



MES PÂTISSERIES

gourmandes & végétales



SOMMAIRE

01 INTRODUCTION

02 INFOS UTILES

05 LES GÂTEAUX FESTIFS

- Gâteau au chocolat p.06
- Nude cake tiramisu p.10
- Number cake à la vanille & aux fruits rouges p.15
- Layer cake façon Raffaello p.19
- Nude cake vanille, amande & fraise p.23

28 LES CLASSIQUES INTÉMPORELS

- Cheesecake au caramel salé p.29
- Tarte tatin p.34
- Forêt noire p.38
- Mille-feuille p.43
- Royal p.47
- Pavlova tropicale p.51

55 LES DOUCEURS CRÉATIVES

- Flankie p.56
- Millionnaire shortbread p.60
- Crousti-Fondant spéculoos, poire & chocolat p.64
- Nuage au citron & noisette p.68
- Gâteau de Petit Brun à l'ananas p.73

77 LES PLAISIRS SIMPLES

- Cookie pizza p.78
- Zebra cake p.81
- Fondant pistache & fleur d'oranger p.84
- Financier géant p.87



Propriété intellectuelle

"Mes pâtisseries gourmandes & végétales"

Copyright © 2025 par Laurianne Pau | Perle en Sucre.

Tous droits réservés.

Toute reproduction, intégrale ou partielle, de cet ouvrage, sous quelque forme que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre), est strictement interdite sans autorisation écrite préalable de son autrice, Laurianne Pau | Perle en Sucre. Pour toute demande d'autorisation, vous pouvez contacter l'autrice à l'adresse suivante : perleensucre@gmail.com

Tous les textes et les photographies sont de Laurianne Pau, à l'exception de la photo en page 1 : © Guilhem Tinturier.



INTRODUCTION

Cet ebook est né d'une envie toute particulière : vous offrir quelque chose d'unique en échange de votre soutien.

J'y ai réuni 20 recettes inédites, créées avec le cœur et une immense dose d'amour. Des recettes simples à suivre, gourmandes et 100% végétales, qui reflètent ma façon de pâtisser au quotidien.

Il a vu le jour spécialement pour accompagner notre campagne Ulule et permettre à toutes celles et ceux qui nous suivent de nous aider à concrétiser le projet de notre vie avec Corentin : ouvrir notre propre pâtisserie végétale à Montpellier.

En choisissant cette contrepartie, vous ne recevez pas seulement des recettes, vous devenez acteur.rice de cette belle aventure et un soutien précieux dans la réalisation de ce rêve.

Merci, du fond du cœur d'être à nos côtés dans cette étape si importante. J'espère que vous prendrez plaisir à réaliser ces recettes autant que j'en ai eu à les créer pour vous ♡

INFOS UTILES



À PROPOS DE LA CUISSON

La réussite de vos pâtisseries dépend en grande partie de votre four. Chaque four étant différent, les températures et les temps indiqués dans les recettes sont donnés à titre indicatif. Prenez le temps de bien connaître le vôtre et pensez toujours à le préchauffer suffisamment afin qu'il soit à la bonne température au moment d'enfourner.

Sauf indication contraire (comme pour le cheesecake), toutes les recettes sont adaptées à un **four à chaleur tournante**.

Bon à savoir : en l'absence d'œufs qui coagulent, les pâtisseries végétales demandent souvent une cuisson plus longue. Il n'est donc pas rare qu'un gâteau nécessite plus d'une heure de cuisson pour être parfaitement cuit.



À PROPOS DES INGRÉDIENTS

LA CRÈME À MONTER

Certaines recettes nécessitent l'utilisation d'une crème adaptée au foisonnement (capable de monter en chantilly). Ma recette maison ne permettant pas d'obtenir un foisonnement suffisant dans certains cas, j'utilise alors la **Flora 31 %**, disponible en épicerie vegan ou en ligne (sur le site Official Vegan Shop par exemple). Sa composition, proche de celle d'une crème entière classique, lui permet de monter et de se tenir comme une chantilly.

⚠ Les crèmes de soja, riz, avoine, amande, etc. vendues en briquettes au supermarché ne conviennent pas : trop fluides et pauvres en matières grasses, elles ne peuvent pas foisonner correctement ni offrir une tenue satisfaisante.

LA FARINE

Je précise toujours le type de farine utilisée : **T45** pour les gâteaux moelleux et **T55** pour les biscuits. Elles ne peuvent pas être remplacées directement par d'autres farines en même quantité, et encore moins par des farines sans gluten.

Pourquoi ? Parce que chaque farine a un **taux d'absorption d'eau et un pouvoir liant différent**. Les farines sans gluten, par exemple, absorbent souvent davantage de liquide et manquent d'élasticité. Leur utilisation demande presque toujours des ajustements précis (ajout d'épaississants, augmentation des liquides, mélanges de plusieurs farines, etc.).

⚠ Si vous substituez la farine indiquée, le résultat sera forcément différent de ma recette initiale en texture, en tenue et parfois même en goût.

LE LAIT, LE YAOURT, LA CRÈME LIQUIDE, ETC.

Pour ces produits, je recommande vivement de privilégier le **soja**, car c'est l'alternative végétale qui se rapproche le plus des produits laitiers. Grâce à sa **richesse en protéines**, il possède des **propriétés stabilisantes et émulsifiantes** utiles en pâtisserie, avec en plus un goût relativement neutre.

⚠ Remplacer par des versions à base d'avoine, d'amande, de riz ou autres peut donner des préparations plus liquides et moins stables, avec un résultat final souvent plus fragile ou moins satisfaisant.

LA MARGARINE

Dans mes recettes, j'indique toujours d'utiliser une **margarine végétale solide** (conditionnée en plaquette comme le beurre). Il est essentiel de respecter ce point, car il s'agit de margarines dites « sèches », proches du beurre par leur teneur en matières grasses (environ 80 %), leur goût et leur texture. Elles donnent de meilleurs résultats en pâtisserie.

J'utilise principalement la **Flora** (ma référence habituelle), mais on trouve aussi la **Astra** facilement en supermarché.

⚠ Les margarines « molles » à tartiner en barquette ne conviennent pas : elles contiennent trop d'eau, ont une texture trop souple et fondent beaucoup plus vite à la cuisson, ce qui compromet la réussite des recettes.

👉 Quand il est précisé que la margarine doit être « à température ambiante », cela signifie qu'elle doit être **pommade** (bien molle). Pensez donc à la sortir du réfrigérateur à l'avance.

LE SUCRE

J'utilise principalement du sucre en poudre blanc classique.

Chaque type de sucre a des propriétés spécifiques (pouvoir sucrant, humidité, caramélisation). Les remplacer entre eux n'est pas sans conséquence. Par exemple, la cassonade apporte plus d'humidité et un goût caramélisé, le sucre de coco un léger goût de noix de coco et une teinte ambrée tout en modifiant légèrement la texture, tandis que les sucres liquides comme le sirop d'agave ou le sirop d'érable rendent la pâte plus humide, diminuent la tenue et peuvent altérer la texture finale.

De plus, beaucoup ont tendance à réduire légèrement ou même drastiquement la quantité de sucre dans les recettes, mais il est important de savoir que cela modifie l'équilibre global :

- moins de goût (car le sucre amplifie les saveurs),
- moins de volume (il contribue à l'aération en foisonnant avec la matière grasse),
- texture altérée (moins de moelleux ou de croustillant),
- moins de caramélisation et de coloration,
- conservation réduite (le sucre est un conservateur naturel).

⚠ Baisser ou remplacer le sucre doit donc se faire en connaissance de cause, en sachant que le résultat final pourra différer de la recette originale.



LES GÂTEAUX
festifs



GÂTEAU AU CHOCOLAT

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE

CUISSON ≈ 1 HEURE ET 10 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 18 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau au chocolat :

- 355 g de lait de soja nature
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 270 g de farine T45
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- 180 g de sucre en poudre
- 8 g de levure chimique
- ½ cuil. à café de bicarbonate alimentaire
- ½ cuil. à café de sel fin
- 70 g d'huile d'arachide
- 100 g de chocolat noir pâtissier à 52%

Pour le sirop d'imbibage :

- 50 g d'eau
- 40 g de sucre en poudre

Pour la ganache montée au chocolat :

- 500 g de chocolat noir pâtissier à 60-65%
- 435 g de crème liquide végétale au soja
- 120 g de lait de soja nature
- 17 g de fécule de maïs

Pour la finition :

- Des vermicelles en chocolat

PRÉPARATION DE LA GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT

- Concasser le chocolat finement et placez-le dans un récipient.
- Dans une casserole, fouettez la crème, le lait et la fécule, puis portez le tout à ébullition.

- Versez immédiatement le mélange bouillant sur le chocolat et fouettez énergiquement.
- Mixez au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
- Versez la ganache dans un récipient, filmez-la au contact puis réservez-la au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

PRÉPARATION DU GÂTEAU AU CHOCOLAT

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Huilez un moule rond de 18 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson.
- Mélangez le lait et le vinaigre dans un récipient et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
- Lorsque les 10 minutes de repos sont écoulées, ajoutez l'huile au mélange lait-vinaigre et fouettez bien.
- Versez le mélange liquide dans le récipient contenant les ingrédients secs, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, ajoutez-le à la préparation et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Lorsque la pâte est homogène, versez-la dans le moule.
- Enfournez pour environ 1 heure (plus ou moins selon votre four). Vérifiez régulièrement la cuisson en insérant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.
- Sortez le gâteau du four, laissez-le tiédir quelques instants, puis démoulez-le.
- Disposez-le sur une grille jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.

PRÉPARATION DU SIROP D'IMBIBAGE

- Dans une petite casserole, faites bouillir l'eau et le sucre pendant quelques minutes.
- Réservez hors du feu.

MONTAGE DU GÂTEAU ET FINITION

- Une fois que le gâteau au chocolat a complètement refroidi, coupez la surface bombée à l'aide d'un grand couteau à dents de façon à obtenir une surface bien plane.
- Ensuite, coupez le gâteau en trois dans l'épaisseur afin d'obtenir 3 disques de taille égale. Réservez.
- Sortez la ganache du réfrigérateur et fouettez-la à vitesse moyenne pendant plusieurs minutes de façon à l'aérer (le but est d'incorporer un maximum d'air, mais veillez à ne pas fouetter trop vite ou trop longtemps sous risque de la faire grainer). Transvasez-la dans une poche munie d'une douille lisse large d'environ 15 à 16 mm de diamètre.
- Placez un premier disque de gâteau sur votre plat de service et déposez-y un tourbillon de ganache montée.
- Répétez l'opération avec les autres disques et recouvrez ensuite entièrement le gâteau d'une fine couche de ganache en lissant à l'aide d'une spatule coudée.
- Placez le reste de ganache dans une poche à douille munie d'une douille cannelée large d'environ 15 à 16 mm de diamètre et dressez 6 tourbillons de crème sur la surface du gâteau. Parsemez de vermicelles au chocolat.
- Placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de le déguster.



