

Charlotte aux pommes, croûtons dorés

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Matériel : moule à charlotte, fouet, papier absorbant

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 pain de mie
- 1,5 kg de pommes golden
- 40 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 5 blancs d'œufs
- 30 g de sucre glace
- 2 cuillerées à soupe de cognac

Pour le caramel :

- 20 morceaux de sucre
- Amandes grillées et effilées

Réalisation :

- Épluchez et épépinez les pommes. Gardez 2 pommes pour la décoration et coupez les autres en fines lamelles.
- Enlevez la croûte du pain et coupez de larges bâtonnets rectangulaires dans la mie, de la taille du moule à charlotte (sans oublier le fond).
- Faites dorer les bâtonnets de pain à la poêle dans 10 g de beurre. Essuyez-les sur du papier absorbant.
- Dans la même poêle, faites dorer les lamelles de pommes avec le reste de beurre et le sucre semoule pendant 10 minutes. Mélangez. Flambez la préparation au cognac.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Tapissez le fond et le tour du moule avec les rectangles

de pain dorés en les mettant bord à bord (retaillez-les si nécessaire).

- Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une neige ferme et brillante. Mélangez les pommes flambées à la mousse de neige.
- Versez la préparation dans le moule à charlotte, jusqu'aux bords. Refermez la charlotte avec des rectangles de pain (qui feront le fond une fois la charlotte retournée).
- Déposez le moule sur la plaque du tour remplie d'eau. Enfournez et faites cuire 30 minutes.
- Laissez refroidir la charlotte puis démoulez en la retournant délicatement sur une assiette.
- Au moment de servir : coupez les 2 pommes réservées en fines lamelles.

Idée + : des petits moules a charlotte seront aussi très jolis.

Saint-Lazare, pain complet

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Matériel : plat à gratin ou 4 ramequins, fouet électrique

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de pain complet
- 3 œufs

- 3 cuillerées à soupe de sucre semoule pour le caramel
- 1 cuillerée à soupe de sucre roux en poudre
- 2 cuillerées à soupe de raisins secs blonds
- 1 noix de beurre pour le moule
- 1 gousse de vanille
- 40 cl de lait
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- Quelques écorces d'orange confite, pétales de rose et violettes cristallisés pour la décoration

Réalisation :

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Enlevez la croûte du pain complet et réduisez la mie en miettes. Faites-les sécher au four, sur une plaque.
- Dans une casserole, faites bouillir le lait en le retirant du feu au premier bouillon. Faites infuser dans le lait la gousse de vanille fendue en deux et grattée pendant 5 minutes.
- Ôtez la gousse de vanille puis laissez refroidir le lait. Versez-le progressivement sur la mie de pain séchée.
- Faites tiédir l'eau de fleur d'oranger dans une petite casserole avec les raisins secs et laissez ceux-ci gonfler quelques minutes.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un récipient, fouettez les jaunes avec le sucre roux. Incorporez les raisins, l'eau de fleur d'oranger et la pâte de pain perdu vanillé. Mélangez.
- Fouettez les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. À l'aide d'une spatule, incorporez la préparation de pain perdu aux blancs, en soulevant la masse de bas en haut.
- Augmentez le four à 240 °C (th. 8).
- Préparez le caramel : dans une petite casserole, faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'eau avec le sucre

semoule jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Versez-le dans le fond d'un plat à gratin beurré en le répartissant bien sur toute la surface.

- Remplissez le plat de pain perdu. Enfournez et laissez cuire 20 minutes.
- Au moment de servir : décorez le dessus du Saint-Lazare d'écorces d'orange confite, de pétales de rose et de violettes cristallisés.

