

## DESSERT DE PRO

## À vos tabliers !



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

Envie d'un dessert maison bluffant ? La grande pâtisserie ne s'improvise pas, elle s'apprend.

## BISCUIT AUX PIGNONS, CRÉMEUX CITRON ET CERISES POÊLÉES

## LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour le biscuit ■ 145 g de blancs d'oeufs ■ 60 g de pignons de pin ■ 60 g de sucre glace ■ 50 g de sucre semoule ■ 130 g de farine tamisée ■ 145 g de jaunes d'oeufs ■ 30 g de beurre fondu + 15 g pour le papier cuisson + 80 g pour le biscuit perdu ■ 50 g de miel

Pour le flan au citron ■ 350 g de crème fleurette ■ 125 g de jus de citron ■ 100 g d'oeufs ■ 100 g de jaunes d'oeufs ■ 120 g de sucre ■ Le zeste d'l citron bio

Pour la crème anglaise à la pistache ■ 250 g de lait ■ 65 g de jaunes d'oeufs ■ 35 g de sucre ■ 35 g de pâte de pistaches

Pour le praliné de pignons ■ 80 g de sucre semoule ■ 180 g de pignons torréfiés ■ 30 g d'eau

Pour le nectar de pignons ■ 150 g de lait ■ 150 g d'eau ■ 150 g de pignons torréfiés

Pour le croustillant de pignons (tuile) ■ 100 g de pignons ■ 50 g de sirop de glucose ■ 100 g de sucre ■ 40 g d'eau

Pour la poêlée ■ 250 g de cerises ■ 1 c. à soupe de miel

Ustensiles ■ 1 plat carré ou 1 cadre de 20 x 30 cm ■ 2 Silpat ■ 1 thermomètre de cuisson ■ 1 poche + 1 douille unie

**Notre conseil vin :**  
un champagne extra-brut.

Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra donc environ 7 œufs entiers + 12 jaunes.



Pas de panique ! Laissez-vous guider en suivant pas à pas les conseils du chef !

Préparation : 1 h 30. Cuisson : 1 h 50. Pour 8 personnes :



## LE BISCUIT AUX PIGNONS

Mixez 60 g de pignons avec 60 g de sucre glace jusqu'à obtenir une poudre homogène. Mélangez ce « tant pour tant » avec 20 g de sucre semoule et 145 g de jaunes d'oeufs. Montez 145 g de blancs d'oeufs fermes avec les 30 g de sucre restants. Incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez 130 g de farine tamisée, ainsi que 30 g de beurre fondu et 50 g de miel. Versez dans un plat muni d'un papier cuisson ou dans un cadre préalablement beurré (20 x 30 cm). Enfourez dans un four préchauffé à 160 °C pendant 20 mn env. Laissez refroidir avant de détailler 8 carrés de 7 cm.



## LE FLAN AU CITRON

Blanchissez au fouet 100 g d'oeufs entiers, 100 g de jaunes d'oeufs, 120 g de sucre, 125 g de jus de citron et le zeste du citron. Portez 350 g de crème à ébullition. Versez sur l'appareil au citron, mélangez puis reversez le tout dans la casserole et cuisez jusqu'à la première ébullition. Débarrassez dans un plat, laissez refroidir et garnissez avec une poche à douille. Réservez au réfrigérateur.



## LA CRÈME À LA PISTACHE

Réalisez une crème anglaise. Mélangez 65 g de jaunes d'oeufs avec 35 g de sucre et 35 g de pâte de pistaches jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez 250 g de lait à ébullition. Versez-le sur le mélange précédent puis remettez en cuisson à la nappe (85 °C): retirez la casserole du feu lorsque la crème nappe une cuillère en bois et surtout avant le premier bouillon. Laissez refroidir puis réservez au frais.



## LE PRALINÉ ET LE NECTAR DE PIGNONS

Dans une casserole, portez 30 g d'eau et 80 g de sucre semoule à 118 °C. Ajoutez 180 g de pignons et poursuivez la cuisson jusqu'à caramélisation. Refroidissez sur un Silpat avant de mixer en praliné. Mixez 150 g de lait, 150 g d'eau et 150 g de pignons torréfiés jusqu'à l'obtention d'un nectar homogène. Réservez.



## LE CROUSTILLANT DE PIGNONS

Mixez 100 g de pignons au robot. Mélangez avec 50 g de sirop de glucose, 100 g de sucre et 40 g d'eau pour obtenir une préparation homogène. Étalez l'appareil entre 2 Silpat. Enfourez pendant 15-20 mn dans un four préchauffé à 160 °C.



## LES CARRÉS DE BISCUIT PERDU

Retirez la croûte des carrés de biscuit aux pignons. Trempez-les dans le nectar de pignons et poêlez chaque carré comme un pain perdu dans 10 g de beurre fondu. Laissez refroidir sur une grille.



## LA POÊLÉE DE CERISES

Poêlez 250 g de cerises avec 1 c. à soupe de miel. Dès qu'elles sont bien enrobées et tièdes, stoppez la cuisson.

## LE DRESSAGE

Déposez dans une assiette un carré de biscuit perdu. Nappez d'un peu de praliné à l'aide d'une poche ou avec une cuillère. Dressez ensuite des boules de flan au citron à l'aide d'une poche à douille unie. Décorez avec un morceau de croustillant de pignons, des cerises poêlées et des zestes de citron râpés. Servez avec la crème à la pistache.

