



Les desserts **DE JULIE**

Dans "All My Best Desserts", chez Alain Ducasse édition, Julie Andrieu dévoile ses 150 meilleures recettes. Voici nos préférées, tout en mousse et en légèreté.



Mousse au Toblerone

Pour 6 personnes - Préparation :
15 min - Repos : 1 nuit

- 250 g de Toblerone
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 100 g de beurre
- 5 œufs + 1 blanc
- 50 g de chocolat blanc (facultatif)
- 1 pincée de sel

- La veille, cassez 200 g de Toblerone en morceaux. • Faites fondre au bain-marie le Toblerone avec le chocolat. • Ajoutez petit à petit le beurre coupé en morceaux, puis les jaunes d'œufs un par un, sans cesser de mélanger. • Hachez grossièrement le reste de Toblerone. • Fouettez les 6 blancs d'œufs en neige avec le sel, incorporez-les délicatement au mélange au chocolat, puis ajoutez les morceaux de Toblerone. • Versez dans un saladier et placez au réfrigérateur pour au moins 1 nuit. • Avant de servir, décorez de copeaux de chocolat blanc et noir ou de miettes de Toblerone.

Syllabub au citron et vin doux

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min
Macération : 1 nuit - Repos : de 2 à 3 h au minimum

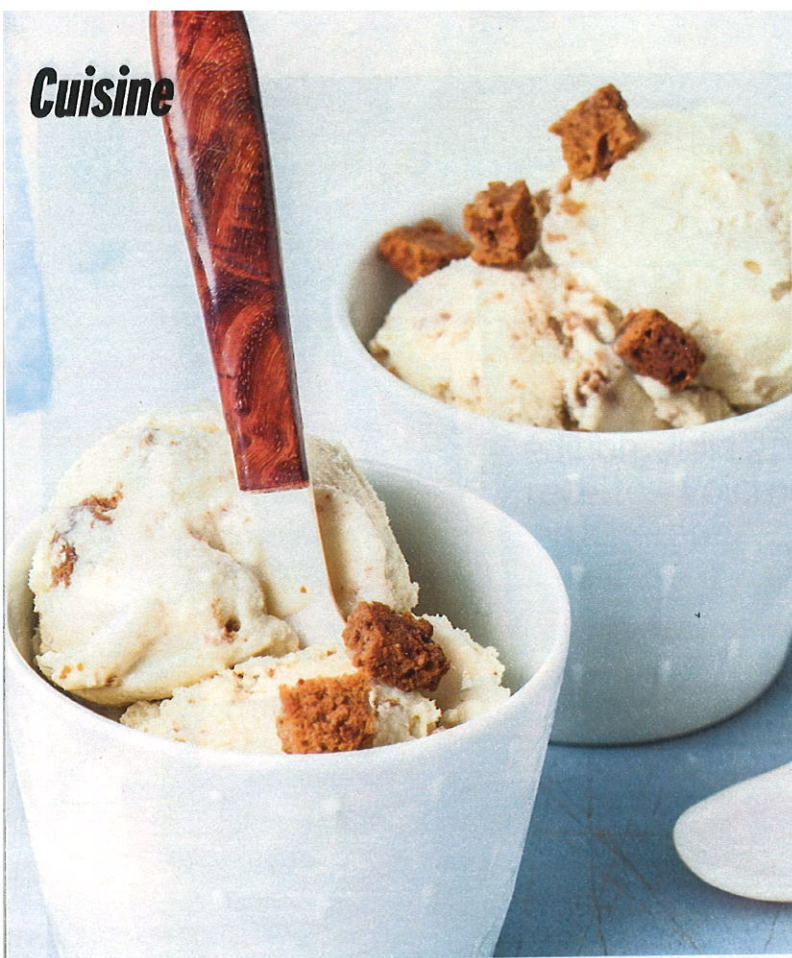
• 8-10 g de zeste de citron • 90 g de jus de citron (si possible de Menton) • 90 g de sucre glace • 4 cuil. à soupe de vin doux (Maury, banyuls, muscat...) • 40 cl de crème liquide • 2 yaourts brassés • 180 g de galettes bretonnes

