-gelée dans un récipient en plastique. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez les pralines hachées et congelées. Couvrez le récipient, puis placez-le au congélateur pendant quelques heures avant de servir. Ne conservez pas la glace plus de 3 jours.

PRALINES AUX NOISETTES

*1/1 de tasse de noisettes
1/2 tasse de sucre cristallisé
1/4 de cuiller à café de jus de citron*

DOUBLE FOLIE AU MOKA

*225 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
55 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
1/4 de tasse de café fort infusé
2 cuillers à soupe de café expresso instantané
2 tasses de crème fraîche épaisse
1 tasse de fleurette
1 tasse de sucre cristallisé
5 jaunes d'œufs*

LA TOUCHE. DU CHEF

On a parfois dit que le chef pâtissier John Twichell « se dépassait » à propos de son enthousiasme immodéré pour la création de desserts au chocolat. Ce penchant pour les associations délicieuses constitue la signature de John sur ce dessert succulent : la Double Folie au Moka.

Pour éviter la cristallisation, on ajoute du jus de citron frais au sucre avant de le caraméliser.

Veillez à ne pas incorporer les pralines hachées à la glace tant que celle-ci n'est pas versée dans le récipient en plastique. Si vous ajoutiez les pralines à la glace pendant que vous la confectionnez, elles risqueraient fort de fondre.

Au Treillis, nous utilisons l'expresso de marque Ferrara.

DACQUOISE AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, cercle de carton de 22 cm, papier sulfurisé, tamis, papier paraffiné, 3 plaques à pâtisserie, mixer avec fouet rond et pales, spatule en caoutchouc, 3 jattes en inox, bain-marie, film plastique, fouet, 2 poches à douille, casserole de 1,5 litre, couteau scie, pelle à tarte, 2 douilles moyennes en forme d'étoiles, grand couteau scie.

MERINGUE

*$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre glace
1 cuiller à soupe de maïzena
8 blancs d'œufs
de cuiller à café de bitartrate de
potassium
 $\frac{1}{8}$ de cuiller à café de sel
1 tasse de sucre cristallisé*

GLAÇAGE A LA CREME AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR

*170 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g
55g de chocolat amer, cassé en morceaux
de 15g
225 g de chocolat blanc, cassé en morceaux
de 15g
450 g de beurre doux, coupé en huit
morceaux
8 blancs d'œufs
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre cristallisé*

GANACHE

*$\frac{3}{4}$ de tasse de crème fraîche épaisse
2 cuillers à soupe de beurre doux
170 g de chocolat semi-amer, cassé en
morceaux de 15g*

En vous aidant du cercle de carton de 22 cm (ou d'un plat), tracez un cercle au crayon sur 3 feuilles de papier sulfurisé (coupées aux dimensions des plaques). Retournez les feuilles et posez-les, cercle vers le bas, sur les plaques.

Préchauffez le four à 120° C.

Tamisez ensemble le sucre glace et la maïzena sur le papier paraffiné. Laissez de côté.

Placez 8 blancs d'œufs, le bitartrate de potassium, et le sel dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide jusqu'à ce que vous obteniez une neige ferme, mais pas sèche, soit environ 1 minute. Ajoutez progressivement 1 tasse de sucre sans cesser de battre à vitesse rapide pendant encore 1 minute. Retirez la jatte du mixer et avec une spatule en caoutchouc, incorporez les ingrédients secs tamisés.

Versez un tiers de la meringue dans une poche à pâtisserie sans douille. Remplissez l'un des cercles préparés de meringue. Répétez cette opération sur les 2 autres cercles (chaque cercle devant être garni d'environ un tiers de la meringue d'origine). Placez les meringues dans le four préchauffé et laissez cuire 1 heure. Abaissez la température du four jusqu'à 100° C et laissez encore cuire 2 heures. Retirez du four et laissez refroidir sur les plaques à pâtisserie pendant 30 minutes avant de manipuler.

Préparez la crème pour le glaçage. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer et le chocolat amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez d'un film plastique et laissez chauffer 8 minutes. Retirez du feu et versez le chocolat dans une jatte en inox. Fouettez-le jusqu'à ce qu'il soit lisse. Répétez cette opération avec le chocolat blanc. Laissez les deux types de chocolats fondus refroidir à température ambiante.

Placez les morceaux de beurre dans la jatte d'un mixer équipé de pales. Battez 1 minute à vitesse lente, puis grattez les pales et le tour de la jatte et battez 2 minutes à vitesse moyenne. Grattez à nouveau le tour de la jatte, puis battez 5 minutes à vitesse rapide, jusqu'à ce que le beurre soit léger et crémeux. Répartissez également le beurre entre les 2 jattes de chocolat fondu. Avec une spatule en caoutchouc, incorporez soigneusement le beurre au chocolat. Laissez de côté.

Placez 8 blancs d'œufs dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez à vitesse rapide, jusqu'à ce que vous obteniez une neige ferme, mais pas sèche, soit environ 1,5 minute à vitesse rapide. Retirez la jatte du mixer et incorporez la moitié des œufs dans chaque jatte de beurre mélangé de chocolat. Remuez vivement et soigneusement avec une spatule en caoutchouc. Réservez 2 tasses de glaçage au chocolat noir et 2 tasses de glaçage au chocolat blanc. Placez le reste des deux glaçages dans des poches à pâtisserie sans douilles. Laissez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Préparez la ganache. Faites chauffer la crème fraîche et 2 cuillers à soupe de beurre dans une casserole de 1,5 litre sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez 170 g de chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 3 à 4 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Découpez le bord de chaque meringue avec un couteau scie afin qu'elles s'adaptent parfaitement sur les cercles de 22 cm. Placez une pointe de glaçage au chocolat noir au centre d'un cercle de carton. Disposez une meringue, côté supérieur vers le haut, sur le cercle, et pressez doucement pour que le glaçage la maintienne en place. Disposez un anneau de glaçage au chocolat noir de 2 cm de large sur le tour extérieur de la meringue. Continuez à verser des anneaux alternés de glaçage blanc et noir jusqu'à ce que la meringue soit entièrement couverte.

