

Rituel gourmand #9

Cookies aux Noix de Pécan et Peanuts

INGRÉDIENTS

90g de beurre $\frac{1}{2}$ sel
40g de sucre
40g de cassonade
2g de sel
1 œuf
130g de farine
2g de bicarbonate de soude ou levure chimique
60g de pépites
30g de noix de pécan
30g de cacahuètes grillées salées

RECETTE

Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante

Mélanger le beurre tempéré avec le sucre, la cassonade et le sel.

Ajouter les œufs tempérés et mélanger.

Ajouter ensemble la farine et le bicarbonate de soude et mélanger.

La pâte doit être assez souple et collante.

Ajouter les éclats de cacahuètes et de noix de pécan ainsi ue les pépites de chocolat.

Sur une feuille de cuisson sur une plaque ou sur une feuille SILPAT ou SILPAIN, déposer des tas de 4cm de diamètre aplatis à environ 8/10mm max.

Enfourner à 190°C et cuire environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

<https://youtu.be/qLXoHjEr3wU><https://youtu.be/W3HuyQ1d0Mk>



Rituel gourmand #8

Pain perdu aux Fraises et Poivre vert

INGRÉDIENTS

Brioche ou pain rassis

300g de lait

195g d'œufs

120g de sucre

½ gousse de vanille

500g de fraises

50g de sucre

Poivre vert du moulin

RECETTE

Mélanger les œufs et le sucre au fouet. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.

Ajouter le lait froid petit à petit.

Réserver.

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.

Lorsque le caramel est de couleur blonde, verser les fraies et ajuster la puissance du feu.

Le caramel qui a redurci va fondre petit à petit. Ajouter quelques gouttes d'eau pour éviter que cela ne brûle.

Faire rouler légèrement les fraises dans la préparation. Elles doivent être ramollies mais ferme encore à cœur.

Poivrer généreusement au moulin avec du poivre vert.

Réserver.

Tremper des tranches d'1cm environ de brioche ou pain rassis dans l'appareil à pain perdu.

Dans une poêle chaude, déposer les tranches et laisser cuire à feu vif environ 20 à 30 secondes de chaque côté.

Lorsque c'est bien coloré, déposer les tranches dans une assiettes, saupoudrer très légèrement de sucre semoule. Et verser les fraises et la sauce encore chaudes sur le pain perdu.

<https://youtu.be/nRssB6cU0Eo>



Rituel gourmand #7

Madeleine aux zestes d'orange et sauce anglaise aux citrons verts

INGRÉDIENTS

□□ Pour rappel, des râpes Microplanes sont en vente dans vos boutiques et sur la boutique en ligne www.aupetitprince-etel.com □

Madeleine

100 g de sucre
2 oeufs
10 g de miel (facultatif)
100 g de farine
4 g de levure
100 g de beurre doux
1 orange

Sauce

100 g de crème
100 g de lait
40 g de jaunes
20 g de sucre
1 citron vert

RECETTE

Madeleines

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.
Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.
Réserver dans un bol.
Mélanger au fouet les œufs et le sucre.
Ajouter le miel, la farine et la levure chimique.
Ajouter les zestes d'oranges, râpés avec une râpe microplane.
Ajouter le beurre « noisette » encore tiède.
Réserver la pâte au frigo 24h minimum.
Le lendemain, préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante.
Pocher la pâte dans les moules au $\frac{3}{4}$.
Cuire à 200°C environ 10 minutes.

Sauce anglaise

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet.
Bouillir le lait, la crème et les zestes de citrons verts râpés avec une râpe

microplane.

Verser le liquide bouillant sur le mélange jaunes sucre et mélanger au fouet. Remettre le tout dans la casserole et cuire en réalisant des 8 dans le fond de celle-ci pour éviter que les œufs coagulent.

La cuisson doit atteindre 80/82°C.

Pour vérifier que votre crème anglaise est cuite, tremper votre spatule dans la casserole, sortez la et tracez un trait avec le doigt sur celle-ci. La crème ne doit pas couler sur ce trait et se tenir au-dessus de celui-ci.

Verser immédiatement votre sauce dans un bol.

Si la crème anglaise est trop cuite, vous pouvez la mixer avec un mixeur plongeur.

La sauce anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/0aWf7C1xdew>



Photo Facebook : Anne Troadec

Rituel gourmand #6

Financier aux Abricots et sauce Chocolat au Lait

INGRÉDIENTS

Financier

60 g de poudre d'amandes ou de noisettes
170 g de sucre glace
60 g de farine
6 blancs d'œufs
135 g de beurre fondu
8 abricots secs ou frais ou surgelés

Sauce Chocolat

40 g de Lait
25 g de crème
80 g de Chocolat au Lait

RECETTE

Financier

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.
Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.
Réserver dans un bol.

Mélanger ensemble la poudre d'amandes ou de noisettes, le sucre glace, la farine.
Ajouter à ce mélange en mélangeant au fouet ou à la spatule les blancs d'œufs tempérés petit à petit.
Ajouter le beurre « noisette » tiède et mélanger.

Verser la pâte dans des moules à financiers ou muffins etc. en remplissant aux $\frac{3}{4}$.
Ajouter un oreillon d'abricots ou d'autres fruits.
Cuire à 170°C pendant 20 minutes environ.

Sauce Chocolat

Bouillir le lait et la crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.

La sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur et doit être réchauffée pour la dégustation.

