

Cuisine et drague

Gagner le cœur de quelqu'un, ça se joue aussi dans l'assiette. Voici 4 desserts pour terminer le repas en beauté, tirées du livre *Chaud*, qui révèle les recettes exclusives que 30 cuisiniers et 30 cuisinières aiment préparer pour séduire.

TEXTE : *Victoire Loup*



Dans mon livre précédent, *Cuites*, j'ai voulu raconter le « jour d'après ». Les plus grands chefs français y partageaient des recettes faciles pour lendemain difficiles, notamment pour contrer la gueule de bois. Dans *Chaud*, j'ai voulu lever le voile sur le soir d'avant : ce moment suspendu, avant de tomber amoureux, où l'on

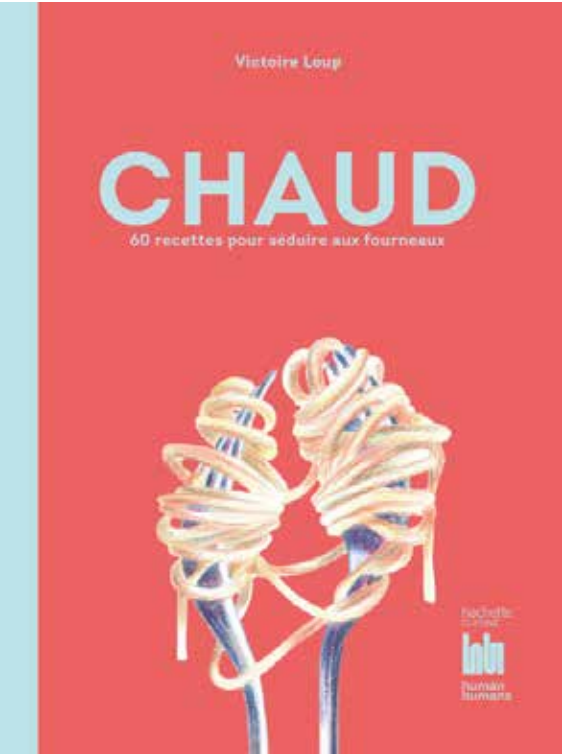
cuisine pour séduire l'autre. Pas de recette aphrodisiaque ni de poncif romanesque, on ne retrouve dans ce livre que de vraies histoires, des repas séduction qui ont fait leurs preuves. César Troisgros, Chloé Charles, Pierre Gagnaire, Mory Sacko, Anne-Sophie Pic... J'ai souhaité respecter la parité et mélanger des couples et des

célibataires, pour obtenir 60 recettes coups de cœur en plus d'anecdotes personnelles dans lesquelles chaque chef raconte l'histoire qui se cache derrière son plat. Certains dévoilent des entrées romantiques, d'autres des plats plus surprenants, ou même des desserts à préparer à deux. J'ai contacté les chefs

DE VRAIES HISTOIRES, DES REPAS SÉDUCTION QUI ONT FAIT LEURS PREUVES

en expliquant le projet, puis je leur ai donné carte blanche : libre choix entre recette facile et compliquée, salée ou sucrée. Le plus important pour moi était la vérité. L'anecdote compte autant que le plat, chaque chef expliquant comment cette recette est née. Tous ont accepté de révéler les instants où ils se sont mis à nu, pour ouvrir leur cœur : récits d'un rendez-vous manqué, d'un amour naissant ou encore d'une soirée enflammée. Car, parfois, il faut passer aux fourneaux avant de passer aux choses sérieuses. ■

Chaud. Soixante recettes pour séduire aux fourneaux, éditions Human Humans x Hachette Cuisine, 19,90 €.



Recettes de chefs



MI-CUIT AU CHOCOLAT, CHANTILLY CAFÉ-CITRON

Christophe Michalak,
Pâtisserie Michalak, Paris

Alors qu'il rêve de devenir dessinateur, Christophe Michalak troque les Beaux-Arts pour un CAP pâtissier. Il finit premier de sa promotion et commence sa carrière au Hilton Park Lane, à Londres. Il pâtisse avec malice pour les plus grandes maisons, telles que Fauchon, Pierre Hermé, Ladurée, et se pose finalement au Plaza Athénée pendant quinze ans. En 2013, il inaugure son école de pâtisserie, la fameuse Michalak Masterclass, pour transmettre sa passion aux générations futures. Il ouvre ensuite quatre pâtisseries à Paris, ainsi que trois autres à Tokyo. Il a préparé ce dessert la première fois qu'il a invité sa future épouse Delphine à dîner chez lui. Il raconte qu'il a eu la mauvaise idée de lui servir du boudin noir, le plat qu'elle déteste le plus au monde – ce qu'elle lui a avoué plus tard. Mais elle est vite tombée sous le charme de ce mi-cuit au chocolat, ainsi que de Christophe avec qui elle est mariée depuis 2013.