Posez une deuxième meringue, côté supérieur vers le haut, sur les anneaux de glaçage et



A l'école de pâtisserie Lenôtre, j'ai appris à confectionner la dacquoise classique. Au Treillis, je suis partisan de doubler les couches de crème et de couvrir le tout de ganache.

Ce n'est pas réellement un problème si la meringue dépasse légèrement du cercle dessiné sur le papier à pâtisserie. On peut toujours écarter l'excédent après la cuisson de la meringue. En revanche, si les cercles de meringue sont trop petits, les côtés du gâteau seront inégaux et peu esthétiques.

Il vaut mieux faire cuire les meringues à des niveaux différents du four. Si votre four ne compte que deux niveaux, disposez les deux plaques côte à côte en les chevauchant légèrement. Dans ce cas, il faudra inverser la position des meringues une ou deux fois en cours de cuisson, afin que celle-ci soit bien uniforme.

Les meringues peuvent être confectionnées un ou deux jours avant l'assemblage. Entreposez-les dans un récipient hermétique, dans un endroit sec et à température ambiante.

Les meringues cuites sont fragiles : il faut donc les manipuler avec précaution. Un couteau scie bien aiguisé constitue le meilleur ustensile pour découper le tour des meringues afin qu'elles s'adaptent parfaitement sur les cercles de carton. Pressez doucement sur les meringues pour assembler la dacquoise. Si vous ne pressez pas suffisamment les meringues dans le glaçage, la dacquoise terminée présentera des interstices entre ses différentes couches lorsque vous la couperez. Par contre, si les meringues ne sont pas manipulées avec la plus grande précaution, elles risquent de se briser, et leur aspect sera nettement moins joli.

Si vous ne disposez pas d'un mixer, vous pouvez employer un simple batteur à œufs pour cette recette (le temps de confection augmentera légèrement).

Après l'assemblage, vous pouvez conserver ce gâteau au réfrigérateur pendant 24 heures. N'oubliez pas de laisser les parts à température ambiante pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

pressez-la doucement. Répétez l'opération d'application des anneaux de glaçage jusqu'à ce que la deuxième meringue soit également couverte.

Disposez la troisième meringue, côté inférieur vers le haut, par-dessus les anneaux de glaçage, en pressant à nouveau doucement. Avec une pelle à tarte, étalez 1 tasse de ganache au chocolat noir réservée en la lissant bien sur les côtés de la dacquoise. Placez la dacquoise au congélateur pendant 20 minutes ou au réfrigérateur pendant 40 minutes.

Placez la dacquoise bien froide sur une plaque à pâtisserie, et versez la ganache dessus. Avec une pelle à tarte, étalez-la bien sur tout le gâteau. Retirez la dacquoise de la plaque à pâtisserie et placez-la au congélateur pendant 10 minutes ou au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Versez la tasse de glaçage au chocolat noir restante dans une poche garnie d'une douille moyenne en forme d'étoile, et faites de même dans une autre poche pour la ganache au chocolat blanc. Disposez un cercle d'étoiles de chocolat blanc (qui se toucheront) sur tout le tour de la dacquoise. Ajoutez un cercle similaire d'étoiles au chocolat noir aux côtés des étoiles de chocolat blanc. Pour terminer, ajoutez un autre cercle d'étoiles de chocolat blanc de l'autre côté des étoiles de chocolat noir. Réfrigérez la dacquoise pendant 4 heures avant de découper et de servir.

Il ne faut pas découper la dacquoise tant qu'elle n'est pas très froide. Si les 4 heures de réfrigération ne suffisent pas pour amener la dacquoise à température très froide, placez-la au congélateur pour encore 30 minutes. Découpez-la avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les parts. Laissez les parts de dacquoise à température ambiante pendant 10 à 15 minutes avant de servir.

MOURIR DE CHOCOLAT

POUR 12 PERSONNES

MATERIEL

Tasse doseuse, cuillers doseuses, tamis, cercle de carton de 22 cm, papier sulfurisé, 2 plaques à pâtisserie, mixer avec fouet rond, spatule en caoutchouc, poche à douille, bain-marie, film plastique, 4 jattes en inox (dont 1 grande), 2 fouets, moule de 22 cm X5 cm de haut, grand couteau scie, casserole de 2,5 litres, moule à fond amovible de 22 cm x 9 cm, louche, pelle à tarte, grande cuiller en métal, grande douille en forme d'étoile.

Préchauffez le four à 130° C.

En vous guidant sur un cercle à gâteau en carton de 22 cm, tracez au crayon un cercle sur une feuille de papier sulfurisé coupée aux mesures d'une plaque à pâtisserie. Retournez le papier et appliquez-le, cercle vers le bas, sur une plaque à pâtisserie.

