

Irrésistibles desserts

Époustouffez vos proches en apportant une touche raffinée à vos repas de fin d'année.



Artisan chocolatier de talent, Vincent Guerlais est un agitateur de papilles ! Il suffit de mettre en bouche l'une de ses succulentes spécialités pour le ressentir ! En 2017, il fête, avec son épouse Karen, les 20 ans de leur première boutique, située au 11 rue Franklin à Nantes, dont ils sont originaires. Si vous êtes dans les environs, n'hésitez pas à lui rendre visite. Autrement, préparez ses délicieuses recettes et vous n'aurez qu'une envie, celle de le rencontrer !

Difficulté ★★ – coût ★ – préparation 60 min – cuisson 2 h 30 – réfrigération 3 h 30



Tartelettes monts blancs

POUR 6 À 8 PIÈCES

- PÂTE** • 70g de beurre • sel • 50g de sucre glace • 17g de poudre d'amandes • 1 œuf • 30g de farine de châtaigne • 100g de farine de blé
- CRÉMEUX** • 150g de crème • 2 jaunes d'œufs • 10g de sucre en poudre • 1 feuille de gélatine
- 1 cuillerée à soupe de rhum • 110g de pâte de marron
- MERINGUE** • 4 blancs d'œufs • 200g de sucre en poudre

- Pour la pâte :** mélanger le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes, avec une pincée de sel. Ajouter l'œuf, puis les farines sans trop pétrir la pâte.
 - Filmer, puis laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur.
 - Préchauffer votre four à 170°C (th. 5-6). Étaler la pâte jusqu'à 3 mm d'épaisseur. Garnir 6 à 8 moules à tartelettes. Remettre au froid encore 30 min, puis enfourner durant 7 min. Les réserver à température ambiante.
 - Pour le crémeux :** chauffer la crème dans une casserole jusqu'à ébullition. Mélanger les jaunes et le sucre, puis verser dans la casserole. Cuire à feu doux, à la « nappe »
- comme une crème anglaise, c'est-à-dire la faire épaissir sans la porter à ébullition.
- Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie, puis verser sur la pâte de marron. Bien mélanger au fouet. Ajouter le rhum, et laisser refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur.
 - Pour les meringues :** monter les blancs en neige avec le sucre.
 - Pocher des petites boules de meringue de tailles différentes sur du papier cuisson, puis enfourner pendant 2 heures à 90°C (th. 3).
 - Après refroidissement, garnir les tartelettes avec le crémeux aux marrons, et disposer les meringues par-dessus. Les saupoudrer de sucre glace.



Bûche évasion à la banane

Difficulté ★★★ – coût ★★ – préparation 2 h – cuisson 20 min – congélation 1 h 30

POUR 8 À 10 PERSONNES

- BISCUIT** • 4 œufs • 250g de sucre • 75g de farine • 25g cacao en poudre
- INSERT** • 6 bananes • 40g de beurre • 120g de sucre • 70g de purée de mangue • 1 gousse de vanille
- MOUSSE** • 500g de crème liquide • 400g de chocolat noir à 64%
- GLAÇAGE** • 500g de chocolat noir à 64% • 200g de crème liquide • 170g de sucre • 17cl d'eau • 40g de miel • 60g d'huile de pépins de raisin • copeaux de chocolat

- Pour le biscuit :** séparer les œufs. Tamiser la farine et le cacao. Blanchir les jaunes avec 100g de sucre. Monter les blancs en neige avec le sucre restant, puis ajouter délicatement le mélange précédent. Intégrer doucement la farine et le cacao, tout en remuant.
 - Étaler la préparation sur une feuille de papier cuisson, en un rectangle de 40 cm par 20 cm environ. Enfourner pendant 7 min à 200°C (th. 6-7).
 - Pour l'insert :** éplucher et couper les bananes en rondelles. Les poêler avec le beurre, le sucre, la purée de mangue et la gousse de vanille obtenir une compotée. Ôter
- la gousse (la rincer, puis la garder pour le décor). Laisser refroidir la compotée, puis la déposer au milieu d'un film transparent. La rouler pour obtenir un boudin de 20 cm de long. Mettre l'insert 30 min au congélateur.
- Pour la mousse :** hacher le chocolat. Chauffer 300g de crème dans une casserole. Dès l'ébullition, la verser sur le chocolat haché. Remuer et laisser tiédir. Monter le reste de crème en chantilly, puis la mélanger avec la précédente préparation tiédie.
 - Montage :** décoller délicatement le biscuit de la feuille, puis le disposer devant vous, côté 20 cm. Étaler la mousse de chocolat de façon régulière
- sur le biscuit, puis déposer l'insert à la banane au bord de celui-ci. Rouler l'ensemble sur lui-même afin d'obtenir la forme d'une bûche. Réserver 1 heure au congélateur.
- Pour le glaçage :** hacher le chocolat. Chauffer la crème, le sucre, le miel dans 17 cl d'eau, jusqu'à ébullition, puis verser sur le chocolat haché. Ajouter l'huile, puis tempérer l'ensemble à 35-40°C (sensation de légère chaleur sur le doigt).
 - Sortir la bûche du congélateur, la déposer sur une grille puis verser le glaçage à la louche afin de la napper. La placer sur un plat, puis décorer avec des copeaux de chocolat et la gousse de vanille.

Difficulté ★ – coût ★ – préparation 30 min – repos 2 h – réfrigération 2 h

Truffles fondantes aux fruits de la Passion

- POUR 50 PIÈCES**
 - 450g de chocolat noir 70%
 - 120g de chocolat au lait
 - 200g de crème liquide 35% mg
 - 50g de jus de fruit de la Passion frais
 - 20g de miel
 - 50g de beurre
 - 30g de poudre de cacao non sucrée
- Hacher 150g de chocolat noir avec les 120g de chocolat au lait.
 - Chauffer la crème, le jus de fruit et le miel jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre. Verser le mélange sur le chocolat haché, puis remuer.
 - Réserver à température ambiante pendant 2 heures afin que la ganache prenne une texture pommade. Former des boules, puis réfrigérer 2 heures.
 - Faire fondre le reste de chocolat noir. Enrober dedans les truffles, puis les rouler dans la poudre de cacao.



★ facile/pas cher ★★ moyen ★★★ difficile/cher

Nouveautés, produits...

Franck Bonville, rosé grand cru. • 27,60€, 75 cl. Chez les cavistes.



Delagne & Fils, tradition brut rosé, grande cuvée. • 18,99€, 75 cl. Intermarché.

Pannier, blanc de noirs brut, 2012. • 33,30€, 75 cl. Chez les cavistes.



ÇA PÉTILLE DANS LES CHAUMIÈRES !

Allouchery-Perseval, premier cru rosé. • 16,50€, 75 cl. Départ cave.



Maison Collet, brut Art déco. • 30€, 75 cl. Chez les cavistes.



AR Le Noble, brut nature, dosage zéro. • 30,40€, 75 cl. Chez les cavistes.