NUDE CAKE TIRAMISU

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE
CUISSON ≈ 35 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 20 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la crème fouettée maison :

- 340 g de lait de soja nature
- 330 g d'huile de coco désodorisée

Pour l'appareil à tiramisu :

- 450 g de yaourt au soja nature
- 110 g de sucre en poudre
- 17 g de fécule de maïs
- 157 g de lait de soja nature
- 17 g d'huile de coco désodorisée
- La crème chantilly maison précédemment réalisée

Pour le biscuit moelleux :

- 200 g de farine T45
- 240 g de poudre d'amandes
- 240 g de sucre glace
- 11 g de levure chimique
- 1 grosse pincée de sel fin
- 200 g de yaourt au soja nature
- 200 g de lait de soja nature
- 120 g d'huile d'arachide

Pour l'imbibage au café :

- 150 g de café bien fort
- 5 g de café instantané
- 10 g de marsala ou d'amaretto

Pour la finition :

- Cacao en poudre non sucré

PRÉPARATION DE LA CRÈME FOUETTÉE MAISON (À PRÉPARER LA VEILLE)

- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition, puis versez-le immédiatement sur l'huile de coco dans un blender. Mixez pendant 2 minutes, jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

- Versez la préparation dans un bocal hermétique et laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur. La crème doit être bien froide avant d'être montée en chantilly.

ÉGOUTTAGE DES YAOURTS (À PRÉPARER LA VEILLE)

- Placez une passoire fine sur un récipient profond, en veillant à ce qu'elle ne touche pas le fond.
- Tapissez-la d'un torchon propre ou d'une gaze, puis versez les 450 g de yaourt.
- Placez au réfrigérateur et laissez égoutter pendant 24 heures. Pensez à vider régulièrement le liquide pour éviter que le yaourt ne soit en contact avec celui-ci.

APRÈS LES 24H D'ÉGOUTTAGE

- Une fois le temps d'égouttage écoulé, récupérez le yaourt : il doit avoir réduit d'environ la moitié pour atteindre 225 g.
- Réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À TIRAMISU

- Dans une casserole, mélangez le sucre et la fécule. Ajoutez le lait en délayant bien au fouet jusqu'à obtenir d'une consistance homogène.
- Faites chauffer à feu moyen-vif tout en fouettant continuellement, jusqu'à ce que la crème épaississe et commence à bouillir. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Hors du feu, incorporez l'huile de coco et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement intégrée.
- Transvasez la crème dans un récipient, filmez au contact et laissez refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.
- Après qu'elle ait refroidi, fouettez-la au robot ou au batteur électrique pour l'assouplir. Raclez les bords à mi-chemin.
- Ajoutez le yaourt égoutté et fouettez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé.

- Transvasez la préparation obtenue dans un récipient, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un récipient, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, la levure chimique et le sel.
- Ajoutez le yaourt, le lait et l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Répartissez la pâte dans 3 moules ou cercles à tarte de 20 cm de diamètre (ou cuisez en trois fois si vous n'avez qu'un moule.)
- Enfournez pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés et qu'une lame de couteau en ressorte sèche.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis placez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

PRÉPARATION DE L'IMBIBAGE AU CAFÉ

- Mélangez le café fort, le café instantané et l'alcool choisi dans un bol.

MONTAGE DU GÂTEAU ET FINITION

- Une fois les biscuits refroidis, coupez la surface bombée à l'aide d'un grand couteau à dents pour obtenir une surface bien plane.
- Fouettez la crème chantilly maison bien froide au batteur électrique ou au robot, en commençant à vitesse moyenne. Augmentez progressivement jusqu'à obtenir une texture ferme mais encore légèrement souple. Veillez à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.
- Incorporez un tiers de la chantilly dans l'appareil à tiramisu et fouettez pour détendre la préparation. Ajoutez le reste délicatement à l'aide d'une maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Transvasez le tout dans une poche munie d'une douille lisse large de 15 à 16 mm de diamètre.

- Placez un premier disque de biscuit (côté mie vers le haut) sur votre plat de service. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, imbibe-le généreusement avec environ un tiers du mélange au café. Pochez un tourbillon de crème sur toute la surface.
- Posez le second biscuit par-dessus et répétez l'opération en l'imbibant et en pochant une nouvelle couche de crème. Ajoutez le dernier biscuit et imbibe-le.
- Recouvrez ensuite l'ensemble du gâteau d'une fine couche de crème, en lissant la surface ainsi que les côtés à l'aide d'une spatule coudée.
- Placez le reste de crème dans une poche munie d'une douille lisse large de 18 à 20 mm de diamètre et pochez des pointes régulières sur le dessus.
- Placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou idéalement toute une nuit.
- Juste avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre.

ASTUCE

Si vous n'êtes pas très à l'aise avec le montage de ce type de gâteaux ou si vous le réalisez en plein été par forte chaleur, je vous recommande de le monter directement dans un cercle à entremets (20 cm ou cercle extensible réglé à la bonne dimension), chemisé de rhodoïd.

Dans ce cas, placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures après avoir positionné le dernier disque de biscuit, et réservez également le restant de crème au frais. Une fois le temps de repos écoulé, démoulez le gâteau, recouvrez-le uniformément de crème, réalisez le pochage puis replacez-le au réfrigérateur au moins 1 heure avant la dégustation.



NUMBER CAKE À LA VANILLE & AUX FRUITS ROUGES

PRÉPARATION ≈ 50 MINUTES
CUISSON ≈ 25 MINUTES



POUR UN CHIFFRE EN FORMAT A4 - 8 À 10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée :

- 120 g de margarine végétale solide (type Flora) à température ambiante
- 220 g de farine T55
- 20 g de fécule de maïs
- 75 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel fin
- 40 g de lait végétal nature au choix
- 100 g de sucre en poudre
- 45 g de fécule de maïs
- 3 g d'agar agar
- 45 g de margarine végétale solide (type Flora)
- 180 g de crème à monter (type Flora 31%) bien froide

Pour la crème diplomate à la vanille :

- 450 g de lait de soja vanille
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- Un mélange de fruits rouges : fraises, myrtilles, framboises etc.
- Quelques fleurs comestibles (disponibles chez Grand Frais)
- Des petits biscuits sablés (réalisés avec les chutes de pâte sablée)

PRÉPARATION DE LA CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE

- Dans une casserole, versez le lait et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que la pointe de curcuma ou de colorant. Portez à ébullition, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 1 heure (ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur pour intensifier l'arôme). Retirez ensuite la gousse.

- Dans un récipient, mélangez le sucre, la fécule et l'agar agar. Versez progressivement $\frac{1}{4}$ du lait infusé en fouettant jusqu'à obtenir une consistance homogène, puis ajoutez le reste du lait en continuant de fouetter.
- Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen-vif en fouettant continuellement jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Retirez du feu et incorporez la margarine. Fouettez bien jusqu'à ce qu'elle soit totalement intégrée.
- Versez la crème dans un récipient, filmez-la au contact et laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

- Imprimez et découpez le gabarit du chiffre souhaité.
- Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Ajoutez la margarine coupée en morceaux et mélangez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Incorporez le lait et mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène.
- Divisez la pâte en deux portions égales. Étalez chaque portion entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 3 à 4 mm, en veillant à obtenir une surface suffisamment grande pour accueillir le gabarit du chiffre.
- Placez les deux pâtes ainsi étalées au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Ensuite, à l'aide du gabarit, détaillez un chiffre dans chaque pâte, puis retirez délicatement l'excédent. Avec les chutes, réalisez quelques petits biscuits qui serviront à la décoration.
- Transférez les feuilles de papier cuisson avec les chiffres sur des plaques.
- Préchauffez le four à 180°C et pendant ce temps, réservez les plaques au réfrigérateur.
- Lorsque le four est à bonne température, enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

- À la sortie du four, laissez-les tiédir quelques instants, puis disposez-les délicatement (attention, ils sont fragiles !) sur une grille. Laissez-les refroidir complètement avant de passer au montage.

MONTAGE ET FINITION DU NUMBER CAKE

- Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur et fouettez-la au batteur électrique ou au robot pendant 1 minute pour l'assouplir, en raclant bien les parois du bol à mi-chemin.
- Montez la crème bien froide au fouet électrique ou au robot en commençant à vitesse moyenne, puis en augmentant progressivement jusqu'à obtenir une consistance ferme, mais encore légèrement souple (attention à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.)
- Incorporez 1/4 de la crème fouettée dans la crème pâtissière et fouettez pour détendre la préparation. Ajoutez ensuite le reste de la crème fouettée délicatement, en mélangeant à la maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Versez la crème diplomate dans une poche munie d'une douille lisse d'environ 13 mm de diamètre.
- Déposez un premier biscuit sur votre plat de service en ajoutant quelques pointes de crème diplomate sous celui-ci pour le fixer.
- Pochez ensuite des pointes régulières de crème sur toute la surface.
- Délicatement, posez le second biscuit par-dessus et répétez l'opération en pochant une nouvelle couche de crème.
- Terminez en décorant harmonieusement avec les fruits rouges, les fleurs comestibles et les petits biscuits.
- Réservez au réfrigérateur et dégustez idéalement dans les 24 heures pour conserver le croustillant du biscuit.



LAYER CAKE FAÇON RAFFAELLO



PRÉPARATION ≈ 50 MINUTES
CUISSON ≈ 45 MINUTES

POUR UN MOULE ROND DE 18 CM DE DIAMÈTRE - 10 À 12 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit moelleux amande coco :

- 170 g de lait d'amande intense
- 170 g de lait de coco
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 240 g de sucre en poudre
- 310 g de farine T45
- 10 g de levure chimique
- 100 g de poudre d'amande
- 55 g de noix de coco râpée
- 3 g de sel fin
- 200 g d'huile d'arachide

- 115 g sucre en poudre
- 60 g de fécule de maïs
- 3,5 g d'agar agar
- 50 g de margarine végétale solide (type Flora)
- 400 g de crème de coco bien froide (idéalement de la marque Kara)
- 10 g de Chantifix + 30 g de sucre en poudre

Pour la finition :

Pour la crème diplomate amande coco :

- 600 g de lait d'amande intense

- 50 g de noix de coco râpée
- 6 "raffaellos" vegan

PRÉPARATION DE LA CRÈME DIPLOMATE AMANDE COCO

- Dans une casserole, mélangez le sucre, la fécule et l'agar agar. Ajoutez environ $\frac{1}{4}$ du lait d'amande en délayant bien au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, puis versez progressivement le reste du lait en continuant de fouetter.