Pain retrouvé mousse à la crème de marrons

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min

Matériel : fouet électrique, 4 verrines, 4 assiettes à dessert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 tranches de pain (au choix)
- 125 g de crème de marrons vanillée
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de beurre
- 4 marrons glacés
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 50 cl de lait entier
- 25 cl de crème fleurette très froide

Réalisation :

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Dans chaque tranche de pain, découpez 1 triangle de 6 cm. Faites sécher les triangles de pain au four, sur une plaque, pendant 10 minutes.
- Préparez la mousse à la crème de marrons : versez la crème fleurette dans un récipient très froid. Fouettez-la jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Mélangez-la à la crème de marrons. Répartissez la mousse dans les verrines et réservez au réfrigérateur.
- Préparez le pain retrouvé : faites tiédir le lait. Cassez les œufs dans un récipient. Versez progressivement le lait tout en fouettant. Incorporez la cannelle et le sucre. Fouettez encore quelques minutes.
- Disposez les triangles de pain dans un plat creux. Versez la crème aux œufs par-dessus pour bien les imbiber.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez-le mousser 1 minute. Faites dorer les triangles de pain 1 minute de chaque côté en les retournant délicatement avec une spatule. Réservez-les au chaud sur une grille.
- Au moment de servir : sur chaque assiette, disposez en quinconce 3 triangles de pain dorés.
- Servez avec les verrines de mousse de marrons coiffées d'1 marron glacé.

Recette élaborée sur les conseils du chef Benjamin Cattan.

Beignets de carnaval en robe de mie

Préparation : 15 min + 2h de repos de la pâte

Cuisson : 2 min

Matériel : bassine à friture, fouet, pinceau, papier absorbant, film alimentaire

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 cuillerée à soupe de mie de pain
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 2 tasses de farine tamisée
- 15 g de levure boulangère
- 2 cuillerées à soupe de sucre semoule
- 1 cuillerée à café de vanille liquide
- 1 tasse à café de crème fleurette
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 1 litre d'huile de friture

Réalisation :

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites sécher la mie de pain au four, sur une plaque. Réduisez-la en fine chapelure.
- Préparez la pâte à beignets : dans un récipient, fouettez les œufs entiers avec l'huile d'arachide. Versez la crème fleurette et la vanille. Incorporez la levure, la farine et le sucre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Divisez la pâte en deux parts égales et placez chacune dans un bol.
- Prélevez les zestes de l'orange et du citron. Mettez chaque zeste dans un bol de pâte. Pétrissez la pâte du

bout des doigts pendant 5 minutes. Formez 2 boules, enveloppez-les de film alimentaire et réservez-les à température ambiante pendant 2 heures minimum (elles vont tripler de volume).

- Avec chaque pâte, façonnez des petites boules de 2 cm de diamètre.
- Faites chauffer l'huile de friture (elle ne doit pas fumer). Plongez les beignets par lots successifs et laissez-les dorer. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et essuyez-les sur du papier absorbant.
- Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les beignets de jaune d'œuf battu. Roulez-les ensuite dans la mie de pain émiettée.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Disposez les beignets dans un plat et faites-les réchauffer au four 1 minute.

Le beignet, sorte de pâte à choux chaude, remonterait, semble-t-il, au Moyen- Âge. Bignes, beignes, bignets, bugnes se dégustent le Mardi gras, le jour qui précède le carême.

Grosses cuillères de pain perdu au café

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Matériel : 6 grosses cuillères à soupe en porcelaine

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de mie de pain brioché de la veille
- 5 œufs
- 30 g de sucre semoule
- 30 g de sucre ramolli
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 50 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de café très fort
- 1 cuillerée à café de sucre glace (pour la décoration)

Réalisation :

- Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7).
- Réduisez en miettes la mie de pain et faites-la sécher au four, sur une plaque, pendant 10 minutes.
- Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Retirez-le du feu au premier bouillon. Faites infuser dans le lait la gousse de vanille fendue en deux et grattée de ses graines pendant 5 minutes.
- Dans un plat creux, versez le lait vanillé sur la mie de pain (sans la gousse). Laissez-la gonfler 5 minutes.
- Dans un récipient, fouettez les œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez-les à la préparation briochée à l'aide d'une spatule. Versez le café et mélangez.
- A l'aide d'une grande cuillère, formez des quenelles de pain perdu en tassant bien la pâte d'un côté et de l'autre.
- Faites mousser le beurre dans la poêle, puis faites dorer les quenelles 3 minutes de chaque côté.
- Au moment de servir : placez 1 quenelle de pain perdu au café dans chaque cuillère en porcelaine. Saupoudrez le dessus d'un peu de sucre glace.

Servez les grosses cuillères de pain perdu avec de la

confiture, de la crème anglaise ou une chantilly.