Préparez la meringue au cacao. Placez 4 blancs d'œufs, le bitartrate de potassium, et le sel dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, pendant 45 à 50 secondes. Ajoutez peu à peu 1 tasse de sucre sans cesser de battre à vitesse rapide, jusqu'à ce que la neige soit ferme, mais pas sèche, soit environ 1,5 minute. Retirez la jatte du mixer et avec une spatule en caoutchouc, incorporez et mélangez bien le 1/4 de tasse de sucre restant, 2 cuillers à soupe de cacao, et la maizena. Remplissez une poche (sans douille) de meringue au cacao. Garnissez de meringue le cercle dessiné : partez du centre et dessinez une spirale de 2 cm en progressant vers l'extérieur du cercle.

Placez la meringue dans le four préchauffé et laissez cuire 15 minutes. Abaissez la température du four jusqu'à 100° C et laissez cuire 2 heures 45 minutes. Retirez du four et laissez refroidir la meringue pendant 45 minutes avant de la manipuler. Augmentez la température du four jusqu'à 180° C.

Pendant que la meringue cuit, confectionnez la mousse au chocolat. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen. Placez le chocolat semi-amer dans la partie supérieure du bain-marie (voir page 138). Couvrez le tout d'un film plastique. Laissez le chocolat fondre lentement, pendant 9 à 10 minutes. Retirez du feu et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Placez la crème fraîche dans la jatte bien froide d'un mixer équipé d'un fouet rond (voir page 139). Battez environ une minute. Laissez de côté quelques minutes.

Battez 3 blancs d'œufs en neige dans une grande jatte en inox, pendant environ 3 minutes. Ajoutez 2 cuillers à soupe de sucre et continuez à battre en neige de 2 à 2,5 minutes. Versez un quart de la crème fouettée dans le chocolat et fouettez vivement en mélangeant bien. Ajoutez ensuite le tout aux blancs d'œufs. Versez alors le reste de la crème fouettée. Incorporez doucement et soigneusement. Réfrigérez la mousse au chocolat jusqu'à utilisation.

Préparez la couche de brownie au chocolat. Beurrez légèrement le moule, puis farinez-le en utilisant 1 cuiller à café de farine, et secouez pour chasser l'excédent. Versez la pâte des brownies au chocolat dans le moule préparé, et répartissez bien. Placez le moule dans le four préchauffé et laissez cuire jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte net, soit environ 30 minutes.

Retirez le brownie du four et laissez refroidir dans le moule à température ambiante pendant 5 minutes. Démoulez sur un cercle de carton et réfrigérez 15 à 20 minutes. Retirez le brownie du réfrigérateur et coupez-le en deux couches horizontales égales. Conservez le brownie à température ambiante jusqu'à utilisation.

Préparez la ganache. Faites chauffer 1,5 tasse de crème fraîche et 3 cuillers à soupe de beurre dans une casserole de 2,5 litres sur feu moyen à fort. Amenez à ébullition. Placez le chocolat semi-amer dans une jatte en inox. Versez la crème bouillante sur le chocolat et laissez reposer 5 minutes. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Conservez à température ambiante jusqu'à utilisation.

Confectionnez la mousse au moka. Faites chauffer 3 cm d'eau pour le bain-marie sur feu moyen à fort. Placez le chocolat semi-amer, le chocolat amer, l'eau, le café instantané et le cacao dans la partie

MERINGUE AU CACAO

*4 blancs d'œufs
1/8 de cuiller à café de bitartrate de potassium
1/8 de cuiller à café de sel
1 1/4 tasse de sucre cristallisé
2 cuillers à soupe de cacao amer, tamisé
.....1 cuiller à soupe de maizena*

MOUSSE AU CHOCOLAT

*170g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
1 1/2 tasse de crème fraîche épaisse
3 blancs d'œufs
.....2 cuillers à soupe de sucre cristallisé*

COUCHE DE BROWNIE AU CHOCOLAT

*1 cuiller à café de beurre doux
1 cuiller à café de farine
La recette de Brownies au Chocolat (voir page 42) non cuits.....*

GANACHE AU CHOCOLAT

*1 1/2 tasse de crème fraîche épaisse
3 cuillers à soupe de beurre doux
615 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g*

MOUSSE AU MOKA

*400 g de chocolat semi-amer, cassé en morceaux de 15g
110 g de chocolat amer, cassé en morceaux de 15g
1/2 tasse d'eau
4 cuillers à soupe de café instantané
2 cuillers à soupe de cacao tamisé
5 blancs d'œufs
2 cuillers à soupe de sucre cristallisé
3/4 de tasse de crème fraîche épaisse*

SAUCE AU MOKA ET AU RHUM

La recette de la Sauce de Moka et au Rhum (voir page 18).



supérieure du bain-marie. Couvrez d'un film plastique. Laissez chauffer 6 à 7 minutes, retirez le plastique, et remuez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse. Conservez à température ambiante.

Placez 5 blancs d'œufs dans la jatte d'un mixer équipé d'un fouet rond. Battez en neige à vitesse rapide, environ 1 minute. Continuez à battre tout en ajoutant progressivement 2 cuillers à soupe de sucre. Battez jusqu'à ce que la neige soit ferme, soit environ 30 secondes.

Fouettez 3/4 de tasse de crème fraîche dans une jatte en inox bien froide, jusqu'à ce que la crème durcisse. Incorporez 1/4 des blancs d'œufs au mélange de chocolat fondu, puis versez la crème fouettée. Ajoutez ensuite le reste des blancs d'œufs. Conservez la mousse à température ambiante.

Pour assembler le gâteau, placez le moule à fond amovible fermé sur une plaque à pâtisserie. Placez la couche supérieure du brownie dans le moule, côté supérieur vers le haut. À l'aide d'une louche, versez 1,5 tasse de ganache sur le brownie dans le moule. Découpez la meringue au cacao avec un couteau scie pour qu'elle s'insère bien dans le moule. Disposez-la ensuite, côté supérieur vers le haut, dans le moule, sur la ganache, en la pressant doucement pour éliminer les poches d'air.