Pour 6 personnes – 50 min

- Chantilly café-citron : 15 g de sucre, zeste de 1 citron, 5 g de café soluble, 300 ml de crème fleurette
- Noix de pécan caramélisées : 50 g de noix de pécan, 50 ml de sirop d'érable
- Mi-cuits : 1 œuf, 2 jaunes d'œufs, 10 g de Maizena, 120 g de chocolat 66 %, 120 g de Nutella, 105 g de beurre

1. Préparez d'abord la chantilly café-citron. Dans une cuve, montez au fouet la crème fleurette froide avec le café soluble, le sucre et le zeste de citron. Réservez au frais. Préparez les noix de pécan. Préchauffez le four à 160 °C. Étalez les noix de pécan sur du papier sulfurisé et versez le sirop d'érable dessus. Enrobez-les puis enfournez-les pendant 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Laissez-les refroidir puis concassez-les.
2. Préparez les mi-cuits. Augmentez la chaleur du four à 170 °C. Dans une jatte au bain-marie, faites fondre 100 g de beurre avec les carrés de chocolat. Hors du feu, ajoutez le Nutella, l'œuf, les jaunes et la Maizena, puis mélangez bien à l'aide d'un fouet. Versez la pâte dans

des moules individuels préalablement beurrés avec les 5 g restants et enfournez-les pendant 12 min. Sortez les mi-cuits du four et laissez-les tiédir.

3. Pour le dressage, disposez la crème chantilly froide sur les mi-cuits encore tièdes et parsemez de noix de pécan. Dégustez immédiatement. Un conseil : pour obtenir des gâteaux parfaitement mi-cuits, veillez à ce que les bords soient pris, mais que le milieu soit encore brillant.



BABA AU RHUM

Claire Damon,
Des Gâteaux et du pain, Paris

Elle passe son enfance en Auvergne dans une ambiance de grandes tablées. Sa rencontre avec Pierre Hermé, qui la prend en tant qu'apprentie, lui permet d'entrer chez Ladurée à ses côtés. Après un passage au Bristol puis au Plaza Athénée, elle ouvre, en 2007, sa première pâtisserie-boulangerie avec le boulanger David Granger. C'est le début de l'aventure Des Gâteaux et du pain. Pionnière dans le respect de la saisonnalité en pâtisserie, Claire Damon met le fruit au cœur de ses créations et travaille main dans la main avec des producteurs français partageant ses valeurs et le goût du travail bien fait. Lorsque Claire Damon rencontre son amoureux, Bastien, elle réalise qu'il n'est pas un bec sucré... Mais il gardait le souvenir ému d'un baba au rhum surmonté de chantilly. Le défi était lancé : Claire a préparé ce dessert pour l'anniversaire de Bastien, qui a été conquis !

Pour 6 personnes – 1 h 20 (+ repos 1 semaine)

- Pâte à baba : 96 g de farine, 5 g de levure boulangère, 2 œufs, 6 g de sucre, 8 g d'eau, 27 g de beurre, 2 g de sel de Guérande
- Raisins blonds au rhum : 20 g de raisins blonds, 100 ml de rhum brun agricole
- Sirop d'imbibage : 3 g de zestes d'orange, 228 g de sucre, 571 ml d'eau
- Nappage : 100 g de gelée d'abricot
- Crème légère à la vanille : 60 ml de lait frais entier, 1 gousse de vanille de Madagascar, 2 jaunes d'œufs, 20 g de sucre, 7 g de Maizena, 5 g de beurre, 30 ml de crème fleurette
- Chantilly : 180 ml de crème fleurette, 14 g de sucre