Baguette magique parisienne, noix de coco

Préparation : 10 min (la veille)

Cuisson : 5 min

Matériel : mixeur

Ingrédients pour 4 personnes :

- $\frac{1}{2}$ baguette parisienne
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre semoule + 2 cuillerées à soupe pour le caramel
- $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de farine tamisée
- 25 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- 1 grosse cuillerée à soupe de liqueur de Malibu®
- 2 cuillerées à soupe de noix de coco râpée

Réalisation :

- La veille : préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Coupez la baguette en rondelles. Faites-les sécher au four, sur une plaque.
- Dans le bol d'un mixeur, mettez les jaunes d'œufs, le sucre semoule et vanillé. Donnez 2 tours de mixeur puis

incorporez la farine, la crème liquide et la liqueur. Mixez à nouveau.

- Versez le mélange dans un plat creux. Disposez les rondelles de baguette dans le mélange. Retournez-les au bout de 5 minutes. Réservez-les dans la préparation au réfrigérateur.
- Le jour même : à l'aide d'une écumoire, sortez les rondelles de baguette imbibées par la préparation.
- Préparez un caramel : faites chauffer une poêle à sec. Saupoudrez-la de 2 cuillères à soupe de sucre. Ajoutez le beurre en petits morceaux et tournez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'un caramel blond se forme.
- Déposez dans la poêle, en les espaçant, les rondelles de baguette crémeuses. Retournez-les délicatement avec une spatule plate.
- Au moment de servir : roulez les rondelles de baguette magique dans la noix de coco.
- Dégustez immédiatement ou réservez 2 minutes dans le four chaud.

Tongs mousse choco, lanières d'oranges confites

Préparation : 20 min (la veille pour la mousse)

Cuisson : 2 min

Matériel : fouet, film alimentaire, forme en carton épousant une semelle de chaussure taille fillette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 brioche dorée
- 250 g de chocolat noir de couverture
- 4 œufs
- 60 g de lamelles d'oranges confites ou cristallisées (épiceries fines)
- 40 g de sucre vanillé
- 25 cl de crème liquide très froide
- 1 cuillerée à soupe de liqueur d'orange

Réalisation :

- La veille : préparez la mousse au chocolat. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole, au bain-marie.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un récipient, fouettez les jaunes avec le sucre vanillé. Quand le mélange est blanc et mousseux, incorporez-le au chocolat fondu. Ajoutez la liqueur d'orange et mélangez.
- Montez les blancs en neige ferme. Réservez-les 5 minutes au réfrigérateur.
- Fouettez la crème liquide en chantilly. Mélangez-la à la préparation au chocolat. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige. Réservez la mousse au réfrigérateur couverte de film alimentaire.
- Le jour même : dans la brioche, coupez 4 tartines de 1,5 cm d'épaisseur. À l'aide de la forme en carton, découpez dans chaque tartine 4 semelles de chaussure.
- Sortez la mousse au chocolat du réfrigérateur. Avec une spatule souple, étalez une couche de mousse au chocolat sur la surface des tongs briochées en laissant une partie à la pointe qui imite la bride. Disposez les lamelles d'oranges confites en arc de cercle sur la bride.

La mousse choco doit être ferme. Vous pouvez ajouter sur la bride des «pierreries » sucrées, réalisées avec des

confiseries. Pour les enfants, remplacez la liqueur d'orange par du jus d'orange.

Pétales de chèvre frais, confit de figues, pains aux raisins

Préparation : 15 min

Cuisson : 4 min

Matériel : mixeur, papier absorbant

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pains individuels aux raisins
- 2 petits fromages de chèvre frais
- 4 cuillérées à soupe de confit de figues (épicerie fines)
- 4 brins de romarin
- Quelques brindilles de thym frais
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuillérée à soupe de farine tamisée
- 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillérée à café de miel d'acacia
- 20 raisins secs de Corinthe
- 1 pincée de sel et de poivre

Réalisation :