- Faites chauffer à feu moyen-vif en fouettant continuellement jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Retirez du feu et incorporez la margarine. Fouettez bien jusqu'à ce qu'elle soit totalement intégrée.
- Versez la crème dans un récipient, filmez-la au contact et laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX AMANDE COCO

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Huilez deux moules ronds de 18 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson.
- Dans un premier récipient, mélangez le lait d'amande, le lait de coco, le vinaigre et le sucre
- Dans un second récipient, mélangez la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, la noix de coco râpée et le sel.
- Versez les ingrédients secs sur le mélange liquide, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Ajoutez l'huile progressivement en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit bien intégrée.
- Répartissez la pâte de manière égale dans les deux moules et enfournez pendant 30 à 40 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson en insérant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche lorsque les biscuits sont cuits.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis placez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

MONTAGE DU GÂTEAU ET FINITION

- Une fois les biscuits bien refroidis, utilisez un couteau à dents pour retirer délicatement la partie bombée et obtenir une surface bien plane.
- Coupez ensuite chaque biscuit en deux dans l'épaisseur afin d'obtenir quatre disques égaux, puis réservez.
- Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, puis fouettez-la au robot ou au batteur électrique pendant 1 minute pour l'assouplir, en raclant les bords à mi-chemin.

- Dans un petit récipient, mélangez le sucre et le chantifix.
- Montez la crème de coco bien froide à l'aide d'un fouet électrique ou au robot en commençant à vitesse moyenne, puis en augmentant la vitesse progressivement. Lorsque la crème commence à se raffermir, ajoutez-y le mélange sucre-chantifix et continuez de fouetter jusqu'à obtenir une consistance ferme, mais encore légèrement souple (attention à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.)
- Incorporez 1/4 de la crème fouettée dans la crème pâtissière au fouet pour l'assouplir. Ajoutez ensuite le reste de la crème fouettée délicatement, en mélangeant à la maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Transvasez la crème diplomate obtenue dans une poche munie d'une douille lisse large d'environ 15 à 16 mm de diamètre.
- Placez un premier disque de gâteau sur votre plat de service et déposez un tourbillon de crème diplomate dessus. Répétez l'opération avec les autres disques de gâteau et recouvrez ensuite l'ensemble du gâteau d'une fine couche de crème, en lissant à l'aide d'une spatule coudée.
- Recouvrez uniformément tout le gâteau de noix de coco râpée.
- Placez le restant de crème diplomate dans une poche à douille munie d'une douille cannelée large d'environ 15 à 16 mm de diamètre et dressez 6 tourbillons de crème sur le dessus du gâteau.
- Terminez en déposant un "Raffaello" sur chaque tourbillon.
- Placez le gâteau au réfrigérateur au moins 3 heures ou idéalement toute une nuit avant de le déguster.

ASTUCE

Si vous n'êtes pas très à l'aise avec le montage de ce type de gâteaux ou si vous le réalisez en plein été par forte chaleur, je vous recommande de le monter directement dans un cercle à entremets (18 cm ou cercle extensible réglé à la bonne dimension), chemisé de rhodoïd.

Dans ce cas, placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures après avoir positionné le dernier disque de biscuit, et réservez également le restant de crème au frais. Une fois le temps de repos écoulé, démoulez le gâteau, recouvrez-le uniformément de crème, parsemez-le de noix de coco râpée, réalisez le pochage, déposez les "Raffaello" puis replacez-le au réfrigérateur au moins 1 heure avant la dégustation.



NUDE CAKE VANILLE, AMANDE & FRAISE

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE
CUISSON ≈ 40 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 18 CM DE DIAMÈTRE - 10 À 12 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit moelleux aux amandes :

- 150 g de farine T45
- 180 g de sucre glace
- 180 g de poudre d'amande
- 6 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 300 g de yaourt au soja nature
- 90 g d'huile d'arachide
- Quelques gouttes d'arôme d'amande amère

- 50 g de fécule de maïs

- 3 g d'agar agar

- 50 g de margarine végétale solide (type Flora)

- 200 g de crème à monter (type Flora 31%) bien froide

Pour le curd aux fraises :

- 15 g de fécule de maïs
- 25 g de sucre en poudre
- 15 g de jus de citron
- 300 g de fraises fraîches

Pour la crème diplomate à la vanille :

- 500 g de lait de soja vanille
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- 100 g sucre en poudre

Pour la finition :

- Un mélange de fruits rouges : fraises, myrtilles, framboises etc.
- Quelques fleurs comestibles (disponibles chez Grand Frais)

PRÉPARATION DE LA CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE

- Dans une casserole, versez le lait et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que la pointe de curcuma ou de colorant.

- Portez à ébullition, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 1 heure (ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur pour intensifier l'arôme). Retirez ensuite la gousse.
- Dans un récipient, mélangez le sucre, la fécule et l'agar agar. Versez progressivement $\frac{1}{4}$ du lait infusé en fouettant jusqu'à obtenir une consistance homogène, puis ajoutez le reste du lait en continuant de fouetter.
- Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen-vif en fouettant continuellement jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Retirez du feu et incorporez la margarine. Fouettez bien jusqu'à ce qu'elle soit totalement intégrée.
- Versez la crème dans un récipient, filmez-la au contact et laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.

PRÉPARATION DU CURD AUX FRAISES

- Dans une casserole, mélangez la fécule et le sucre, puis incorporez progressivement le jus de citron en fouettant jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Lavez, équeutez et mixez les fraises, puis passez la purée au tamis pour en retirer les pépins.
- Versez ensuite progressivement la purée de fraises dans la casserole, sur la préparation précédente, tout en fouettant constamment.
- Faites chauffer le tout à feu moyen-vif en fouettant continuellement jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Transvasez la préparation dans un bocal hermétique et laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Huilez deux moules ronds de 18 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, la levure et le sel.

- Ajoutez le yaourt, l'huile et l'arôme, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Répartissez la pâte de manière égale dans les deux moules et enfournez pendant environ 30 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson en insérant la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche lorsque les biscuits sont cuits.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis placez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

MONTAGE DU GÂTEAU ET FINITION

- Une fois les biscuits bien refroidis, utilisez un couteau à dents pour retirer délicatement la partie bombée et obtenir une surface bien plane.
- Coupez ensuite chaque biscuit en deux dans l'épaisseur afin d'obtenir quatre disques égaux, puis réservez.
- Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur et fouettez-la au robot ou au batteur électrique pendant 1 minute pour l'assouplir, en raclant les bords à mi-chemin.
- Fouettez la crème bien froide au batteur électrique ou au robot, en commençant à vitesse moyenne. Augmentez progressivement jusqu'à obtenir une texture ferme mais encore légèrement souple. Veillez à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.
- Incorporez 1/4 de la chantilly dans la crème pâtissière et fouettez pour détendre la préparation. Ajoutez le reste délicatement à la maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Transvasez la crème diplomate obtenue dans une poche munie d'une douille lisse large d'environ 15 à 16 mm de diamètre.
- Faites de même avec le curd aux fraises en le disposant dans une poche à douille.
- Placez un premier disque de biscuit sur votre plat de service et pochez un tourbillon de crème diplomate. Ajoutez ensuite le curd aux fraises par-dessus en veillant à ne pas aller jusqu'aux bords.
- Superposez le deuxième disque de biscuit, puis répétez l'opération avec la crème et le curd. Faites de même avec le troisième disque, puis terminez en ajoutant le dernier.
- Recouvrez ensuite l'ensemble du gâteau d'une fine couche de crème, en lissant la surface ainsi que les côtés à l'aide d'une spatule coudée.
- Décorez avec les fruits rouges et les fleurs comestibles.
- Placez le gâteau au réfrigérateur au moins 3 heures avant de le déguster.

ASTUCE

Si vous n'êtes pas très à l'aise avec le montage de ce type de gâteaux ou si vous le réalisez en plein été par forte chaleur, je vous recommande de le monter directement dans un cercle à entremets (18 cm ou cercle extensible réglé à la bonne dimension), chemisé de rhodoïd.

Dans ce cas, placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures après avoir positionné le dernier disque de biscuit, et réservez également le restant de crème au frais. Une fois le temps de repos écoulé, démoulez le gâteau, recouvrez-le uniformément de crème, décorez-le puis replacez-le au réfrigérateur au moins 1 heure avant la dégustation.



LES CLASSIQUES

intemporels



CHEESECAKE AU CARAMEL SALÉ

PRÉPARATION ≈ 55 MINUTES

CUISSON ≈ 1 HEURE ET 30 MINUTES



POUR UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMÈTRE ET 6 CM DE HAUTEUR - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la base biscuitée :

- 200 g de spéculoos
- 70 g de margarine végétale solide (type Flora)

Pour l'appareil à cheesecake :

- 10 yaourts au soja nature soit 1 kg
- 100 g d'huile de coco désodorisée
- 140 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe d'arôme vanille
- 125 g d'aquafaba
- 25 g de farine T45

Pour le caramel salée :

- 100 g de sucre blanc en poudre
- 85 g de crème liquide végétale au soja
- 28 g de margarine végétale solide (type Flora) froide
- 1 g de fleur de sel

ÉGOUTTAGE DES YAOURTS (À PRÉPARER LA VEILLE)

- Placez une passoire fine sur un récipient profond en veillant à ce que le fond de la passoire ne touche pas celui du récipient.
- Tapissez-la d'un torchon propre ou d'une gaze, puis versez la totalité des yaourts.

- Placez le tout au réfrigérateur et laissez égoutter pendant 24 heures. Pensez à vider régulièrement le liquide pour éviter que le yaourt ne soit en contact avec celui-ci.

APRÈS LES 24H D'ÉGOUTTAGE

- Une fois le temps d'égouttage écoulé, récupérez le yaourt : il doit avoir réduit d'environ la moitié pour atteindre 500 g.
- Versez-le dans une casserole et fouettez énergiquement pour le détendre.
- Réservez à température ambiante.