Versez à la cuiller la mousse au moka sur la meringue au cacao, en l'étalant bien. Placez l'autre moitié du brownie, côté inférieur vers le haut, par-dessus la mousse au moka. Congelez le gâteau pendant 30 minutes, ou réfrigérez-le une heure.

Retirez le gâteau du congélateur et découpez le tour pour le démouler. Versez le reste de la ganache sur le gâteau, et étalez-la uniformément sur le dessus et les côtés du gâteau avec une pelle à tarte. Réfrigérez le gâteau pendant 10 à 15 minutes pour que la ganache durcisse.

Garnissez de mousse au chocolat une poche munie d'une grande douille en forme d'étoile. Disposez un cercle d'étoiles côte à côte sur tout le tour du gâteau. Continuez à dessiner des cercles d'étoiles jusqu'à ce que tout le gâteau en soit couvert. Réfrigérez le tout au moins 4 heures, et de préférence 12 heures, avant de le découper et de servir.

Confectionnez la Sauce au Moka et au Rhum (la sauce peut être préparée juste avant de servir, ou plusieurs heures à l'avance). Découpez le gâteau avec un couteau scie, en passant la lame sous l'eau chaude entre les parts. Avant de déposer chaque part dans une assiette, versez-y 3 à 4 cuillers à soupe de Sauce au Moka et au Rhum, puis disposez un morceau de gâteau au centre, et servez immédiatement.

Il vaut mieux commencer la préparation de ce dessert très tôt le matin si vous prévoyez de le servir le soir même. Le gâteau peut se conserver 2 ou 3 jours au réfrigérateur, mais il est conseillé de le servir dans les 24 heures suivant sa confection. La préparation de tous les éléments au chocolat qui constituent ce gâteau peut paraître très complexe. Pour les confectionner à l'avance, échelonnez la préparation des divers éléments sur trois jours. Premier jour : préparez le brownie, et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à l'assemblage du gâteau. Deuxième jour : faites cuire la meringue au cacao, et conservez-la dans un endroit sec à température ambiante (entre 20 et 26° C). Préparez la Sauce au Moka et au Rhum, réfrigérez-la jusqu'à 2 heures du moment de servir, et ramenez-la ensuite à température ambiante. Troisième jour : confectionnez la mousse au chocolat (qui doit être réfrigérée pendant au moins 2 heures avant l'assemblage du gâteau), la mousse au moka et la ganache. Assemblez enfin le dessert.

Veillez à ce que la meringue remplisse bien le cercle tracé au crayon. Si elle n'est pas assez grande, les côtés du gâteau seront inégaux. Ne vous inquiétez pas si la meringue dépasse légèrement du cercle ; les excédents pourront être découpés après la cuisson.

La meringue cuite est très fragile, et il faut donc la manipuler avec précaution. Utilisez un couteau scie très affûté pour découper l'excédent ; sinon, la meringue risquerait de se casser.

Si vous faites cuire la meringue au cacao dans un four à convection, fixez les quatre coins du papier sulfurisé sur la plaque avec une petite touche de meringue.

Si vous confectionnez la mousse au moka plusieurs heures à l'avance, il faut la laisser au réfrigérateur jusqu'à 1 heure à 1 heure et demie de l'assemblage. À cet instant, retirez-la du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante (si elle était trop froide, elle serait difficile à étaler uniformément sur la délicate meringue au cacao).

Si la ganache durcit, placez la jatte qui la contient dans un récipient d'eau chaude et remuez jusqu'à ce que sa texture soit parfaite.

Insérez plusieurs cure-dents dans les côtés du brownie pour vous guider afin de découper le gâteau en deux couches bien égales.

Je terminerai par la mauvaise nouvelle : chaque part de ce gâteau contient 1 **354** calories.

TECHNIQUES ET MATÉRIEL

Les renseignements suivants concernant les techniques et le matériel utilisés vous permettront de mieux comprendre la manière dont nous travaillons le chocolat au Treillis. Il ne s'agit en aucun cas d'un texte exhaustif sur ce sujet ; je pense cependant que si vous suivez bien les recettes, employez ces techniques, utilisez un matériel approprié et bien sûr, du chocolat de bonne qualité, vous parviendrez à réaliser des desserts aussi spectaculaires et aussi délicieux que ceux que confectionnent notre chef pâtissier John Twichell et ses assistants aux petites heures du jour tout au long de l'année au Treillis.

LES TECHNIQUES

REFROIDIR LES ALIMENTS DANS UN BAIN D'EAU GLACÉE

Plusieurs recettes figurant dans cet ouvrage indiquent qu'il faut « refroidir le mélange dans un bain d'eau glacée ». L'effet de ce refroidissement est rapide et efficace. Les bases de glaces et de sorbets doivent être refroidies avant d'être placées dans une sorbetière, car cela facilite le processus de congélation.

Le bain d'eau glacée le plus simple consiste en une grande jatte en inox partiellement remplie d'eau et de glaçons. Il doit y avoir assez d'eau et de glace pour que la surface extérieure du récipient à refroidir en soit entourée. Si le volume de la jatte à refroidir est trop important, vous pouvez utiliser l'évier de votre cuisine.