1. Préparez les raisins blonds au rhum une semaine à l'avance. Dans une casserole, couvrez les raisins d'eau froide. Portez à ébullition, laissez gonfler une journée. Égouttez les raisins, placez-les dans un bocal et recouvrez-les de rhum brun. Réservez à température ambiante.
2. La veille, préparez la pâte à baba. Battez 2 œufs, puis prélevez-en 77 g. Mélangez-les dans un bol avec l'eau et le sel. Dans la cuve d'un robot muni d'un crochet, mettez la farine, la levure émiettée, le sucre et le beurre. Ajoutez une partie du mélange œufs-eau-sel et pétrissez à vitesse lente pendant 10 min. Ensuite, ajoutez lentement le reste du mélange, en raclant les bords de la cuve entre chaque ajout. La pâte doit être homogène. Enfin, laissez-la tourner quelques minutes à vitesse moyenne afin qu'elle se décolle des parois de la cuve, mais en veillant à ce qu'elle ne chauffe pas.
3. Répartissez 100 g de pâte à baba dans 6 moules à savarin de 12 cm de diamètre. Laissez lever la pâte sous un torchon à température ambiante, si possible près d'une source de chaleur, pendant 1 h 30.
4. Préchauffez le four à 150 °C. Enfourez les savarins sur une grille pendant 30 min et retournez-les en fin de cuisson pour une coloration régulière. Baissez ensuite le four à 140 °C et laissez sécher pendant 10 min. Les babas doivent être secs pour que le sirop d'imbibage pénètre à cœur.
5. Préparez le sirop. Dans une casserole, portez les ingrédients à ébullition et laissez refroidir à 40 °C. Imbibez les savarins de sirop et laissez reposer pendant une nuit.
6. Le lendemain, égouttez les savarins. Faites tiédir la gelée d'abricot, puis mixez-la. Nappez les savarins.
7. Préparez la crème légère à la vanille. Dans une casserole, faites chauffer le lait, le beurre et la vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maizena jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Une fois le mélange lait-beurre-vanille à ébullition, versez-le sur les jaunes blanchis et mélangez. Portez le tout à ébullition pendant 1 min, puis réservez au frais. Montez au fouet la crème fleurette jusqu'à obtention d'une crème souple. Une fois montée, mélangez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie puis réservez au frais.
8. Montez au fouet la crème fleurette et le sucre en chantilly assez ferme pour décorer les savarins. Égouttez les raisins.
9. Pour le dressage, disposez les savarins sur un plat. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, garnissez-les généreusement de crème légère à la vanille et disposez les raisins au rhum. Avec une poche munie d'une douille cannelée, pochez la chantilly en rosace sur les savarins. Un conseil : vous pouvez cuire la pâte à baba restante et la conserver au congélateur.



ROSIER DE POMMES

David Gallienne,
Le Jardin des plumes, Giverny

Après dix ans passés au Manoir du Lys, il rencontre Éric Guérin, qui lui propose de reprendre Le Jardin des plumes. Il devient propriétaire quelques années plus tard. Lauréat de *Top Chef* en 2020, David Gallienne aime utiliser les produits de son terroir normand. Il assure que son rosier de pommes fera chavirer tous les cœurs.

Pour 8 personnes – 2 h

450 g de farine de blé, 50 g de farine de sarrasin, 8 pommes rouges, 100 g de kasha, 4 gousses de vanille, 2 étoiles de badiane, 2 bâtons de cannelle, 1 pincée de cannelle, 1,5 l de cidre, 100 ml de jus de pomme, 100 ml de vinaigre blanc de Modène, 500 ml de crème liquide, 650 g de beurre, 10 g de sel

1. Dans une casserole à feu moyen, versez le cidre et laissez réduire aux trois quarts. Répartissez dans 3 casseroles.
2. Dans la 1^{re}, réalisez le sirop qui servira à la cuisson des pommes. Ajoutez 100 g de beurre, le jus de pomme, 2 gousses de vanille grattées, 1 étoile de badiane et 1 bâton de cannelle. Portez à ébullition, passez au chinois étamine et réservez.
3. Dans la 2^{de}, réalisez la sauce au caramel de cidre. Faites réduire encore le cidre jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Ajoutez 100 g de beurre, 100 ml de crème liquide, 2 gousses de vanille grattées, 1 étoile de badiane et 1 bâton de cannelle. Portez à ébullition, passez au chinois étamine et réservez.
4. Réservez la 3^e casserole pour badigeonner le feuilletage en fin de cuisson.
5. Réalisez le feuilletage. Mélangez au batteur 250 ml d'eau, les farines, le sel et 50 g de beurre pommodé. Formez une boule et réservez-la 15 min au frais. Réalisez un feuilletage à 5 tours. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez finement la pâte et enfournez entre deux plaques sur une feuille en silicone (ou du papier sulfurisé) pendant 20 min. Badigeonnez avec la réduction de cidre. Une fois refroidi, détaillez 8 rectangles de pâte.
6. Réservez un tiers du kasha pour le dressage. Mixez le reste avec la pincée de cannelle. Réservez pour le dressage.
7. Taillez les pommes en deux sans les épilucher, ôtez les trognons puis tranchez