PRÉPARATION DE LA BASE BISCUITÉE

- Déposez un cercle de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis en silicone.
- Préchauffez le four à 160°C.
- Réduisez les spéculoos en poudre à l'aide d'un mixeur ou en les plaçant dans un sachet congélation et en les écrasant avec un rouleau à pâtisserie.
- Faites fondre la margarine, puis incorporez-la aux spéculoos réduits en poudre. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Versez cette préparation dans le cercle et tassez fermement avec le dos d'un verre ou d'une cuillère afin d'obtenir une base bien compacte. Cette étape est essentielle pour éviter que l'appareil à cheesecake ne coule lors de la cuisson.
- Enfournez pour 10 minutes, puis laissez refroidir à température ambiante.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À CHEESECAKE

- Préchauffez le four à 200°C en chaleur statique.
- Faites tiédir le yaourt égoutté dans la casserole à feu doux-moyen, en fouettant régulièrement. Veillez à ce qu'il reste tiède et ne chauffe pas trop.

- Hors du feu, incorporez progressivement l'huile de coco fondue et tiède tout en fouettant énergiquement. Attention : si le yaourt est trop froid, l'huile risque de figer et créer des grumeaux. Pour éviter cela, assurez-vous que les deux ingrédients soient à une température similaire avant de les mélanger.
- Mixez au mixeur plongeant de façon à obtenir une texture parfaitement lisse et homogène.
- Ajoutez ensuite le sucre et l'arôme vanille en mélangeant au fouet. Réservez.
- Montez l'aquafaba en neige ferme à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique (cela prend plusieurs minutes.) Il doit être bien ferme et ne pas bouger lorsque vous retournez le bol.
- Incorporez délicatement l'aquafaba monté au mélange à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas trop mélanger afin de ne pas faire retomber l'appareil.
- Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la farine, toujours délicatement à la maryse.
- Versez la préparation sur la base biscuitée, puis lissez la surface avec une spatule.

CUISSON DU CHEESECAKE

- Enfournez le cheesecake à 200°C pendant 10 minutes. Réduisez ensuite la température à 90°C et poursuivez la cuisson pendant 1 heure.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez le four et laissez le cheesecake reposer à l'intérieur, porte fermée, pendant 1h30.
- Sortez le cheesecake du four, passez délicatement la lame d'un couteau sur le pourtour du cercle pour faciliter le démoulage, mais laissez-le dans son cercle.
- Réservez au réfrigérateur une nuit entière. Cette étape est indispensable pour qu'il se raffermisse et prenne une bonne texture.

PRÉPARATION DU CARAMEL SALÉ

- Dans une casserole, réalisez un caramel à sec en chauffant le sucre sur feu moyen. Laissez-le fondre sans y toucher et lorsqu'il commence à caraméliser, mélangez-le doucement pour l'homogénéiser.

- En parallèle, faites chauffer la crème dans une petite casserole jusqu'à frémissement.
- Lorsque le caramel prend une couleur ambrée, retirez-le du feu et versez la crème chaude en filet, tout en mélangeant constamment. Attention aux éclaboussures !
- Ajoutez la margarine froide coupée en morceaux ainsi que la fleur de sel, puis mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
- Remettez le caramel sur le feu doux pendant une minute en mélangeant constamment.
- Retirez du feu et mixez au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un caramel bien lisse et homogène.

FINITION ET DRESSAGE

- Sortez le cheesecake du réfrigérateur, retirez délicatement le cercle, puis transférez-le sur votre plat de service.
- Versez le caramel sur la surface du cheesecake et étalez-le uniformément à l'aide d'une spatule.
- Réservez au frais jusqu'à la dégustation.



TARTE TATIN

PRÉPARATION ≈ 45 MINUTES

CUISSON ≈ 2 HEURES



POUR UN MOULE ROND DE 20 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour les pommes :

- 1,5 kg de pommes
(idéalement des Reinette Grise du Canada, ou à défaut des Golden, Boskoop, Reine des Reinettes ou Chantecler)
- 120 g de margarine végétale solide (type Flora)
- 80 g de sucre roux
- 1/2 gousse de vanille

Pour le caramel :

- 150 g de sucre blanc en poudre

Pour le sablé breton :

- 80 g de margarine végétale solide demi-sel (type Flora) à température ambiante

- 70 g de sucre en poudre
- 30 g de crème liquide végétale au soja
- 100 g de farine T55
- 10 g de fécule de maïs
- 4 g de levure chimique

Pour le nappage et la finition :

- Un sachet de nappage pour tarte (Vahiné)
- 30 g de sucre
- 100 g de sirop de pomme (récupéré lors de la cuisson des pommes, ajuster avec un peu d'eau si nécessaire)

PRÉPARATION DES POMMES

- Préchauffez le four à 180°C.

- Épluchez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Déposez-les dans un grand plat à gratin.
- Dans une casserole, faites fondre la margarine avec le sucre et les grains de vanille grattés. Versez sur les pommes et mélangez de façon à bien les enrober.
- Enfournez pour 15 à 30 minutes (le temps de cuisson varie selon la variété et la maturité des pommes donc surveillez bien). Les pommes doivent être fondantes mais encore se tenir.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis égouttez-les au-dessus d'un récipient pour récupérer le sirop. Réservez ce sirop au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU CARAMEL

- Dans une casserole, réalisez un caramel à sec en chauffant le sucre sur feu moyen. Laissez-le fondre sans y toucher, puis, dès qu'il commence à caraméliser, mélangez-le délicatement pour l'homogénéiser.
- Lorsque le caramel prend une belle couleur ambrée, retirez-le du feu et versez-le sur une feuille de cuisson ou un tapis en silicone. Laissez refroidir complètement.
- Une fois durci et refroidi, mixez-le pour obtenir une poudre fine.

MONTAGE ET CUISSON

- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un moule rond de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson (ainsi le démoulage sera plus facile).
- Répartissez uniformément la moitié de la poudre de caramel au le fond du moule.
- Disposez une première couche de pommes égouttées, face bombée vers le bas, puis ajoutez le reste en comblant bien les espaces. Saupoudrez avec le caramel restant.
- Enfournez pour environ 1h, en tassant les pommes de temps en temps avec le dos d'une spatule pour bien les compacter. L'objectif est d'obtenir des pommes bien colorées, fondantes et confites, sans qu'elles ne brûlent. Si nécessaire, couvrez d'une feuille de papier aluminium en fin de cuisson.

- Laissez ensuite refroidir à température ambiante pendant plusieurs heures (idéalement toute une nuit) en déposant une feuille de cuisson sur les pommes et en plaçant plusieurs assiettes plates par-dessus pour bien compresser les pommes pendant le refroidissement.

PRÉPARATION DU SABLÉ BRETON

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un récipient, mélangez la margarine et le sucre jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.
- Incorporez la crème et mélangez de nouveau.
- Ajoutez la farine, la fécule et la levure, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Déposez un cercle de 20 cm de diamètre (la même taille que le moule utilisé pour les pommes) sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une toile en silicone et étalez la pâte uniformément à l'intérieur à l'aide d'une spatule coudée ou du dos d'une cuillère.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le sablé soit légèrement doré.
- Démoulez et laissez complètement refroidir sur une grille.

NAPPAGE ET FINITION

- Démoulez le palet de pommes directement sur le sablé breton refroidi.
- Dans une petite casserole, mélangez le sachet de nappage et le sucre, puis ajoutez le sirop de pomme en fouettant.
- Faites chauffer sur feu moyen en fouettant constamment et retirez du feu dès le premier bouillon.
- À l'aide d'un pinceau, nappez le palet de pommes avec ce mélange pour lui donner une belle brillance.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.



FORÊT NOIRE

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE ET 20 MINUTES
CUISSON ≈ 55 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 18 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit moelleux au cacao :

- 300 g de lait de soja nature
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 90 g de farine T45
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 160 g de sucre en poudre
- 85 g de poudre d'amande
- 8 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 100 g d'huile d'arachide

Pour la ganache montée au chocolat :

- 75 g de crème à monter (type Flora 31%)
- 10 g de sirop de glucose
- 65 g de chocolat noir pâtissier à 65%
- 155 g de crème à monter (type Flora 31%) bien froide

Pour le sirop d'imbibage au kirsch :

- 50 g de sirop des cerises amarena
- 50 g d'eau
- 5 g de kirsch

Pour la chantilly :

- 500 g de crème à monter (type Flora 31%) bien froide
- 50 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Pour la finition :

- 150 à 200 g de cerises amarena
- 8 cerises fraîches
- Copeaux de chocolat noir
- Cacao en poudre non sucré
- Sucre glace

PRÉPARATION DE LA GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT

- Dans une casserole, faites chauffer les 75 g de crème avec le glucose et, simultanément, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

- Lorsque la crème arrive à ébullition, retirez-la du feu, puis incorporez-la en 4 fois au chocolat fondu en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Ajoutez enfin les 155 g de crème froide, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, en évitant d'incorporer de l'air. Vous devez obtenir une ganache lisse et homogène.
- Versez la ganache dans un récipient, filmez-la au contact, puis réservez-la au réfrigérateur toute une nuit.

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX AU CACAO

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Mélangez le lait et le vinaigre dans un récipient et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un autre récipient, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la poudre d'amande, la levure chimique et le sel.
- Ajoutez le lait et l'huile, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène (la consistance obtenue est assez liquide, c'est normal.)
- Graissez légèrement l'intérieur d'un cercle à entremet ou à tarte de 18 cm de diamètre et déposez-le sur une plaque recouverte d'une toile en silicone ou de papier cuisson.
- Versez un tiers de la pâte (soit environ 260 g) dans le cercle et enfournez pendant 15 minutes. Vérifiez la cuisson en insérant la lame d'un couteau au centre, celle-ci doit ressortir sèche.
- Sortez le biscuit du four, laissez-le tiédir quelques minutes, puis passez la lame d'un couteau sur le pourtour pour décoller le biscuit, puis retirez le cercle.
- Laissez refroidir complètement sur la plaque sans déplacer le biscuit qui est encore fragile à ce stade.
- Répétez ces étapes avec le reste de pâte afin de cuire successivement les trois disques de biscuit.

PRÉPARATION DU SIROP D'IMBIBAGE

- Avec une passoire, récupérer les cerises amarena d'un côté et le sirop de l'autre.
- Dans une petite casserole, versez 50 g de ce sirop et ajoutez l'eau, puis faites bouillir le tout pendant quelques minutes.

- Hors du feu, ajoutez le kirsch.