LES TOURBILLONS DE CHOCOLAT

Les tourbillons de chocolat constituent l'une des décorations les plus jolies et les plus simples à réaliser. Il s'agit de grands rubans de chocolat souples, que l'on peut confectionner avec le plus élémentaires des ustensiles : un épluche-légumes. Le seul problème réside dans le fait que vous devez disposer d'un bloc de chocolat réchauffé assez gros. En ce qui concerne la taille, j'ai constaté qu'un bloc de 225 g de chocolat blanc ou noir tenait parfaitement dans la main. Le bloc de chocolat doit être placé dans un lieu assez chaud (mais pas trop) pour qu'il ramollisse légèrement. Lorsque nous avons testé le Gâteau au Fromage et au Chocolat Blanc (voir page 104) nous avons placé un bloc de 225 g de chocolat blanc sur une assiette entre les éléments de cuisson de notre plan de travail. Nous arrêtons de temps à autre les plaques électriques afin que la chaleur ne soit pas trop forte. Après environ 3 heures, le bloc de chocolat avait la texture parfaite pour confectionner les rubans. Nous avons alors pelé 140 g de tourbillons de chocolat très élégant sur ce bloc. La recette précisait qu'il fallait 55 g de tourbillons, et nous avons donc conservé le reste dans un récipient hermétique en plastique que nous avons placé au congélateur pour une utilisation ultérieure (les tourbillons de chocolat se conservent ainsi plusieurs semaines). Le reste du bloc de chocolat ne pouvait pas servir à confectionner d'autres tourbillons ; nous l'avons donc enveloppé et conservé pour une autre recette.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Au Treillis, nous faisons fondre des dizaines de kilos de chocolat chaque semaine, que nous

utilisons systématiquement pour préparer des gâteaux ou des glaces. Comme toutes les autres techniques, celle-ci nécessite une certaine vigilance. Au Treillis, nous faisons généralement fondre le chocolat dans un bain d'eau chaude. Pour cela, il suffit de placer les morceaux de chocolat dans une jatte en inox et de couvrir celle-ci d'un film plastique. Placez ensuite la jatte dans un récipient d'eau chaude assez grand, la température de l'eau étant de l'ordre de 50 à 80° C. De cette manière, le chocolat fond lentement (la durée dépend de la quantité de chocolat à fondre), et sans difficulté.

La plupart des spécialistes du chocolat vous diront que la base du récipient contenant le chocolat ne doit jamais toucher l'eau. Il faut cependant préciser que tant que l'eau ne frémit pas, la jatte peut être à son contact. Vous pouvez également faire fondre facilement le chocolat dans un bain-marie (voir page 139). Cette méthode est généralement plus rapide. L'eau qui se trouve dans le bain-marie peut être frémissante, mais dans ce cas, le récipient contenant le chocolat ne doit pas la toucher ; sinon, le chocolat risquerait de cuire et de durcir.

Que vous utilisiez un grand récipient d'eau chaude ou un bain-marie, veillez à ce que l'humidité n'arrive pas au contact du chocolat. Il suffit de quelques gouttes d'eau pour durcir plusieurs dizaines de gammes de chocolat. Soyez donc vigilant et ne laissez pas l'eau atteindre le chocolat.

Pour faire fondre le chocolat rapidement (et si vous ne répugnez pas à nettoyer votre robot), je vous conseille de râper le chocolat, et de le faire fondre ensuite dans la partie supérieure du bain-marie, sans couvrir, en faisant chauffer 3 cm d'eau sur feu moyen dans la base du

bain-marie. Remuez constamment avec une spatule en caoutchouc. Vous pourrez ainsi faire fondre 450 g de chocolat râpé en moins de 3 minutes.

Avant que je n'oublie : que diriez-vous de faire fondre le chocolat au four à micro-ondes ? Oui, selon certains artistes du chocolat, cette méthode serait très efficace. Pour ma part, je ne possède pas de four à micro-ondes ni chez moi, ni au Treillis, et je n'aurai donc pas la prétention de parler de cette technique.

RAMENER LE CHOCOLAT A TEMPERATURE AMBIANTE

Il s'agit de stabiliser le chocolat pour qu'il soit bien brillant en durcissant et puisse se conserver très longtemps. Pratiquement tous les chocolats que l'on achète dans le commerce ont subi cette technique ; par conséquent, on peut le conserver dans une pièce assez fraîche pendant plusieurs mois. Lorsqu'on fait fondre le chocolat que l'on achète dans le commerce, il perd sa fermeté. Il faut donc employer cette méthode pour cuire le chocolat. En revanche, si vous désirez l'utiliser pour préparer un dessert que vous conserverez quelques jours ou quelques semaines sans réfrigération, il faut le ramener à température ambiante.

Au Treillis, nous ne fabriquons pas beaucoup de confiseries, de sorte que nous n'avons pas à recourir à cette technique.

PELER LES NOISETTES ET LES GRILLER

Après avoir fait griller les noisettes pendant la durée recommandée, retirez-les du four et couvrez-les immédiatement d'un torchon en pur coton. Retournez une autre plaque à pâtisserie sur la première pour emprisonner la vapeur (les noisettes seront ainsi plus faciles à peler). Après 5 minutes, retirez la peau des noisettes en les disposant en petites quantités dans un torchon sec plié et en frottant vigoureusement.

FOUETTER LA CREME FRAICHE

La méthode la plus efficace pour fouetter la crème consiste à utiliser des ustensiles bien froids. Que vous employiez un fouet manuel ou un mixer, il est conseillé de placer à la fois la jatte et l'instrument (fouet manuel ou celui du mixer) au congélateur pendant quelques minutes au préalable. Si vous manquez de place, vous pouvez également remplir la jatte d'eau glacée (où vous plongerez aussi le fouet). Veillez

à sécher soigneusement la jatte et le fouet avant d'y placer la crème pour la battre. Toutes les recettes de cet ouvrage qui nécessitent de la crème fouettée précisent qu'il faut utiliser une jatte bien froide ; c'est pourquoi le temps mentionné pour fouetter la crème est beaucoup plus court que celui qu'il faudrait pour fouetter la crème à température ambiante.