à la mandoline. Utilisez 3 cercles en Inox de 8 cm pour les roses : disposez les tranches en cercles de l'extérieur vers l'intérieur. Faites-les confire à la poêle en les arrosant régulièrement avec le sirop, puis enfournez à 150 °C pendant 35 min.

8. Montez les 400 ml de crème liquide restants en chantilly bien ferme.
9. Pour le dressage, disposez un cercle sur une assiette. Badigeonnez le fond de réduction de cidre au pinceau et saupoudrez du mélange kasha-cannelle. Retirez le cercle. Disposez une rose de pommes. Ajoutez une quenelle de chantilly. Servez avec la sauce au caramel de cidre. Pour gagner du temps : demandez la pâte feuilletée à votre boulanger.



PROFITEROLES ON FIRE

François Daubinet, Fauchon, Paris

Passé par le Crillon, le Plaza Athénée, le Taillevent et la Michalak Masterclass, François Daubinet est le visage de la pâtisserie chez Fauchon depuis 2017. Pour *Chaud*, il joue avec un dessert qui se prépare à deux : « Ces différentes textures et températures aiguissent les sens. Avec la sauce chocolat pimentée à se verser mutuellement, c'est un carton assuré ! »

Pour 2 personnes – 2 h (+ repos 2 h)

- Crème chantilly à la vanille : 20 g de sucre glace, ½ gousse de vanille, 250 ml de crème liquide 35 %, 25 g de mascarpone
- Pâte à choux : 140 g de farine T55, 5 g de sucre semoule, 4 gros œufs, 1 jaune d'œuf, 125 ml d'eau, 125 ml de lait entier, 115 g de beurre, 5 g de sel

- Praliné noisette : 130 g de sucre semoule, 170 g de noisettes, 45 ml d'eau, 1 pincée de fleur de sel
- Sauce chocolat pimentée : 185 g de chocolat 70 %, 2 pincées de piment d'Espelette, 125 ml de crème liquide 35 %, 150 ml de lait entier, 1 pincée de sel fin
- Dressage : 50 g d'amandes effilées, 500 ml de glace vanille artisanale

1. Préparez la chantilly. Mélangez au fouet la crème liquide, le sucre, la vanille et le mascarpone. Réservez 2 h au frais.
2. Pendant ce temps, préparez les choux. Préchauffez le four à 170 °C. Portez l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine. Faites dessécher la pâte à feu moyen, en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Hors du feu, incorporez les 4 œufs un par un. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des choux de 3 cm. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c. à s. d'eau, puis dorez les choux au pinceau. Enfourner 25 à 30 min. Réservez.
3. Préparez le praliné noisette. Torréfiez les noisettes au four à 165 °C pendant 20 min. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition pour réaliser un caramel. Versez sur les noisettes, ajoutez la fleur de sel et laissez refroidir à température ambiante. Mixez au robot, puis réservez.
4. Torréfiez les amandes effilées pendant 20 min à 160 °C. Réservez.
5. Terminez la chantilly en montant le mélange crème-sucre-vanille-mascarpone au batteur. Réservez au frais.
6. Préparez la sauce. Chauffez la crème et le lait jusqu'au frémissement. Versez sur le chocolat en morceaux, remuez, puis ajoutez le sel fin et le piment. Mélangez au mixeur plongeant. Réservez.
7. Pour le dressage, coupez le haut des choux, disposez une noisette de praliné dans le fond et ajoutez la glace vanille. Refermez. Dans chaque bol, disposez du praliné, déposez 3 choux et la chantilly. Saupoudrez d'amandes. Au moment du service, versez la sauce chocolat chaude.



PHOTOS :