MONTAGE DU GÂTEAU, PRÉPARATION DE LA CHANTILLY ET FINITION

- Sortez la ganache du réfrigérateur et fouettez-la à vitesse moyenne de façon à l'aérer (le but est d'incorporer un maximum d'air, mais veillez à ne pas fouetter trop vite ou trop longtemps sous risque de la faire grainer). Transvasez-la dans une poche munie d'une douille lisse large d'environ 15 à 16 mm de diamètre.
- Placez un premier disque de biscuit sur votre plat de service, imbibe-le de sirop à l'aide d'un pinceau et pochez la ganache montée. Répartissez des cerises amarena et recouvrez d'un second disque de biscuit.
- Réservez au réfrigérateur.
- Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, versez la crème bien froide, le sucre glace et les grains de vanille. Fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly ferme et aérienne (attention à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche).
- Transvasez-la dans une poche munie d'une douille lisse large d'environ 15 à 16 mm de diamètre.
- Sortez la forêt noire du réfrigérateur, imbibe le biscuit de sirop, pochez une généreuse couche de chantilly et garnissez de cerises amarena.
- Recouvrez du dernier disque de biscuit, imbibe-le à son tour, pochez de la chantilly par-dessus et recouvrez également les côtés d'une fine couche de chantilly en lissant ensuite le tout à l'aide d'une spatule coudée.
- Placez le reste de la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée large d'environ 14 à 15 mm de diamètre et dressez 8 tourbillons de crème sur la surface. Déposez une cerise fraîche sur chaque tourbillon.
- Parsemez des copeaux de chocolat sur la base ainsi qu'au centre de la forêt noire et terminez en saupoudrant légèrement l'ensemble de cacao en poudre et de sucre glace.
- Placez la forêt noire au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou idéalement toute une nuit avant de la déguster.

ASTUCE

Si vous n'êtes pas très à l'aise avec le montage de ce type de gâteaux ou si vous le réalisez en plein été par forte chaleur, je vous recommande de le monter directement dans un cercle à entremets (18 cm ou cercle extensible réglé à la bonne dimension), chemisé de rhodoïd.

Dans ce cas, placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures après avoir positionné le dernier disque de biscuit, et réservez également le restant de crème au frais. Une fois le temps de repos écoulé, démoulez le gâteau, recouvrez-le uniformément de crème, réalisez le pochage, décorez-le puis replacez-le au réfrigérateur au moins 1 heure avant la dégustation.



MILLE-FEUILLE

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE

CUISSON ≈ 1 HEURE ET 5 MINUTES



POUR UN MILLE-FEUILLE DE 6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte feuilletée :

- 600 g de pâte feuilletée maison (ma version rapide s'y prête très bien) ou du commerce
- Du sucre glace (pour la caramélisation)

Pour la crème pâtissière à la vanille et au rhum :

- 600 g de lait de soja à la vanille
- 1 gousse de vanille

- 1 pincée de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- 95 g de sucre en poudre
- 60 g de fécule de maïs
- 1 bouchon de rhum (facultatif)
- 50 g de margarine végétale solide (type Flora)

Pour le glaçage :

- 200 g de fondant blanc pâtissier
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 30 g de chocolat noir

PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Dans une casserole, versez le lait et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que la pointe de curcuma ou de colorant. Portez à ébullition, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 1 heure (ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur pour intensifier l'arôme). Retirez ensuite la gousse.

- Dans un récipient, mélangez le sucre et la fécule. Ajoutez progressivement $\frac{1}{4}$ du lait infusé en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis incorporez le reste du lait en continuant de fouetter pour éviter les grumeaux.
- Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen-vif en fouettant sans interruption jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Hors du feu, incorporez la margarine en mélangeant bien, puis ajoutez le rhum.
- Versez la crème dans un récipient, filmez-la au contact et laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.

PRÉPARATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte en un rectangle d'environ 45 x 30 cm sur 2 mm d'épaisseur, puis découpez-la en trois rectangles égaux de 15 x 30 cm. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis en silicone.
- Piquez la pâte avec une fourchette, recouvrez d'une feuille de cuisson et placez une plaque par-dessus pour limiter le développement à la cuisson.
- Enfournez à 180°C pendant 30 minutes. Réduisez ensuite la température à 160°C et poursuivez la cuisson 10 à 20 minutes supplémentaires. La pâte doit être uniformément dorée (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
- À la sortie du four, parez les bords à l'aide d'un couteau scie pour obtenir des rectangles nets et de taille égale.
- Saupoudrez-les ensuite de sucre glace et remettez-les au four à 180°C pendant 5 minutes (sans plaque par-dessus). Augmentez ensuite la température à 250°C jusqu'à caramélisation (surveillez attentivement, car cela se fait très rapidement !)
- Déposez les rectangles sur une grille et laissez-les refroidir à température ambiante.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

- Retournez l'un des rectangles de pâte feuilletée sur une planche, face non caramélisée vers le haut.
- Faites chauffer légèrement le fondant au bain-marie ou au micro-ondes, sans dépasser 35°C. Si nécessaire, ajoutez une cuillère à soupe d'eau pour le détendre un peu.
- En parallèle, faites fondre le chocolat et versez-le dans un cornet ou une poche à douille en coupant une très fine ouverture.
- Versez le fondant sur le rectangle de pâte et étalez-le immédiatement à l'aide d'une spatule coudée pour obtenir une surface lisse.
- Dessinez des lignes parallèles de chocolat sur le glaçage, puis, à l'aide de la pointe d'un couteau fin, réalisez des marbrures en traçant des lignes perpendiculaires, d'abord dans un sens, puis dans l'autre. Pour mieux visualiser la technique, vous pouvez consulter des vidéos sur Youtube.
- Laissez figer, puis, si besoin, retirez délicatement l'excédent de fondant sur les bords à l'aide d'un couteau pour une finition bien nette.

MONTAGE DU MILLE-FEUILLE

- Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur, puis fouettez-la au robot ou au batteur électrique pendant 1 minute pour l'assouplir, en raclant les bords à mi-chemin.
- Transférez-la dans une poche munie d'une douille lisse d'environ 12 mm (facultatif, mais recommandé pour un montage plus précis).
- Déposez un premier rectangle de pâte feuilletée sur votre plat de service et pochez une couche de crème pâtissière. Ajoutez le deuxième rectangle et pochez à nouveau une couche de crème. Terminez en déposant le rectangle glacé au fondant.
- Réservez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster.



ROYAL

PRÉPARATION ≈ 50 MINUTES
CUISSON ≈ 30 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 20 CM DE DIAMÈTRE ET 6 CM DE HAUTEUR - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit moelleux aux noisettes :

- 58 g de farine T45
- 70 g de sucre glace
- 70 g de poudre de noisettes grillées
- 2 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de yaourt soja nature
- 15 g de lait de soja nature
- 35 g d'huile végétale neutre

Pour le croustillant choco-noisette :

- 40 g de corn flakes nature
- 45 g de chocolat noir pâtissier à 55%
- 45 g de pâte à tartiner choco-noisette

- 45 g de purée de noisettes
- 1 g de fleur de sel

Pour la mousse au chocolat :

- 120 g d'aquafaba (à température ambiante)
- 50 g de sucre en poudre
- Quelques gouttes de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 200 g de chocolat noir pâtissier corsé à 65%
- 30 g d'huile de coco désodorisée
- 120 g de lait de soja nature

Pour la finition :

- Cacao en poudre non sucrée
- Quelques noisettes torréfiées
- Décors en chocolat
- Feuilles d'or

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

- Préchauffez votre four à 160°C.
- Huilez un moule rond de 20 cm et tapissez le fond de papier cuisson.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre de noisettes, la levure et le sel.
- Ajoutez le yaourt, le lait et l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 20 à 25 minutes, en surveillant la cuisson. Le biscuit doit être légèrement doré et la lame d'un couteau doit en ressortir sèche.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis placez-le sur une grille jusqu'à complet refroidissement.
- Ensuite, déposez un cercle de 20 cm de diamètre sur votre plat de service et chemisez-le de rhodoïd.
- Placez le biscuit à l'intérieur du cercle.

PRÉPARATION DU CROUSTILLANT

- Émiettez grossièrement les corn flakes.
- Dans un bol, faites fondre le chocolat, puis ajoutez la pâte à tartiner, la purée de noisettes et la fleur de sel. Mélangez bien.
- Incorporez les corn flakes et mélangez pour bien les enrober.
- À l'aide d'une spatule, étalez uniformément le croustillant sur le biscuit.
- Réservez au congélateur (ou, à défaut, au réfrigérateur) pour qu'il prenne bien.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, montez l'aquafaba avec le sucre et le vinaigre (ou le jus de citron) à vitesse moyenne à rapide, jusqu'à obtenir une meringue souple, lisse et brillante (patience, cela peut prendre jusqu'à 10 minutes.)
- En parallèle, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde puis incorporez l'huile de coco en mélangeant bien.
- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition, puis incorporez-le en 4 fois au chocolat fondu, en mélangeant bien à la spatule entre chaque ajout. Si la ganache tranche, pas d'inquiétude, elle s'homogénéisera progressivement.

- Si besoin, mixez au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
- Incorporez $\frac{1}{4}$ de la meringue dans la ganache en fouettant énergiquement, puis ajoutez le reste délicatement à la maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Versez immédiatement sur le croustillant, lissez la surface avec une spatule et réfrigérez au moins trois heures pour permettre à la mousse de bien prendre.

FINITION

- Sortez le gâteau du réfrigérateur et retirez délicatement le cercle ainsi que le rhodoïd.
- Saupoudrez la surface d'une fine couche de cacao en poudre et décorez en disposant joliment quelques noisettes torréfiées, des décors en chocolat et des éclats de feuilles d'or.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



PAVLOVA TROPICALE

PRÉPARATION ≈ 1 HEURE

CUISSON ≈ 4 HEURES ET 15 MINUTES



POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la meringue française :

- 200 g d'aquafaba (pour obtenir 100 g d'aquafaba réduit)
- 1/2 cuil. à café de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 145 g de sucre blanc en poudre
- 40 g de sucre glace
- 4 g de fécule de maïs

Pour la chantilly :

- 250 g de crème à monter (type Flora 31%) bien froide
- 20 g de sucre glace (quantité à ajuster selon vos goûts)
- 1/2 gousse de vanille

Pour la finition :

- 20 g de beurre de cacao ou de chocolat blanc vegan (pour chablonner - optionnel)
- 1 mangue
- 3 kiwis
- 3 fruits de la passion (dont 1 pour la décoration)
- Les zestes d'un citron vert
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 physalis

RÉDUCTION DE L'AQUAFABA

- Faites frémir les 200 g d'aquafaba sur feu doux jusqu'à ce que son poids soit réduit de moitié (soit 100 g). Laissez refroidir, puis conservez dans un bocal hermétique au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

PRÉPARATION DE LA MERINGUE

- Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, versez les 100 g d'aquafaba réduit, le vinaigre (ou le jus de citron), le sucre en poudre, le sucre glace et la fécule de maïs. Fouettez à vitesse moyenne pendant 5 minutes, puis augmentez la vitesse d'un cran et poursuivez encore 5 minutes.
- La meringue obtenue doit être bien ferme (elle ne doit pas bouger lorsque vous retournez le bol), lisse, brillante, et elle doit former un bec d'oiseau.
- Transvasez-la dans une poche munie d'une douille lisse de 14 à 16 mm de diamètre.
- Préchauffez le four à 90 °C en chaleur tournante.
- Sur du papier cuisson, tracez un cercle de 20 cm de diamètre, retournez le papier et fixez-le sur une plaque à l'aide de petits points de meringue aux quatre coins.
- Pochez une première rangée de boules de meringue en suivant le tracé du cercle et en les étirant légèrement vers le centre. Remplissez ensuite l'intérieur avec une spirale de meringue, puis superposez une seconde rangée en procédant de la même manière que pour la première. Ensuite, creusez légèrement le centre à l'aide d'une cuillère.
- Avec la meringue restante, pochez quelques petites meringues sur les côtés (elles serviront à la décoration).
- Enfournez pour 4 heures à 90 °C, puis laissez sécher la meringue pendant quelques heures dans le four éteint et porte entrouverte, pour permettre à l'humidité de s'échapper complètement.
- Ensuite, disposez la meringue sur votre plat de service en la manipulant très délicatement.

PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

- Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, versez la crème bien froide, le sucre glace et les grains de vanille. Fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly ferme et aérienne (attention à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche).
- Transférez-la dans une poche munie d'une douille lisse d'environ 15 mm de diamètre.

FINITION

- Faites fondre le beurre de cacao ou le chocolat blanc, puis, à l'aide d'un pinceau, appliquez une fine couche au centre de la meringue pour l'imperméabiliser. Bien que cette étape soit optionnelle, elle aidera à préserver le croquant de la meringue plus longtemps, en limitant son contact avec l'humidité de la chantilly.
- Pochez la chantilly dans le creux de la meringue, puis réalisez un pochage harmonieux en deux rangées.
- Coupez la mangue et les kiwis en brunoise. Placez-les dans un récipient, ajoutez la pulpe des deux fruits de la passion, les zestes d'un demi-citron vert et la vanille en poudre. Mélangez bien, puis répartissez cette préparation au centre de la chantilly.
- Terminez par un léger zeste de citron vert sur l'ensemble de la pavlova, puis décorez avec un physalis, quelques quartiers de fruit de la passion et les petites meringues réservées.
- Conservez votre pavlova au réfrigérateur, mais idéalement, dégustez-la immédiatement ou dans la journée, car même bien sèche et chablonnée, la meringue finira par ramollir rapidement au contact de l'humidité.



LES DOUCEURS

créatives



FLANKIE

PRÉPARATION ≈ 45 MINUTES
CUISSON ≈ 1 HEURE ET 5 MINUTES



POUR UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMÈTRE ET 4,5 CM DE HAUTEUR - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cookie :

- 100 g de margarine végétale solide (type Flora) à température ambiante
- 65 g de sucre roux en poudre
- 45 g de sucre blanc en poudre
- 45 g de yaourt végétal nature au choix
- 1 cuil. à café d'arôme vanille
- 155 g de farine T55
- 1 g de levure chimique
- 2 g de sel fin
- 110 g de pépites de chocolat noir

Pour l'appareil à flan :

- 750 g de lait de soja vanille
- 150 g crème liquide végétale au soja
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- 140 g de sucre de canne blond
- 75 g de fécule de maïs
- 90 g de margarine végétale solide (type Flora)

PRÉPARATION DE LA PÂTE À COOKIE

- Plusieurs heures avant de réaliser la recette, pensez à sortir la margarine du réfrigérateur afin qu'elle ramollisse.

- Fouettez la margarine et les sucres jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène, puis ajoutez le yaourt et l'arôme vanille et fouettez de nouveau (ce n'est pas grave si la consistance n'est pas homogène, elle le deviendra par la suite.)
- Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat, puis incorporez le tout au mélange précédent.
- Mélangez rapidement (du bout des doigts pour plus de facilité) sans trop travailler la pâte jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson en veillant à obtenir une forme ronde et une épaisseur régulière.
- Une fois étalée, le diamètre de votre pâte doit être supérieur à celui de votre cercle.
- Laissez refroidir la pâte pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- Ensuite, déposez votre cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur sur une plaque à pâtisserie recouverte de silpat ou de papier cuisson.
- Foncez la pâte à cookie à l'intérieur, puis réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DE L'APPAREIL À FLAN

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans une casserole, disposez le lait, la crème, la gousse de vanille fendue en deux et grattée ainsi que la pointe de curcuma ou de colorant. Portez à ébullition et retirez du feu.
- Laissez infuser 1 heure (ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur pour amplifier le goût de vanille) et retirez la gousse de vanille.
- Dans un récipient, mélangez le sucre et la fécule. Ajoutez un peu de lait infusé, délayez bien au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, puis versez le restant du lait petit à petit sans cesser de fouetter.
- Versez le tout dans la casserole, puis faites cuire à feu moyen-vif en fouettant continuellement jusqu'à ce que la crème bouillonne et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de fouetter.
- Retirez la casserole du feu, ajoutez immédiatement la margarine, puis fouettez énergiquement jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.

- Coulez directement le tout dans le cercle de pâte à cookie foncé tout juste sorti du réfrigérateur.
- Lissez la surface avec une spatule ou en tapotant la plaque sur votre plan de travail.

CUISSON

- Enfournez pendant 45 minutes à 1 heure jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. À la sortie du four, le flan tremblote légèrement, ce qui est tout à fait normal, il se raffermira en refroidissant.
- Une fois cuit, laissez le flan refroidir à température ambiante pendant 2 heures avant de retirer délicatement le cercle (passez la lame d'un couteau tout autour du flan pour faciliter l'opération.)
- Placez-le ensuite au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de le déguster.



MILLIONAIRE SHORTBREAD

PRÉPARATION ≈ 45 MINUTES

CUISSON ≈ 50 MINUTES



POUR UN CERCLE À ENTREMET DE 22 CM DE DIAMÈTRE - 10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la base de sablé

shortbread :

- 150 g de margarine végétale solide (type Flora) froide
- 180 g de farine T55
- 70 g de sucre glace
- 1 g de sel fin

Pour la couche de caramel mou :

- 125 g de sirop de glucose
- 125 g de sucre en poudre

- 195 g de lait de soja nature
- 65 g d'huile de coco désodorisée
- 2 g de fleur de sel

Pour la couche au chocolat :

- 150 g de chocolat noir pâtissier à 50% ou 70% (selon vos goûts)

Pour la finition :

- 15 g de noisettes
- Fleur de sel

PRÉPARATION DE LA BASE SABLÉE SHORTBREAD

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un récipient, mélangez la margarine froide coupée en morceaux, la farine, le sucre glace et le sel. Sablez la pâte du bout des doigts sans trop la travailler.
- Formez une boule homogène.
- Disposez un cercle à entremet de 22 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'une toile en silicone.
- Étalez la pâte uniformément à l'intérieur du cercle à l'aide de vos doigts ou du dos d'une cuillère.

- Piquez la surface avec une fourchette, puis enfournez pour 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le sablé soit légèrement doré.
- Laissez refroidir complètement sans retirer le cercle.

PRÉPARATION DE LA COUCHE AU CARAMEL MOU

- Dans une casserole, faites chauffer le sirop de glucose et le sucre sur feu moyen-vif en mélangeant jusqu'à ébullition. Poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel.
- En parallèle, faites chauffer le lait dans une petite casserole.
- Lorsque le caramel atteint une couleur ambrée, retirez-le du feu et versez progressivement le lait chaud en mélangeant constamment. Attention aux éclaboussures !
- Remettez la casserole sur le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à 112°C, sans cesser de mélanger. De nouveau, faites attention aux éclaboussures !
- Versez le caramel dans un récipient haut et étroit et ajoutez l'huile de coco et la fleur de sel (si le caramel ne semble pas homogène à ce stade, pas d'inquiétude, le mixage va homogénéiser l'ensemble).
- Mixez au mixeur plongeant pendant environ 2 minutes, jusqu'à obtenir un caramel lisse et homogène.
- Coulez-le sur la base sablée et réservez au réfrigérateur pour qu'il se raffermisse.

PRÉPARATION DE LA COUCHE AU CHOCOLAT

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Versez-le délicatement sur le caramel et lissez la surface.
- Laissez cristalliser à température ambiante.

FINITION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 10 à 15 minutes, en remuant toutes les 5 minutes. Surveillez attentivement, car elles peuvent brûler rapidement. Elles doivent devenir légèrement dorées et dégager un parfum grillé.

- Sortez-les du four et laissez-les refroidir. Ôtez ensuite délicatement les peaux sans les abîmer, puis coupez les noisettes en deux.
- Une fois le chocolat cristallisé, passez une fine lame de couteau le long du cercle et démoulez.
- Parsemez de fleur de sel, puis décorez en disposant harmonieusement les noisettes torréfiées et quelques éclats de peau de noisette.
- Conservez-le au réfrigérateur, mais pensez à le sortir un peu avant la dégustation pour que les couches ne soient ni trop dures, ni trop froides.



CROUSTI-FONDANT SPÉCULOOS, POIRE & CHOCOLAT



PRÉPARATION ≈ 40 MINUTES

CUISSON ≈ 10 MINUTES

POUR UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMÈTRE ET 4,5 CM DE HAUTEUR - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la base biscuitée :

- 200 g de spéculoos
- 70 g d'huile de coco désodorisée ou de margarine végétale solide (type Flora)

Pour le confit de poires :

- Une boîte de 825 g de poires au sirop (soit 455 g de poires égouttées)
- 2 g d'agar-agar
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Pour la ganache au chocolat :

- 135 g de crème liquide végétale au soja

- 20 g de sirop d'agave ou de sirop d'érable
- 105 g de chocolat noir pâtissier à 64 %
- 20 g de margarine végétale solide (type Flora)

Pour la finition :

- Environ 30 g de pâte à tartiner au spéculoos
- 7 spéculoos

PRÉPARATION DE LA BASE BISCUITÉE

- Déposez un cercle de 20 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur sur votre plat de service, puis chemisez-le de rhodoïd.
- Réduisez les spéculoos en poudre à l'aide d'un mixeur.