LE MATERIEL

PLAQUES A PATISserie ET MOULES

Toutes les plaques et les moules employés pour tester les recettes de cet ouvrage ont été achetés dans une épicerie. J'ai particulièrement apprécié les ustensiles anti-adhésifs (très faciles à nettoyer). Une petite précision à propos des plaques à pâtisserie : elles existent en différents aciers ; par conséquent, le temps de cuisson pour les différents produits peut varier de plusieurs minutes selon que vos plaques sont très épaisses ou assez fines.

LE BAIN-MARIE

Le but du bain-marie est de fournir une chaleur lente et régulière. Dans cet ouvrage, il est souvent préconisé pour faire fondre le chocolat. Un bain-marie authentique est un récipient double comportant une base où l'on verse l'eau et une partie supérieure contenant les produits à faire chauffer.

Comme précisé dans la partie consacrée aux techniques, nous utilisons un bain-marie ouvert pour faire fondre notre chocolat au Treillis. Je vous conseille cependant, dans votre cuisine personnelle, d'opter pour un bain-marie en deux parties détachables. Si vous ne disposez pas d'un bain-marie classique, vous pouvez confectionner le vôtre en utilisant une jatte en inox de taille moyenne (3 litres) comme partie supérieure, et une casserole de 2,5 litres comme base. La jatte doit recouvrir la circonférence du dessus de la casserole, mais sans toucher les 3 cm d'eau habituellement préconisés dans la base.

MIXER ELECTRIQUE

En ce qui me concerne, un mixer de table est indispensable pour la plupart des recettes figurant dans ce livre. Il est possible dans certains cas de battre les ingrédients à la main ou

d'utiliser un batteur à œufs, ce qui est alors précisé dans la section Touche du Chef de la recette. Le mixer permet d'être certain que les ingrédients seront correctement battus ou mélangés, et parviendront au volume idéal, le produit confectionné présentant la meilleure qualité possible. Pour tester nos recettes, nous avons employé un mixer Kitchen Aid 5SS. Cet appareil est fiable, et même s'il est destiné essentiellement aux cuisiniers amateurs, on le trouve aussi dans bien des cuisines professionnelles.

SORBETIERE

Durant les années 1980 et depuis le début des années 1990, les ventes de desserts au Treillis n'ont jamais baissé. Nous avons remarqué une montée et une chute de la quiche, une montée, suivie d'une chute, puis d'un nouvel essor du hamburger, et les vicissitudes des fruits de mer. Nous vendons plus ou moins de certains produits, selon les articles publiés la veille et commençant par : « Les dernières recherches médicales indiquent que... » Heureusement, la popularité des glaces persiste sans faillir, quels que soient les gros titres ou les changements de mode de vie.

Notre sorbetière italienne, qui produit 12 litres de glace à la fois, fonctionne toujours (et de plus en plus souvent) après 12 ans. Les gens adorent la glace, et pour ceux qui aiment aussi la préparer eux-même, je recommande une sorbetière Gelataio fabriquée par la compagnie Simac. Toutes les recherches de glace figurant dans cet ouvrage ont été testées avec une sorbetière Gelataio 1600, qui produit 1,5 à 2 litres de glace à la fois.

LE FILM DE PLASTIQUE

Je suis tout acquis à la cause du film plastique. Il permet d'éviter la dissipation des parfums, l'assèchement des ingrédients, la propagation des odeurs, et la contamination. C'est alimentaire, mon cher Watson !

LE FOUR A MICRO-ONDES

Selon les fabricants de fours à micro-ondes, de plus en plus de foyers français en seraient actuellement équipés. Je n'en possède pas personnellement, de même que nous ne disposons pas de four à micro-ondes au Treillis, mais j'ai beaucoup travaillé avec ces appareils au cours des années 1970. Mon opposition au four à

micro-ondes n'est pas réactionnelle : elle est plutôt viscérale. Je suis pourtant très amateur d'électronique. Ma collection de montres Casio, de magnétoscopes, d'équipements Hi-Fi de haute qualité, mon ordinateur personnel et l'éclairage électronique de ma maison devraient chasser l'idée selon laquelle je serais un adversaire de la technologie moderne. Cependant, lorsqu'il s'agit de cuisine, mon amour des ingrédients, la manière dont j'aime toucher, sentir et travailler les produits, correspondent mieux à un équipement traditionnel. Je n'en dirai pas plus.

FOURS ET PLAQUES DE CUISSON

Toutes les recettes de cet ouvrage ont été testées au moins deux fois. Le premier test a été effectué au Treillis, sur des plaques de cuisson électriques Maytag de modèle LCNF20. Le deuxième test et les éventuels tests suivants ont eu lieu chez moi, sur des plaques General Electric de modèle JBP22. Je ne plaide pas systématiquement en faveur des plaques de cuisson électriques. Je donne simplement cette précision pour illustrer le type de matériel qui a été utilisé.

Il faut également souligner qu'il existe des variantes de températures au niveau du four et sur la plaque de cuisson selon le matériel, et quelle que soit la source d'énergie. Les températures du four semblent poser des problèmes à bien des cuisiniers amateurs. Je vous conseille de vérifier fréquemment la précision de la température, car il n'est pas rare de constater des écarts de plusieurs degrés entre ce qu'indique le voyant et la température réelle. Quant aux plaques de cuisson, il faut tenir compte de leur dimension et bien comprendre que le temps nécessaire pour amener 2,5 litres d'eau à ébullition dans une casserole sur feu fort variera en fonction de la taille de la plaque utilisée.

