



**PIERRE HERMÉ
ET JULIE ANDRIEU
DUO SUR
PÂTISSERIES**

**GÂTEAU
CRAQUELÉ AU
CHOCOLAT**

Préchauffez le four à 210 °C. Faites fondre au micro-ondes 300 g de chocolat à 60 % de cacao et 125 g de beurre. Fouettez 6 jaunes d'œufs, 75 g de sucre et les graines d'une gousse de vanille. Fouettez les blancs en neige ferme avec un peu de sel et 50 g de sucre. Ajoutez les jaunes au mélange chocolat-beurre. Incorporez ensuite délicatement les blancs. Versez dans un moule et enfournez 25 mn en baissant la température à 150 °C.

Avec Pierre et Julie, le macaron tourne rond.



La pêche de Julie, auteure culinaire décomplexée + l'expertise de Pierre, empereur du macaron = un livre * dont on ne peut déjà plus se passer. Voici pourquoi.

1. Julie pose les questions pour nous

Comment doit-on cuire les macarons ? Grâce à Pierre, on sait maintenant qu'il faut les poser sur du papier sulfurisé, les laisser « croûter » 20 minutes, puis les faire cuire à 170-180 °C (th. 6). Enfin, on les garnit quand ils sont froids et on les laisse reposer au frais.

2. On découvre comment booster les myrtilles

Fraîches, elles sont top ! Congelées, elles deviennent souvent fadasses. Le truc de Pierre : leur ajouter un trait de jus de citron ou de gin.

3. On sait enfin cuire une pâte feuilletée

On la fait refroidir au réfrigérateur et on ne l'enfourne jamais à moins de 180 °C. Effet garanti ! A condition de ne pas ouvrir le four en cours de cuisson.

LE FILM

SUR WWW.YOUTUBE.COM, TAPEZ « PIERRE HERMÉ » ET DÉCOUVREZ LE MAKING OF DU LIVRE.



La pavlova, un bonheur de dessert.

4. On redécouvre la pavlova

Un dessert mythique totalement caloriquement incorrect.

Une méga-meringue couverte de chantilly et couronnée de fruits acidulés (pêches, fruits de la Passion, framboises...). Le truc de Pierre pour une meringue « croustifondante » : on sépare les jaunes d'œufs des blancs 2 ou 3 jours avant, puis on monte les blancs avec le double de leur poids en sucre, un peu de Maïzena et 1 c. à café de jus de citron.

5. On apprend à choisir la bonne crème

Pour avoir une combinaison saveur-tendue-fermeté parfaite, on prend de la crème fraîche entière liquide au rayon frais.

6. On se lance dans les mélanges étonnants

Chez Pierre, cela donne une

mousse au chocolat aux olives noires truffées. Quant à Julie, elle ose les crèmes chocolat-orange-cardamome, et on en redemande. La leçon : ne pas se laisser influencer par le jugement des autres.

7. Et aussi...

Pour avoir la fameuse recette des macarons chocolat au lait-fruit de la Passion ; pour se lancer dans la charlotte aux pommes ultralight sans œuf, sans crème, sans sucre et pourtant bonne (c'est Pierre qui l'assure !) ; pour apprendre à surcuire légèrement ses fonds de tarte et les garder toujours croustillants... DANIELÉ GERKENS

* « Confidences sucrées » (éd. Agnès Viénot).

**LE RESTO DE LA SEMAINE :
LES FINES GUEULES**

L'équation est simple : un bon chef + des bons produits = un bon resto. Alors, pourquoi on ne voit pas ça plus souvent ? Un endroit mignon, un serveur sympa, une ardoise canon : assiette de tomates bio from le sieur Joël Thiébault, petits poireaux aux sardines ibériques, andouillette pochée (de chez Thierry Daniel), tartare de limousine (de chez Hugo Desnoyer) au parmesan, agneau confit aux olives, riz au lait, tarte aux pommes, etc. Le seul problème, avec tout ça, c'est qu'en sortant d'ici aucune chance de rentrer dans un 36 chez les créateurs du quartier ! Env. 40 €.

■ 2, rue de la Vrillière, Paris-1^{er}. Tél. : 01 42 61 35 41.

MARIE ZOTTO