- Faites fondre l'huile de coco ou la margarine, puis incorporez-la à la poudre de spéculoos. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Versez cette préparation dans le cercle et tassez fermement avec le dos d'une cuillère ou d'un verre pour former une base bien compacte.
- Réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU CONFIT DE POIRES

- Coupez environ un tiers des poires au sirop en petits dés.
- Mixez les poires restantes en purée lisse à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Versez l'agar-agar dans une petite casserole, puis ajoutez progressivement la purée de poires tout en fouettant. Ajoutez ensuite les dés de poire, ainsi que le jus de citron, puis mélangez.
- Portez à ébullition sur feu moyen-vif en fouettant constamment et laissez bouillir au moins 1 minute (indispensable pour activer le pouvoir gélifiant de l'agar-agar) tout en continuant de fouetter.
- Retirez du feu et laissez tiédir environ 30 minutes en remuant de temps en temps.
- Versez sur la base biscuitée de façon à obtenir une couche uniforme et réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

- Versez la crème liquide et le sirop d'agave ou d'érable dans une petite casserole et portez à ébullition sur feu moyen-vif.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Lorsque la crème arrive à ébullition, retirez-la du feu, puis incorporez-la en quatre fois au chocolat fondu en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Ajoutez la margarine, et fouettez vivement jusqu'à ce qu'elle soit bien intégrée. À ce stade, vous devez obtenir une ganache lisse et homogène.
- Versez-la immédiatement sur le confit de poires et, si besoin, lissez à l'aide d'une spatule coudée.
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

FINITION

- Sortez le gâteau du réfrigérateur et retirez délicatement le cercle ainsi que le rhodoïd.
- Faites légèrement tiédir la pâte à tartiner au spéculoos au micro-ondes et versez-la dans une poche à douille en coupant une très fine ouverture.
- Dessinez des zigzags sur la ganache au chocolat.
- Réduisez un biscuit spéculoos en miettes et parsemez-les par-dessus.
- Pour finir, disposez harmonieusement les six spéculoos restants.
- Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



NUAGE AU CITRON & NOISETTE



PRÉPARATION ≈ 1 HEURE ET 10 MINUTES

CUISSON ≈ 50 MINUTES

POUR UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit moelleux aux noisettes :

- 75 g de farine T45
- 90 g de sucre glace
- 90 g de poudre de noisettes grillées
- 3 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de yaourt au soja nature
- 50 g de lait de soja nature
- 45 g d'huile d'arachide

Pour la crème chantilly maison :

- 225 g de lait de soja nature
- 215 g d'huile de coco désodorisée

Pour la crème mousseuse au citron :

- 100 g de sucre en poudre

- 20 g de fécule de maïs
- 1 g d'agar-agar
- 1 pincée de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- 40 g de lait de soja nature
- Les zestes d'un citron
- 135 g de jus de citron frais
- 30 g d'huile de coco désodorisée
- La crème chantilly maison précédemment réalisée

Pour la meringue italienne :

- 120 g d'aquafaba (pour obtenir 60 g d'aquafaba réduit)
- 120 g de sucre en poudre
- 1 g d'agar-agar
- 35 g d'eau

PRÉPARATION DE LA CRÈME CHANTILLY MAISON (À PRÉPARER LA VEILLE)

- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition, puis versez-le immédiatement sur l'huile de coco dans un blender. Mixez pendant 2 minutes, jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Versez la préparation dans un bocal hermétique et laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur. La crème doit être bien froide avant d'être montée en chantilly.

PRÉPARATION DE LA CRÈME MOUSSEUSE AU CITRON

- Dans une casserole, mélangez le sucre, la fécule, l'agar-agar ainsi que la pointe de curcuma ou de colorant. Ajoutez le lait en délayant bien au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Ajoutez ensuite les zestes et le jus de citron et mélangez bien.
- Faites chauffer à feu moyen-vif tout en fouettant continuellement, jusqu'à ce que la crème épaississe et commence à bouillir. Maintenez l'ébullition pendant une minute sans cesser de fouetter.
- Hors du feu, incorporez l'huile de coco et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement intégrée.
- Transvasez la crème dans un récipient, filmez au contact et laissez refroidir complètement au réfrigérateur. Une fois prise, elle aura une texture épaisse proche d'un flan.

PRÉPARATION DU BISCUIT MOELLEUX AUX NOISETTES

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Huilez un moule rond de 20 cm et tapissez le fond de papier cuisson.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre de noisettes, la levure et le sel.
- Ajoutez le yaourt, le lait et l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 20 à 25 minutes, en surveillant la cuisson. Le biscuit doit être légèrement doré et la lame d'un couteau doit en ressortir sèche.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis placez-le sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

MONTAGE DU GÂTEAU

- Déposez un cercle de 20 cm de diamètre sur votre plat de service et chemisez-le de rhodoïd.
- Placez le biscuit aux noisettes à l'intérieur.
- Sortez la crème au citron du réfrigérateur, puis fouettez-la au robot ou au batteur électrique pour l'assouplir, en raclant les bords à mi-chemin.
- Fouettez la crème chantilly maison bien froide au batteur électrique ou au robot, en commençant à vitesse moyenne. Augmentez progressivement jusqu'à obtenir une texture ferme mais encore légèrement souple. Veillez à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.
- Incorporez 1/4 de la chantilly dans la crème au citron et fouettez pour détendre la préparation. Ajoutez le reste délicatement à la maryse pour conserver un maximum de légèreté.
- Versez le tout sur le biscuit et lissez la surface avec une spatule.
- Réservez au réfrigérateur toute une nuit avant de passer à l'étape de la meringue. Ce temps de repos est essentiel pour permettre à la crème de se raffermir et d'acquérir une bonne consistance.

RÉDUCTION DE L'AQUAFABA

- Faites frémir les 120 g d'aquafaba sur feu doux jusqu'à ce que son poids soit réduit de moitié (soit 60 g). Laissez refroidir, puis conservez dans un bocal hermétique au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

PRÉPARATION DE LA MERINGUE ITALIENNE

- Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, versez les 60 g d'aquafaba réduit.
- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'agar-agar, puis ajoutez l'eau en fouettant.
- Faites chauffer jusqu'à 100°C. À ce moment, commencez à fouetter l'aquafaba à vitesse moyenne à rapide.
- Lorsque le sirop atteint 118°C, retirez-le du feu et versez-le en filet le long de la paroi du bol, tout en continuant de fouetter à vitesse moyenne.

- Augmentez ensuite la vitesse et fouettez jusqu'à refroidissement complet, soit environ 3 à 5 minutes. La meringue obtenue doit être bien ferme (elle ne doit pas bouger lorsque vous retournez le bol), lisse, brillante, et elle doit former un bec d'oiseau.
- Sortez le gâteau du réfrigérateur et retirez délicatement le cercle ainsi que le rhodoïd.
- À l'aide d'une cuillère à soupe, étalez la meringue de manière irrégulière sur la crème au citron, ou pochez-la avec une douille selon l'effet désiré.
- Caramélisez légèrement la surface au chalumeau pour lui donner une belle coloration dorée.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



GÂTEAU DE PETIT BRUN À L'ANANAS



PRÉPARATION ≈ 50 MINUTES

CUISSON ≈ 25 MINUTES

POUR UN CADRE À ENTREMET DE 20 X 20 CM ET 4,5 CM DE HAUTEUR - 10 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la crème pâtissière à la vanille et au rhum :

- 1 L de lait de soja à la vanille
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées de curcuma ou de colorant naturel jaune (pour jaunir la crème - facultatif)
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de fécule de maïs
- 80 g de margarine végétale solide (type Flora)
- 1 bouchon de rhum (facultatif)

Pour l'ananas caramélisé :

- 2 boîtes de 570 g d'ananas en conserve (soit 690 g d'ananas égouttés)

- 60 g de margarine végétale solide (type Flora)
- 80 g de sucre en poudre

Pour le nappage :

- 180 g de sirop d'ananas (prélevé des boîtes)
- 1 g d'agar-agar

Pour le montage et la finition :

- 36 biscuits Petit Brun
- Sucre glace

PRÉPARATION DE L'ANANAS CARAMÉLISÉ

- Égouttez bien l'ananas en conservant le sirop pour le nappage.
- Coupez les rondelles d'ananas en morceaux et réservez.

- Faites fondre la margarine dans une poêle à feu moyen, ajoutez le sucre et mélangez régulièrement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à obtenir un caramel doré.
- Ajoutez les morceaux d'ananas dans la poêle (attention aux projections !) et faites-les revenir environ 5 minutes en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et caramélisées.
- Égouttez-les, laissez-les refroidir, puis réservez-les au réfrigérateur.
- Réservez une dizaine de morceaux pour la décoration et utilisez le reste lors du montage.

PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Dans une casserole, versez le lait et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée, ainsi que le curcuma ou le colorant. Portez à ébullition, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 1 heure (ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur pour intensifier l'arôme). Retirez ensuite la gousse.
- Dans un récipient, mélangez le sucre et la fécule. Ajoutez progressivement $\frac{1}{4}$ du lait infusé tout en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis incorporez le reste du lait en continuant de fouetter pour éviter les grumeaux.
- Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu moyen-vif en fouettant sans interruption jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe. Maintenez l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de fouetter.
- Hors du feu, incorporez la margarine en mélangeant bien, puis ajoutez le rhum.
- Versez la crème dans une poche munie d'une douille lisse d'environ 15-16 mm.

MONTAGE DU GÂTEAU

- Déposez un cadre à entremet de 20 x 20 cm et 4,5 cm de hauteur sur votre plat de service et chemisez-le de rhodoïd.
- Disposez une première couche de biscuits au fond, puis pochez une couche régulière de crème pâtissière par-dessus. Insérez des morceaux d'ananas caramélisés dans la crème et lissez le tout à l'aide d'une spatule coudée.

- Ajoutez une seconde couche de biscuits, puis répétez l'opération avec la crème et l'ananas.
- Terminez par une troisième couche de biscuits et recouvrez ensuite l'ensemble d'une fine couche de crème. Lissez la surface à l'aide d'une spatule coudée.
- Réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU NAPPAGE

- Versez l'agar-agar dans une petite casserole, puis ajoutez progressivement le sirop d'ananas tout en fouettant.
- Faites chauffer à feu moyen/vif en fouettant quasi constamment. Portez à ébullition et laissez bouillir au moins 1 minute (indispensable pour activer le pouvoir gélifiant de l'agar-agar) tout en continuant de fouetter.
- Retirez du feu et versez délicatement le nappage sur le gâteau.
- Réfrigérez au minimum 2 heures ou idéalement toute une nuit.

