

# LA PATISSERIE ET LES DESSERTS DU RETA

Par Pierre BONNET (Habère-Poche)  
à l'occasion des Journées de la Culture Alpine 2018



- *Biscuit de Savoie safrané, confiture de myrtille et crème double de la ferme du Plane*
- *Matafan aux pommes caramélisées et gelée au vin Malvoisie de Savoie*
- *Sablé au beurre de baratte, mousse chocolat, bourgeon de sapin et menthe cacao*
- *Clafoutis aux griottes, crème anglaise aux parfums de fleur de cerisier*
- *Panna cotta aux parfums de citronnelle, coulis de mures et meringue citron*

## BISCUIT DE SAVOIE SAFRANE, CONFITURE DE MYRTILLE

### ET CREME DOUBLE DE LA FERME DU PLANE

(30 petites pièces environ)



#### BISCUIT DE SAVOIE

9 jaunes d'œufs  
9 blancs  
280g sucre semoule  
225g farine  
Safran PM (1g)

Beurrer et sucrer les moules. Monter les blancs avec le sucre bien ferme + safran. Ajouter délicatement les jaunes, puis la farine tamisée., Dresser dans les moules, cuire 10/12 mn à 180°.

#### CONFITURE MYRTILLE

500g Myrtilles  
50g Sucre  
10g pectine  
300g sucre

A feu doux porter à ébullition la purée de myrtille avec le mélange sucre pectine. Ajouter la 2e pesée de sucre (300g), cuire à 103° - 104°C,

#### CREME DOUBLE

200G Crème double  
20G Sucre  
vanille

Fendre 1 g vanille, récupérer les graines et mélanger avec le sucre. Monter légèrement la crème double, ajouter le sucre vanillé

#### DECORS

300g Sucre  
100g Eau  
30g glucose  
Julienne citron  
et orange confites

Cuire eau, sucre, glucose au caramel clair, stopper la cuisson en plongeant la casserole dans eau froide. Réaliser des petits décors, cheveux d'ange, ressorts etc. prélever les zestes de citron et orange avec économètre, tailler en julienne. Blanchir 2x, puis confire dans sirop : 200g eau+150g sucre

#### MONTAGE

Déposer un peu de confiture sur le bord d'une assiette, de la crème double de l'autre, Poser le biscuit de Savoie fendu en deux, au centre et décorer avec zestes et caramel filé...

# MATAFAN AUX POMMES CARMELISEES ET GELEE AU VIN MALVOISIE DE SAVOIE



(Recette pour 10 personnes)

## MATAFAN

200 g de pommes de terre  
200 g de farine  
5g levure chimique  
2 oeufs  
50g de lait  
50 g de beurre  
5g sel  
50g sucre

Cuire les pommes de terre, à cuisson éplucher et écraser. Mélanger à la farine + levure chimique, aux oeufs battus, sucre, sel et lait. Ajouter purée pommes de terre froide  
Cuire le beurre noisette, ajouter au 1<sup>er</sup> mélange, cuire les mafan en étalant la pâte en l'aplatissant de façon égale pour obtenir une crêpe. La laisser dorer d'un côté et la retourner pour la dorer de l'autre face. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

## POMMES CARMELISEES

5 p Pommes A.O.P. Savoie  
150g Sucre  
PM Cannelle  
PM vanille  
50g beurre

Eplucher, couper en deux et vider les pommes. Tailler en quartiers. Sauter les pommes au beurre, ajouter le sucre, faire caraméliser, saupoudrer de cannelle et vanille.

## GELEE AU VIN DE MALVOISIE

250g Malvoisie  
125g Sucre  
60g eau  
10g (5 feuilles) gélatine

Mette la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Cuire le sucre à sec, caramel blond, déglacer avec 60g eau chaude. Bien délayer le caramel, ajouter la gélatine. Ajouter le vin Malvoisie une fois le caramel froid, Mouler en plaque, refroidir au réfrigérateur

## MONTAGE

Déposer des ½ crêpes tièdes sur assiette, surmontées d'un quartier de pomme,  
Parsemer de petits cubes de gelée et décorées de fleurs de pommiers

# SABLE AU BEURRE DE BARARTTE, MOUSSE CHOCOLAT, BOURGEON DE SAPIN ET MENTHE CACAO

(recette pour 20 personnes)



## PATE SABLEE

Beurre 150g  
Œuf 1  
Jaunes 3  
Sucre 150g  
Farine 300g  
Levure chimique 11g

Travailler le beurre pommade, ajouter le sucre

Abaisser, détailler à la forme désirée, cuire  
8 à 10 mn à 180°

## MOUSSE CHOCOLAT

Crème 125g  
Chocolat noir 200g  
Crème 300g

Bouillir la crème, verser sur le chocolat noir,  
Lisser au fouet. Monter la crème fouettée, mélanger délicatement avec la ganache froide. Dresser à la poche sur les sablés

## BOURGEON DE SAPIN

(caramélisés)

Tremper l'extrémité des bourgeons dans un sucre cuit à 160°

## MONTAGE

Dresser la mousse chocolat en rosace sur le sablé, planter un bourgeon de sapin et décorer avec la menthe chocolat



## CLAFOUTIS AUX GRIOTTES, CREME ANGLAISE AUX PARFUMS DE FLEUR DE CERISIER

(recette pour 20 personnes)

### CREME ANGLAISE

500G lait entier  
5 jaunes d'œufs  
200g sucre semoule  
Fleurs de cerisiers

Chauffer le lait et infuser les fleurs de cerisier. Blanchir jaunes + sucre, ajouter dans le lait chaud, cuire en remuant constamment, jusqu'à la « nappe » ou à 90°. Chinoiser et refroidir très vite.