SPATULE EN CAOUTCHOUC

Cet ustensile semble être une sorte de bâton. En fait, je pense que pendant assez longtemps, la spatule en caoutchouc se trouvait plus souvent dans les cuissons familiales que dans les cuisines professionnelles. J'ignore si cet ustensile est apparu pour la première fois dans une cuisine professionnelle, mais je sais qu'on ne

nous en fournissait pas dans notre matériel lorsque je suis arrivé à l'Institut Culinaire en septembre 1963. Je ne me souviens pas non plus d'en avoir utilisé dans les restaurants où j'ai travaillé durant les années 1960 et 1970. Dans ces conditions, pourquoi employons-nous des spatules en caoutchouc au Treillis aujourd'hui, et pourquoi figurent-elles dans la plupart des recettes de cet ouvrage ? Tout simplement parce que c'est l'ustensile le plus pratique pour retirer sans gaspillage chaque gramme de pâte, chaque précieuse goutte de chocolat fondu d'une casserole ou d'une jatte. La spatule en caoutchouc est également recommandée pour racler le bord d'une jatte pendant une préparation, et elle est aussi idéale pour incorporer certaines pâtes.

LES JATTES EN INOX

Mon goût pour les jattes en inox dans la plupart de ces recettes ne vient pas d'un intérêt commercial éventuel que je pourrais ressentir en tant que l'un des propriétaires d'une entreprise fabricant de l'inox. Je pense plutôt qu'il s'agit de l'ustensile le plus hygiénique et le plus sûr dans tous les cas où elle est recommandée. Même si elle n'est pas indispensable dans certaines recettes, je la conseille malgré tout en raison de sa résistance à la corrosion. Pour moi, le fait d'être certain qu'avec ces ustensiles d'une hygiène parfaite, je ne risque pas d'être contaminé par la moindre bactérie, contrairement à ce qui pourrait se produire avec des matériaux comme le plastique ou d'autres métaux tels que l'aluminium, explique que les jattes en inox méritent bien l'investissement qu'elles représentent.

Sauf précision contraire, les jattes en inox nécessaires pour ces recettes ont une contenance de 3 litres. Lorsqu'il faut une grande jatte, je vous conseille d'utiliser un récipient d'au moins 5 litres.

LES THERMOMETRES

Le thermomètre du four : j'évoque ce thermomètre avant les autres parce que je pense qu'il est indispensable de mesurer avec précision la température du four pour réussir les pâtisseries. Il est rare de trouver un four dont la tempéra-

ture corresponde exactement à celle qui figure sur le voyant. Par conséquent, vous économiserez de l'argent et vous épargnerez la déception d'un mauvais résultat en investissant dans un bon thermomètre de four.

Le thermomètre à lecture instantanée : On trouve aujourd'hui de nombreux thermomètres de cuisine d'excellente qualité. Pour tester la température du chocolat fondu, des gâteaux au fromage, du gâteau au chocolat et aux noix de pécan, du gâteau aux truffes de chocolat, et d'autres recettes, je vous conseille un thermomètre gradué de — 20 à + 110 °C. En ce qui concerne la friture, je vous recommande les modèles gradués de 25 à 350 °C.

Le thermomètre à friandises. Il existe d'excellents thermomètres très peu coûteux. Ils sont gradués de 5 en 5 degrés. Nous avons utilisé un thermomètre de ce type avec beaucoup de succès pour tester le Fondant de Mme D. On trouve ces thermomètres dans de nombreux supermarchés, pour un prix très raisonnable. Si vous devez ramener du chocolat à température ambiante pour préparer des friandises, je vous conseille un thermomètre précis, gradué de 2 en 2 degrés.

LE FOUET

Le fouet est l'ustensile universel du mouvement en cuisine. Chaque fois que je regarde un fouet, je vois énergie, mouvement et élégance. J'ai peut-être battu tellement de jaunes d'œufs pour confectionner des sauces hollandaises (à mes débuts à New York), que je ne peux plus regarder un fouet sans l'imaginer en mouvement dans ma main. Le fouet est un ustensile indispensable dans beaucoup des recettes de ce livre. Et même si je n'ai pas précisé la largeur que devait avoir l'acier ni la souplesse des branches, il est important de savoir qu'il existe des fouets différents selon l'utilisation que l'on veut en faire. D'une manière générale, les fouets légers et très souples sont utiles pour les pâtes très fines, ou pour battre des blancs d'œufs en neige pour confectionner les meringues. Les fouets plus lourds et plus rigides seront utilisés pour remuer et battre les pâtes épaisses, les sauces, la ganache et les crèmes.