FINITION

- Sortez le gâteau du réfrigérateur et retirez délicatement le cadre ainsi que le rhodoïd.
- Saupoudrez la moitié du gâteau d'une fine couche de sucre glace, puis décorez en disposant harmonieusement les morceaux d'ananas caramélisés mis de côté.
- Conservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



LES PLAISIRS

simples



COOKIE PIZZA

PRÉPARATION ≈ 20 MINUTES

CUISSON ≈ 16 MINUTES



POUR UN CERCLE À TARTE DE 22 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cookie :

- 100 g de margarine végétale solide (type Flora) à température ambiante
- 100 g de sucre roux en poudre
- 70 g de sucre blanc en poudre
- 50 g de yaourt végétal nature au choix
- 1 cuil. à café d'arôme vanille
- 195 g de farine T55
- 4 g de bicarbonate alimentaire
- 2 g de sel fin
- 110 g de grosses pépites de chocolat noir

Pour la finition :

- 15 g de grosses pépites de chocolat noir
- Une grosse pincée de fleur de sel
- Environ 30 g de praliné ou de pâte à tartiner au choix
- Une petite poignée de cacahuètes ou de noisettes caramélisées

PRÉPARATION DE LA PÂTE À COOKIE

- Plusieurs heures avant de réaliser la recette, pensez à sortir la margarine du réfrigérateur afin qu'elle ramollisse.

- Fouettez la margarine et les sucres jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et homogène, puis ajoutez le yaourt ainsi que l'arôme vanille et fouettez de nouveau (ne vous inquiétez pas si la consistance n'est pas homogène à ce stade, elle le deviendra au fur et à mesure de la préparation).
- Dans un autre récipient, mélangez la farine, le bicarbonate, le sel et les pépites de chocolat, puis incorporez le tout au mélange précédent.
- Mélangez rapidement (du bout des doigts pour plus de facilité) sans trop travailler la pâte jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- Déposez un cercle à tarte de 22 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une toile en silicone ou de papier cuisson.
- Étalez la pâte à cookie à l'intérieur du cercle à l'aide d'une spatule coudée ou du dos d'une cuillère. Veillez à bien répartir la pâte uniformément.
- Réfrigérez pendant au moins 1 heure avant d'enfourner.

CUISSON ET FINITION

- Préchauffez le four à 170°C.
- Enfournez pendant 16 minutes en surveillant la cuisson. À la sortie du four, le cookie est assez mou et ne paraît pas bien cuit, ce qui est tout à fait normal, il se raffermira en refroidissant.
- Retirez délicatement le cercle en passant la lame d'un couteau le long des rebords. Sans attendre, parsemez les 15 g de pépites de chocolat sur la surface du cookie en appuyant légèrement pour les enfoncer, puis saupoudrez uniformément de fleur de sel.
- Laissez tiédir le cookie à température ambiante.
- Une fois tiédi, déposez le praliné ou la pâte à tartiner dans une poche à douille. Coupez un petit bout de la poche et pochez des lignes régulières sur le cookie.
- Terminez en disposant les cacahuètes ou noisettes caramélisées sur le dessus, puis régalez-vous !



ZEBRA CAKE

PRÉPARATION ≈ 35 MINUTES

CUISSON ≈ 1 HEURE



POUR UN MOULE ROND DE 20 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à la vanille :

- 170 g de farine T45
- 100 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique (5,5g)
- 1 pincée de sel fin
- 170 g de lait de soja vanille
- 70 g d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille

Pour la pâte au cacao :

- 150 g de farine T45
- 20 g de cacao en poudre non sucré

- 100 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique (5,5g)
- 1 pincée de sel fin
- 170 g de lait de soja nature
- 70 g d'huile d'arachide

Pour le glaçage rocher :

- 250 g de chocolat noir pâtissier à 52%
- 40 g d'huile de pépins de raisin
- 60 g de pralin

PRÉPARATION DE LA PÂTE À LA VANILLE

- Huilez un moule rond de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson (ainsi le démoulage sera plus facile).
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le lait, l'huile et l'arôme vanille, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

PRÉPARATION DE LA PÂTE AU CACAO

- Dans un autre récipient, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le lait et l'huile, puis mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

MARBAGE ET CUISSON

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Versez les pâtes vanille et chocolat dans deux poches à douille.
- Dans le centre du moule, pochez alternativement les pâtes (l'une par-dessus l'autre).
- Superposez les couches jusqu'à épuisement des pâtes. La pâte va s'étendre d'elle-même petit à petit et former une sorte de cible.
- Tapotez légèrement le moule sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air.
- Enfournez pour 40 minutes à 1 heure. Vérifiez régulièrement la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.
- Sortez le gâteau du four, laissez-le tiédir quelques instants, puis démoulez-le.
- Disposez-le sur une grille jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.

GLAÇAGE

- Une fois le gâteau refroidi, placez-le sur une grille posée sur une assiette pour récupérer l'excédent de glaçage.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez tiédir jusqu'à 40°C, puis ajoutez l'huile et mixez bien au mixeur plongeant.
- Incorporez le pralin et mélangez.
- Lorsque le glaçage atteint environ 35°C, versez-le sur le gâteau, en laissant le glaçage couler sur les côtés.
- Transférez le gâteau sur votre plat de service et laissez le glaçage cristalliser à température ambiante ou bien placez le gâteau au réfrigérateur pendant environ 20 minutes (pour aller plus vite) avant de servir.



FONDANT PISTACHE & FLEUR D'ORANGER

PRÉPARATION ≈ 20 MINUTES

CUISSON ≈ 30 MINUTES



POUR UN MOULE ROND DE 20 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le fondant pistache fleur d'oranger :

- 125 g de margarine végétale solide (type Flora) à température ambiante
- 130 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre de pistache
- 130 g de yaourt au soja nature
- 30 g d'arôme naturel de fleur d'oranger
- 60 g de farine T45
- 15 g de fécule de maïs
- 1 pincée de sel fin

Pour le glaçage :

- 60 g de sucre glace
- 10 g d'arôme naturel de fleur d'oranger

Pour la finition :

- Quelques pistaches concassées
- Quelques fleurs séchées comestibles

PRÉPARATION DU FONDANT

- Préchauffez le four à 180°C.
- Huilez un moule rond de 20 cm de diamètre et tapissez le fond de papier cuisson (ainsi le démoulage sera plus facile).
- Fouettez la margarine avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- Incorporez la poudre de pistache, le yaourt et l'arôme de fleur d'oranger. Mélangez bien.

- Dans un autre récipient, mélangez la farine, la fécule et le sel, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
- À la sortie du four, laissez refroidir complètement le fondant avant de le démouler.
- Disposez-le ensuite sur votre plat de service.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

- Dans un petit récipient, mélangez le sucre glace et l'arôme. La texture doit être fluide mais légèrement épaisse. Ajustez si besoin en ajoutant un peu de sucre glace ou d'arôme.
- Versez le glaçage au centre du gâteau, puis étalez-le délicatement à l'aide du dos d'une cuillère.

FINITION

- Parsemez de pistaches concassées et décorez avec quelques fleurs séchées.
- Laissez le glaçage figer à température ambiante.



FINANCIER GÉANT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



PRÉPARATION ≈ 15 MINUTES
CUISSON ≈ 1 HEURE

POUR UN MOULE À GÂTEAU RENVERSÉ DE 18 CM DE DIAMÈTRE - 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit financier aux pépites de chocolat :

- 115 g de farine T45
- 140 g de sucre glace
- 140 g de poudre d'amandes
- 6 g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de pépites de chocolat
- 200 g de yaourt au soja nature

- 30 g de lait de soja nature
- 70 g d'huile d'arachide
- Quelques gouttes d'arôme d'amande amère

Pour la finition :

- 200 g de pâte à tartiner choco-noisette

PRÉPARATION DU FINANCIER GÉANT AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

- Préchauffez le four à 160°C.
- Huilez un moule à gâteau renversé de 18 cm de diamètre.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat.
- Ajoutez le yaourt, le lait, l'huile et l'arôme, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 50 minutes à 1 heure, en surveillant la cuisson. Le gâteau est prêt lorsqu'il est légèrement doré et qu'une lame de couteau en ressort sèche.
- Démoulez-le dès la sortie du four sur une grille, puis laissez-le refroidir complètement.

FINITION

- Une fois le gâteau bien refroidi, faites légèrement chauffer la pâte à tartiner au micro-ondes pour la fluidifier.
- Versez-la dans le creux du gâteau et étalez uniformément.
- Régalez-vous !

REMERCIEMENTS

Je voudrais adresser un immense merci à toutes les personnes qui nous soutiennent dans cette aventure.

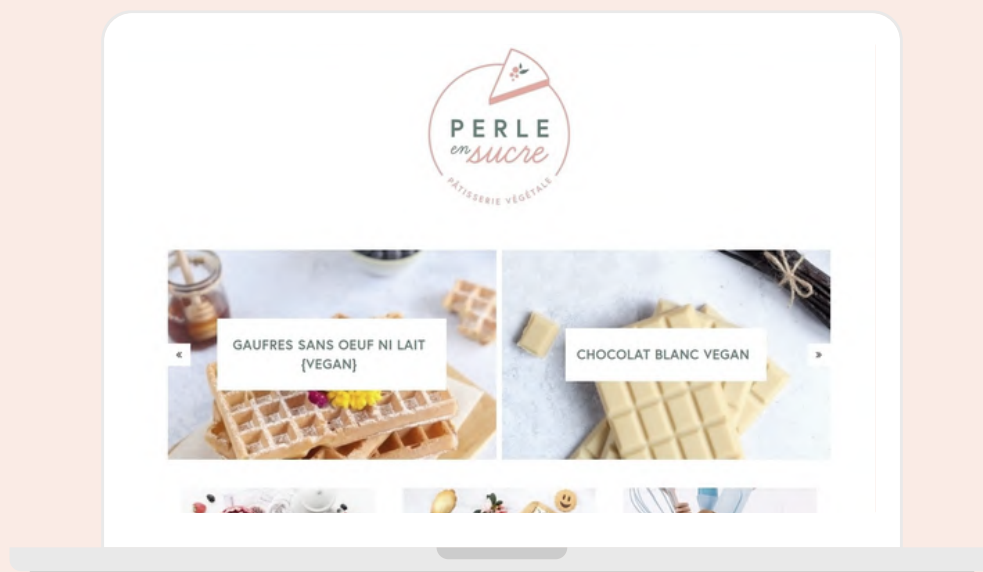
Merci à vous, ma fidèle communauté, pour vos encouragements, votre confiance et votre participation à la campagne Ulule : c'est grâce à vous que ce projet peut avancer et prendre vie.

Et bien sûr, merci du fond du cœur à mes proches, et particulièrement à Corentin, mon partenaire dans la vie et dans ce rêve de pâtisserie, pour son soutien indéfectible et son amour.

Cet ebook existe grâce à vous, et j'espère de tout cœur qu'il vous apportera autant de douceur que vous m'en offrez chaque jour.

Continuez à suivre cette belle aventure

SUR LE BLOG



WWW.PERLEENSUCRE.COM

ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