• **La veille**, mélangez le zeste et le jus de citron avec le sucre glace et le vin doux, et laissez macérer 1 nuit. • **Le jour même**, fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir une crème fouettée. • Ajoutez les yaourts et la macération au citron. Ne mélangez pas trop, de manière à obtenir de jolies marbrures. • Ecrasez les galettes bretonnes et répartissez la moitié des brisures dans des verres ou des coupes. • Couvrez avec la moitié de la crème au citron, ajoutez des miettes de biscuits, mais réservez-en un peu pour la déco, puis couvrez du reste de crème. • Saupoudrez du reste de miettes de galettes. • Laissez au réfrigérateur de 2 à 3 h au minimum, jusqu'à 24 h. • Servez bien frais.

Conseil Je préfère ce dessert après 1 nuit de repos. L'acidité est moins prononcée et les parfums sont plus fondus. Vous pouvez ajouter une couche de purée de rhubarbe ou préparer cette recette avec un mélange de jus de citron et d'orange.

Retrouvez
les autres
recettes de
Julie Andrieu sur
femina.fr





Glace au miel et au pain d'épices

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min - Repos : 8 h
 • 50 cl de lait entier • 150 g de miel toutes fleurs ou d'acacia • 50 g de miel de châtaignier • 4 jaunes d'œufs • 250 g de crème fraîche épaisse • 60 g de pain d'épices

- Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les miels, mélangez et retirez du feu.
- Pendant ce temps, dans un grand saladier, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec la crème.
- Tout en continuant de fouetter, ajoutez le lait bouillant.
- Reversez dans la casserole et, sur feu doux, faites épaissir légèrement en mélangeant sans cesse.
- Versez dans un plat large à fond plat, type plat à gratin, et laissez refroidir avant de mettre au congélateur pour 4 h env.
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Découpez le pain d'épices en petits dés de 1 cm de côté env.
- Disposez-les sur une plaque et enfournez.
- Laissez dorer 15 min en retournant les dés de temps en temps.
- Laissez refroidir complètement.
- Sortez la glace du congélateur. Elle doit être à peine glacée sur les bords du plat.
- Mélangez-la au fouet afin de faire disparaître les cristaux, puis remettez-la au congélateur pour 4 h.
- Ajoutez ensuite les croûtons de pain d'épices, mélangez et remettez au congélateur jusqu'au moment de servir.



Mousse aux spéculos, tuiles au gruë

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min - Repos : 4 h
 • 3 cuil. à soupe d'amaretto • 250 g de spéculos • 3 œufs • 3 cuil. à soupe de vergeoise • 250 g de mascarpone • 40 g de chocolat noir à 70 % de cacao. **Tuiles au gruë** • 50 g de blancs d'œufs • 25 g de sucre glace • 20 g de farine • 25 g de sucre • 15 g de café expresso • 2 g de cacao en poudre • 17 g de beurre • 5 g de gruë de cacao (éclats de fèves de cacao torréfiées, en magasins spécialisés)

- Mélangez l'amaretto et 2 cuil. à soupe d'eau, imbibez-en lentement 80 g de spéculos, puis disposez-les dans le fond de 4 ramequins.
- Séparez les jaunes d'œufs et fouettez-les avec la vergeoise et le mascarpone.
- Mixez les spéculos restants et incorporez-les à la préparation.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les à la préparation.
- Répartissez la mousse sur les biscuits et mettez au frais pour au moins 4 h.
- **Préparez les tuiles** • Mélangez les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine, le sucre, le café et le cacao en poudre.
- Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette.
- Versez-le sur la préparation, mélangez, puis réservez.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) en fonction chaleur ventilée.
- Étalez très finement la pâte sur une plaque anti-adhésive.
- Saupoudrez de gruë de cacao et enfournez pour 4-5 min.
- Décollez les tuiles dès la sortie du four.



Recettes extraites de All My Best Desserts, de Julie Andrieu, photos Virginie Garnier, Alain Ducasse Edition.