



Dans ses livres et ses émissions, elle nous régale avec simplicité. Lui est l'ambassadeur de la haute pâtisserie. Les réunir est l'idée géniale de "Confidences sucrées", qui vient de paraître.

Julie Andrieu et Pierre Hermé
c'est pas du flan !

PHOTOS DAVID JAPY ET PIERRE-LAURENT HAHN (PORTRAIT). RÉALISATION LAURENCE DU TILLY. VAISSELLE PLACE DES LICES. MUR PEINT AVEC LA PEINTURE RESSOURCE

NEW YORK CHEESE-CAKE

Pour 10 personnes

À FAIRE À L'AVANCE/FACILE

Pour la pâte : 200 g de spéculoos ou biscuits Bastogne ● 120 g de biscuits Traou Mad ● 120 g de beurre fondu.

Pour la crème : 450 g de S' Moret (3 barquettes) ● 200 g à 250 g de crème fraîche épaisse ● 150 g de sucre ● 2 sachets de sucre vanillé ● 3 œufs et 2 jaunes ● le jus et le zeste de 1/2 citron ● 250 g de fromage blanc à 20% ● 1 cuillerée à soupe de Maïzena ● sucre glace.

Pour le coulis : 300 g de mangues ● 300 g de framboises ● le jus de 1 citron vert ● 20 g de sucre.

Préparation : 30 minutes.

Cuisson : 47 minutes. Repos : 9 heures.

PRÉCHAUFFER le four à 180 °C (th. 3). **RÉDUIRE** les biscuits en poudre à l'aide d'un mixeur. Verser dans un saladier, ajouter le beurre fondu. Travailler le mélange à la cuillère en bois, puis à la main, de façon à obtenir une boule de pâte granuleuse. La déposer dans un moule à manqué (de 30 cm de diamètre et à fond amovible), l'écraser du plat de la main pour fonder le moule. Faire cuire 7 minutes et laisser refroidir.

FOUETTER le S' Moret et la crème avec les sucres pendant 1 minute. Ajouter les œufs entiers, puis les jaunes un à un, le jus et le zeste haché du citron. Ajouter le fromage blanc, la Maïzena et fouetter à nouveau quelques instants.

ENTOURER le moule de papier aluminium. Verser la crème sur la pâte et laisser cuire 5 minutes. Baisser le four à 160 °C et laisser encore 40 minutes. Éteindre le four, y maintenir le cheesecake 2 heures sans ouvrir le four. Laisser encore 1 heure à l'extérieur, puis placer le chesse-cake au frais pour 6 heures.

SERVIR saupoudré de sucre glace avec le coulis de fruits (réalisé en mixant tous les ingrédients puis passé au chinois).

MACARONS SANS AMANDE ULTRA-CHOCOLAT

Pour 10 macarons environ

RAPIDE/FACILE

● 280 g de chocolat à 55% de cacao ● 40 g de beurre ● 2 gros œufs ● 120 g de sucre ● 1 gousse de vanille ● 50 g de farine ● 1 pincée de levure.

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 12 minutes. Repos : 3 heures.

FAIRE FONDRE au micro-ondes (2 minutes) ou au bain-marie 200 g de chocolat. Quand il commence à fondre, ajouter le beurre, laisser chauffer encore quelques secondes (ou repasser 30 se-

condes au micro-ondes) puis réserver. **CASSER LES ŒUFS** dans un saladier, ajouter le sucre et la gousse de vanille grattée. Fouetter au fouet électrique 3 minutes au moins. La préparation doit doubler de volume.

AJOUTER la farine tamisée avec la levure. Incorporer le mélange au chocolat. Casser le restant du chocolat en gros éclats et les ajouter à la pâte. Mélanger et laisser reposer de 3 heures à 1 nuit pour façonner plus facilement les boulettes.

PRÉCHAUFFER le four à 180 °C (th. 3). Tapiser la plaque froide de papier sulfurisé, déposer des boules de la taille d'une noix espacées de 3 cm. Faire cuire 12 minutes. Faire glisser le papier sur une surface plane. Recommencer en refroidissant la plaque entre chaque cuisson.

SERVIR ces macarons tels quels ou fourrés d'une ganache pralinée.

Les macarons peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

CRÈME RENVERSÉE POMMES-COCO

Pour 6 petites crèmes

CUISON LONGUE/TRÈS FACILE

● 50 cl de lait de coco (liquide) ● 1/2 gousse de vanille ● 160 g + 6 cuillerées à soupe de sucre en poudre ● 3 œufs + 3 jaunes.

Les pommes : 2 pommes Granny-Smith ● 2 cuillerées à soupe de sucre ● 5 g de gingembre frais râpé ● le jus et le zeste de 1/2 citron vert.

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 1 heure.

PRÉCHAUFFER le four à 150 °C (th. 5-6). **FAIRE BOUILLIR** le lait de coco avec la vanille fendue et grattée.

FAIRE CHAUFFER 6 cuillerées de sucre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Le verser immédiatement dans les moules individuels et le faire glisser le long des parois.

BATTRE LES ŒUFS et le jaune avec le sucre dans une terrine, puis mouiller peu à peu avec le lait chaud sans cesser de fouetter. Verser dans les moules et faire cuire au bain-marie 1 heure.

RÂPER LES POMMES à la grosse râpe au-dessus d'une casserole. Ajouter 2 cuillerées à soupe de sucre, le gingembre, le jus et le zeste râpé du citron. Cuire sur feu vif jusqu'à évaporation du jus en surveillant (5 à 7 minutes).

ÉTALER à la sortie du four une fine couche des pommes bien tassées sur les crèmes caramel. Démouler délicatement.

On peut utiliser des moules supportant la chaleur du feu et faire le caramel directement dedans.



LA DIALECTIQUE DES DESSERTS

C'est le livre culinaire le plus tendance du moment. Imaginez la délicieuse passionaria de la cuisine facile et légère, Julie Andrieu, apportant dans son panier, telle une version gastronomique du Petit Chaperon rouge, diverses galettes et petits pots de crème au génial Grand Gentil Loup de la pâtisserie, Pierre Hermé. L'allusion au conte s'arrête là, les seuls à être dévorés dans l'histoire seront les feuilletés, cheese-cakes, flans et autres douceurs. Chaque recette confectionnée par l'un est goûtée, commentée et perfectionnée par l'autre. « Confidences sucrées »* relate ces échanges sous la forme de dialogues entre l'animatrice et le pâtissier. Le tout fourmillé de conseils, d'astuces, d'idées d'associations et apparaît comme le remède absolu contre la malédiction du sablé tout dur, de l'entremets sans goût ou de la charlotte qui s'effondre. La plume savoureuse de Julie Andrieu, jouant les candides auprès d'un Pierre Hermé qui offre avec générosité ses secrets de réussite, donne à ce livre de pâtisserie un caractère aussi inédit et séduisant qu'un tiramisu aux framboises et champagne rosé ou qu'un cake d'amoureux aux myrtilles et basilic. EMMANUELLE EYMERY

* Chez Agnès Vienot éditions.

Plus de recettes sur www.lefigaro.fr/madame



PHOTOS DAVID JAPY, RÉALISATION LAURENCE DU TILLY, VAISSELLE ET COUVERTS, PLACE DES LICES, MUR PEINT AVEC LA PEINTURE RESSOURCE



À gauche, crèmes au lait de coco et à la pomme Granny-Smith. À droite, incroyable mais vrai : des macarons sans amande.