- Faites gonfler les raisins secs dans une tasse d'eau tiède. Égouttez-les et essuyez-les sur du papier absorbant.
- Dans le bol du mixeur mettez les fromages de chèvre. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le miel, le thym émietté, le sel et le poivre. Donnez plusieurs tours de mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Avec une petite cuillère, prélevez des boules de pâte de fromage. Formez des pétales et aplatissez-les un peu pour leur donner une jolie forme. Saupoudrez-les légèrement de farine de chaque côté (tapotez pour en retirer l'excédent). À l'aide d'une écumoire, plongez chaque pétale de fromage dans le blanc d'œuf battu.
- Dans la poêle, faites chauffer le reste d'huile d'olive et faites dorer les pétales de fromage 1 minute de chaque côté en les retournant à l'aide d'une spatule. Réservez-les sur du papier absorbant.
- Au moment de servir : dans chaque assiette, mettez 1 brin de romarin puis assemblez les pétales de chèvre en forme de fleur. Ajoutez les raisins de Corinthe au cœur de la fleur.
- Coupez les petits pains en deux. Tartinez-les de confit de figes.
- Servez tiède ou froid, pour une mise en bouche ou en dessert.

Le pain aux raisins tartiné de confit de figes se marie très bien avec le fromage de chèvre.

Nids de poule, œufs pochés, pointes d'asperges vertes, petits pains aux noix

Préparation : 1 min

Cuisson : 3 min pour les œufs pochés, 15 min pour les asperges

Matériel : papier absorbant

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 petits pains aux noix
- 4 pointes d'asperges vertes
- 2 œufs fermiers très frais
- 2 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc (pour la cuisson des œufs)
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de sel rose
- Poivre du moulin

Réalisation :

- Plongez les pointes d'asperges dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire 15 minutes (elles doivent être encore fermes). Passez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les sur un papier absorbant. Réservez.
- Ouvrez les pains aux noix en leur taillant un chapeau assez haut, enlevez un peu de mie.
- Cassez les œufs en les disposant délicatement, l'un après l'autre, dans un petit ramequin. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante vinaigrée (veillez à ce que les blancs ne se collent pas entre eux). Avec une écumoire ou une grande cuillère, ramenez le blanc de

- part et d'autre sur le jaune (comme une enveloppe).
- Déposez délicatement les œufs sur un papier absorbant. Avec la lame d'un couteau, retirez l'excédent de blanc de chaque côté (ne percez surtout pas les jaunes).
 - Beurrez généreusement l'intérieur des petits pains. Avec une grande cuillère, déposez 1 œuf poché dans chaque pain (l'œuf doit arriver à hauteur du bord des pains ; si ce n'est pas le cas, remettez un peu de mie dans le fond). Croisez les pointes d'asperges sur le dessus des œufs. Saupoudrez de paprika, salez et poivrez.
-

Sleeping Beauty, ris de veau braisés, champignons de Paris, lit de baguette

Préparation : 10 min (la veille)

Cuisson : 30 min

Matériel : cocotte

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 baguettes
- 250 g de ris de veau
- 100 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 1 petit bouquet de persil
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuillerée à soupe de porto blanc
- 50 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Réalisation :

- La veille : réservez le ris de veau dans une bassine d'eau froide salée, placée au réfrigérateur.
- Le jour même : nettoyez les champignons. Hachez-les finement. Faites-les suer à sec dans une poêle. Réservez-les.
- Pelez et émincez finement l'échalote. Lavez le persil. Réservez-en un peu pour la décoration et ciselez le reste.
- Rincez rapidement le ris de veau sous l'eau froide. Plongez-le dans une casserole d'eau bouillante salée et faites blanchir 8 minutes. Retirez-le à l'aide d'une écumoire. Nettoyez-le soigneusement de ses impuretés. Coupez-le en petits morceaux. Essuyez-les et réservez-les sur un linge propre.
- Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et faites revenir à feu moyen les morceaux de ris de veau avec l'échalote et le persil pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Couvrez la cocotte, réduisez le feu et continuez la cuisson pendant 10 minutes.
- Quand les ris de veau sont cuits, ajoutez les champignons dans la cocotte, puis la crème et le porto. Remettez à feu doux pendant 5 minutes.
- Retirez les ris de veau de la cocotte et faites réduire la sauce aux trois quarts. Vérifiez l'assaisonnement.
- Au moment de servir : coupez 4 longues tartines dans les baguettes de pain (retirez un peu de mie si nécessaire). Sur chaque moitié de pain disposez une petite quantité de ris de veau avec la sauce aux champignons. Décorez de brins de persil.

*Servez Sleeping Beauty sans attendre afin qu'elle retrouve
vie !*