TABLE DES RECETTES IRRESISTIBLES

Sauce Douce-Amère au Chocolat	16
Sauce Chaude à la « Liqueur »	16
Sauce Anglaise au Moka	17
Sauce Moka au Rhum	18
Sauce Chocolat Blanc	18
Ganache au Chocolat Semi-Amer	19
La Ganache Absolue	19
Fondant au Chocolat et aux Cacahuètes de Mme D.	22
Chocolat Croquant au Miel et aux Amandes	23
Cookies au Pépites de Chocolat et au Beurre de Cacahuète	24
Parfaits Trinité au Chocolat	27
Cookies au Chocolat Noir	28
Gâteau au chocolat « Épicé »	30
Truffes au chocolat Noir et Blanc	31
Les Mousses au Chocolat Essentielles	32
« Glace » au Chocolat Blanc	35
La Recette Secrète des Timbales au Chocolat	37
Gâteau aux Pépites de Chocolat et aux Dattes de Maman	38
Les Pièces en Chocolat	41
Les Meilleurs Brownies au Chocolat	42
Glace au Chocolat, à la Framboise et aux Noisettes Grillées	45
Beignets à la Banane, aux Noix et aux Pépites de Chocolat	49
Glace Croustillante au Chocolat et aux Noix de Pecan	51
Meringues au Chocolat et aux Amandes	52
Tulipe de Baies Fraîches à la « Glace » au Chocolat Blanc	55
Glace au Caramel, à la Banane et aux Pépites de Chocolat	57
Biscuits Nappés de Chocolat	61
La Cassate d'Oncle Ciccio	63
Tranche d'Oranges Sanguines avec Sauce au Chocolat Blanc	65
Tarte à la Crème au Chocolat « Douce-Amère » avec Poires au Vin Blanc	68
Surprise au Chocolat et au Caramel avec Crème Anglaise au Bourbon	70
Sorbet au Moka de Java	73
Gâteau au Chocolat et aux Noix de Cajou	74
Gâteau d'Anniversaire Arlequin au Chocolat	77
Soufflés au Chocolat Croustillant	79
Gâteau à la Mousse au Chocolat et à la Fraise	80
Glace au Chocolat Blanc	83
Tarte au Chocolat et aux Noix de Pecan	85
Les Losanges au Chocolat de Lucy	86
Glace au Chocolat et aux Morceaux de Chocolat Blanc	89
Gâteau au Fromage au Chocolat Noir et au Potiron	90
La Tentation de Danielle	93
Sandwiches Glacés au Caramel	94
Gâteau Marbré au Chocolat « à l'Ancienne »	97
Gâteau au Chocolat Blanc et Noir et aux Pistaches	99
Terrine Glacée au Fondant à la Vanille et aux Noix de Macadamia	102
Gâteau au Fromage et au Chocolat Blanc	104
Gâteau Glacé au Délire de Caramel et de Rhum	108
La Mort au Chocolat	111
Gâteau Fondant au Chocolat et à l'Expresso	113
Dévastation au Chocolat	116
Mariage au Chocolat	120
Transport au Chocolat	125
Fantasmagorie au Chocolat	128
Double Folie au Moka	131
Dacquoise au Chocolat Blanc et Noir	132
Mourir de Chocolat	135

MARCEL DESAULNIERS

Il est peut-être approprié que Marcel, qui étant enfant, souhaitait devenir entrepreneur de pompes funèbres, ait intitulé son livre *Mourir de Chocolat*. Il comprit sa vocation de cuisinier à l'âge de 15 ans, lorsqu'il travailla quelque temps dans un restaurant, où il était plongeur le week-end. Dès lors, il préféra les cuisines aux entreprises funéraires, et entra finalement à l'Institut Culinaire Américain, d'où il sortit diplômé en 1965.

Après avoir travaillé au Colony Club et à l'hôtel Pierre à New York, Marcel s'installa en Virginie, et travailla pour la Fondation Coloniale de Williamsburg de 1970 à 1974. Au cours des six années suivantes, il devint copropriétaire d'une entreprise alimentaire. Puis, en 1980, Marcel revint à ses cuisines bien aimées, et ouvrit un restaurant, Le Treillis, avec deux partenaires, Tom Power et John Curtis. Depuis lors, Marcel et le Treillis ont reçu bon nombre de félicitations et de récompenses, notamment le ruban d'honneur des chefs américains, décerné par le magazine *Food and Wine*, et l'Ivy Award, une récompense très convoitée attribuée par le magazine *Restaurants and Institutions*.

En 1988, le premier livre de cuisine de Marcel, intitulé *Le Livre de Cuisine du Treillis*, fut publié aux Etats-Unis.

ANDREW O'CONNELL (1983-1987)

Andrew O'Connell est né dans le milieu de la restauration. Fils d'un célèbre restaurateur de Williamsburg, il travailla à différents petits emplois dans plusieurs restaurants locaux avant d'arriver au Treillis en 1980, à l'âge de 19 ans.

Il commença par confectionner des sandwiches et des salades pour le déjeuner. Mais son énergie inépuisable et son désir d'apprendre le propulsèrent jusqu'au poste de responsable des plats en sauce. Il était cependant fasciné par les grands récipients de chocolat fondu et fut attiré vers la pâtisserie, juste à temps pour succéder à Don Mack en 1983.

DONALD MACK (1981-1982)

Don Mack est le créateur de quelques-uns des desserts au chocolat les plus extraordinaires du Treillis, notamment la Mort au Chocolat et le très populaire Mourir de Chocolat.

Don débuta au Treillis comme aide-cuisinier, mais il trouva rapidement sa place en s'installant dans le service nocturne de pâtisserie.

Il est aujourd'hui instructeur en technologie alimentaire à l'université de Puget Sound, à Olympia, Washington.

JOHN TWICHELL (1988-AUJOURD'HUI)

Comme son prédécesseur, John Twichell débuta au Treillis comme aide-cuisinier et occupa plusieurs postes dans nos cuisines.

Diplômé de l'Institut Culinaire Américain en 1986. « Twich » se sentit plus particulièrement attiré vers la pâtisserie ; il était plus à l'aise aux petites heures du jour et cette spécialité lui laissait le champ libre pour exprimer toute sa créativité.

Depuis qu'il est devenu chef pâtissier en 1988 à l'âge de 22 ans, Twich a mis au point des dizaines de recettes de glaces et de gâteaux. Il a confectionné tous les desserts que nous avons testés pour écrire ce livre.