### APPAREIL A CLAFOUTIS

100g lait  
100g crème  
2 Œufs  
1 jaune  
80g Sucre  
100g farine  
4g levure chimique  
20g Huile  
10g Kirsch  
150g Griottes amères (amaréna)

*cuisson 180°C 20 min env.*  
mettre dans une bassine la farine, le sucre la poudre à lever, jaune et les œufs puis incorporer progressivement le lait et crème en remuant sans discontinuer pour éviter la formation de grumeaux puis ajouter l'huile et le kirsch, disposer les cerises dans le moule et couler l'appareil à clafoutis.

### DIAMANTS

125g Beurre  
65g Sucre glace  
180g Farine  
Pm vanille

Mette le beurre en pommade, ajouter le sucre glace puis la farine tamisée. Faire de petits rouleaux, réserver au congélateur pour faciliter la découpe. Enrober le rouleau de dorure, puis rouler dans sucre de canne ou cristal. Détailler et cuire à coloration, four 200°

### MONTAGE

Dresser les petits poêlons de clafoutis avec une verrine de crème anglaise et un petit diamant tartiné de confiture et fleurs de cerisier

# PANNA COTTA AUX PARFUMS DE CITRONNELLE, COULIS DE MURES ET MERINGUE CITRON

( recette pour 20 personnes)



## MERINGUE CITRON

Blancs 0.125g  
Sucre 0.150g  
Sucre glace 100g  
Zestes citron vert

Monter les blancs avec le sucre semoule, bien ferme. Ajouter délicatement le sucre glace et les zestes de citron vert. Dresser de petites formes à l'aide d'une poche, cuire (sécher) 1h à 2h.

## PANNA COTTA CITRONNELLE

Lait 70g  
Crème 500g  
Sucre 70g  
citronnelle  
gelatine feuille 7g (4f)

*Emincer citronnelle, infuser dans lait+crème*  
mettre la gélatine à tremper dans le lait.  
porter à ébullition la crème, sucre  
puis ajouter la gélatine et  
bien mélanger , vérifier que la gélatine  
soit bien fondue et couler en moule .

## COULIS DE MURES

Sucre 300g  
Pectine 3g  
Purée de mure 300g

chauffer la pulpe de mure à  
40°C puis ajouter le mélange sucre  
pectine NH bien mélanger puis  
porter à ébullition puis mettre  
au froid.

## MONTAGE

Couler l'appareil au citron dans une verrine, laisser prendre au froid.

Déposer une couche de coulis de mure en surface, décorer avec meringue et fleurs.

# QUELQUES FLEURS COMESTIBLES POUR DECORER VOS DESSERTS

**La reine des prés**, présente partout en France, sauf dans l'extrême sud, se trouve facilement à l'état sauvage. Elle propose un goût d'amande flagrant et surprenant qui accompagne parfaitement les desserts, à base d'abricot notamment.

**La fleur de trèfle** se trouve facilement dans nos champs. Elle propose un petit goût sucré tout à fait reconnaissable. On peut la préparer en confiture, en salade ou dans les desserts notamment.

**La fleur de thym** peut également être utilisée ! Encore une fois, on l'utilise fraîche pour relever diverses sauces, accompagner des viandes comme l'agneau ou encore en préparation de dessert.

**Le millepertuis** est une fleur utilisée dans la fameuse Chartreuse. Elle présente un goût assez similaire au thé noir, et fonctionne très bien en infusion ou pour aromatiser des desserts.

**La campanule** peut être trouvée à l'état sauvage presque partout en France. Très jolie, c'est un bel atout de décoration pour vos plats et son goût rappelle celui du petit pois ! On peut donc l'accorder avec beaucoup de plats.

**La fleur d'églantier** est légèrement piquante et acidulée. Tout comme la rose, on peut l'utiliser pour faire des confitures ou aromatiser des desserts notamment.

**La fleur de cerisier**, très éphémère, est fortement odorante. Tout comme la fleur d'oranger ou de pommier, on peut l'utiliser pour aromatiser diverses préparations. Elle est également très appréciée en confiserie.

**La mélisse** Les fleurs rouges ont une saveur de menthe.

**La lavande** Sucrées, épicées et parfumées, les fleurs sont un excellent ajout à des plats aussi bien salés que sucrés.

**La verveine** Les fleurs blanc cassé sont minuscules et évoquent le citron – et très bonnes pour les thés et les desserts.

**Le lilas** Les fleurs sont piquantes, mais l'arôme floral d'agrumes se traduit par sa saveur aussi.

**La violette** fameuse fleur comestible, les violettes sont florales, sucrées et magnifiques comme ornement. Utilisez les fleurs dans les salades et pour embellir les desserts et les boissons.

## **Fleurs/Feuilles cristallisées**

Laver délicatement les fleurs, secouer légèrement dans l'eau ou laisser tremper pendant quelques minutes dans l'eau froide. Poser sur du papier absorbant.

Préparer un papier cuisson sur le tôle du four. Battre le blanc d'œuf, tremper les fleurs dans le blanc d'œuf. Avec un petit pinceau on obtient des violettes cristallisées plus régulières, on atteint le cœur de la fleur. Verser le sucre en pluie sur la fleur, en la retournant de tous les côtés. Placer sur du papier sulfurisé et laisser sécher à l'air libre.

Idem avec diverses fleurs, ou feuilles de menthe