<https://youtu.be/4-8rcBpbfF8>



Photo Facebook : Ni Nie

Rituel gourmand #5

Mousse au Chocolat Caramel

INGRÉDIENTS

Mousse chocolat

35g de sucre
80g de crème liquide
1 jaune d'œuf
120g de chocolat noir
250g de crème liquide

Sauce Caramel

60g de sucre
30g de lait
120g de Crème liquide
45g de beurre demi-sel

Sauce Chocolat au Lait

35g de lait
30g de crème liquide
80g de chocolat au Lait

RECETTE

Sauce chocolat

Bouillir le lait et la crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.
Faire refroidir la sauce à 20°C rapidement.
Réserver

Sauce Caramel

Bouillir la crème et le lait dans une casserole et réserver.
Faire chauffer une casserole à sec et jouter le sucre semoule petit à petit dans celle-ci.
Lorsqu'un sirop commence à se former dans le fond de la casserole ajouter du sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, ajuster la puissance du feu pendant la cuisson.
Stopper la cuisson et jouter le beurre dans la casserole et mélanger.
Ajouter la crème et le lait bouillant et mélanger.
Redonner un bouillon.
Faire refroidir rapidement la sauce en la versant dans une assiette.

Mousse au chocolat au caramel

Bouillir la première pesée de crème.

Caraméliser le sucre dans une casserole chaude.

Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, stopper la cuisson et ajouter la crème bouillante.

Verser sur les jaunes en remuant.

Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant au fouet.

Monter au fouet la seconde pesée de crème jusqu'à l'obtention d'une texture fromage blanc.

Ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée dans le premier mélanger et fouetter.

Verser ce nouveau mélange dans le saladier de crème fouettée en remuant au fouet en soulevant la masse.

Racler les bords avec une spatule pour avoir un mélange parfaitement homogène.

Marbrer la mousse avec de la sauce caramel froide et de la sauce chocolat refroidie.

Réserver 3 h au frigo.

Déposer sur le dessus du saladier des points de sauces pour décorer votre dessert.

La mousse se conserve 3 jours au réfrigérateur

<https://youtu.be/k4SI03XcIKc>



Photo Facebook : Marie Morvan

Rituel gourmand #4

Verrine au Chocolat et aux Fruits

INGRÉDIENTS

Crèmeux Chocolat au Lait

40g de lait
75g de chocolat au lait
80g de crème liquide
230g de fruits rouges frais ou surgelés ou autres fruits
30g de sucre
5 à 10g de vinaigre balsamique

Ganache montée

45g de crème liquide
50g de chocolat au lait
100g de crème liquide

Eclats de biscuits sablés ou perles croustillantes en topping

RECETTE

Ganache montée chocolat

La veille, bouillir la première pesée de crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.
Ajouter la seconde pesée de crème liquide.
Réserver au frigo 2h minimum.

Crèmeux chocolat au lait

Bouillir le lait.
Verser en 3 fois au fouet sur le chocolat préalablement fondu.
Ajouter la crème liquide froide et mélanger au fouet.
Couler avec un verre mesureur en remplissant 1/3 des verrines. Mettre au réfrigérateur 2h pour que le crèmeux prenne en texture.

Compotée de framboises au vinaigre balsamique

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.
Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, ajouter d'un seul coup les framboises.
Laisser cuire et refondre le caramel. Vous pouvez ajouter quelques gouttes

d'eau pour éviter que cela ne brûle.

En fin de cuisson ajouter 1 à 2 cuillères à soupes de vinaigre balsamique.
Éteindre le feu et refroidir. Réserver.

Montage

Verser la compotée de framboises sur le crémeux chocolat froid et pris dans les verrines. Remplissez aux 2/3.

Montez la ganache montée au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et souple. Elle doit se tenir mais ne pas trop la fouetter.

Remplir le dernier 1/3 de la verrine avec la ganache montée.

Parsemer de perles croustillantes ou d'éclats de biscuits.

Réserver au réfrigérateur/

Les verrines se gardent 3 jours au réfrigérateur.

https://youtu.be/Cw_aJfIDiGk



Photo Instagram : Manon.l.c

Rituel gourmand #3

Pain de Gênes aux Amandes et sa sauce Pâte à Tartiner

INGRÉDIENTS

135g de pâte d'amande 50%

15g de sucre

2 gros oeufs

30g de farine

2g de levure chimique

40g de beurre

40g d'amandes effilées

100g de pâte à tartiner

40g de crème

40g de lait

RECETTE

Pain de Gênes

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante.

Ramollir la pâte d'amandes en la mettant au micro-ondes quelques secondes pour la tiédir.

Dans un saladier, mélanger la pâte d'amandes et le sucre semoule.

Ajouter petit à petit les œufs en mélangeant à la spatule. Cette étape est délicate, il ne doit pas y avoir de grains donc il faut vraiment ajouter les œufs doucement.

Lorsque tous les œufs sont incorporés, ajouter la poudre d'amandes et la levure chimique en mélangeant.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Beurrer un moule à cake ou autres formes et paner le moule avec des amandes effilées.

Remplir le moule aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte.

Parsemer d'amandes effilées et cuire 30/45 minutes suivant la taille de votre moule à 170°C.

Réserver.

Sauce pâte à tartiner

Bouillir le lait et la crème.

Verser en 3 fois sur la pâte à tartiner en mélangeant avec un fouet.

Réserver.

<https://youtu.be/iFh6PU8QnYI>



Bonne nouvelle pour les gourmands : Maëlig Georgelin, chef pâtissier et chocolatier d'Au petit prince, propose des recettes en direct. | ARCHIVES QUEST-FRANCE

Maëlig Georgelin, chef pâtissier de l'entreprise Au Petit Prince d'Auray (Morbihan), propose deux fois par semaine des recettes en direct, sur Facebook. Prochain rendez-vous : ce vendredi 3 avril 2020, à 15 h.

Lors de la première le 27 mars 2020, les internautes ont pu découvrir la recette du brownie en direct sur Facebook. Résultat ? Un carton ! 17 000 vues, plus de 500 commentaires... Devant la réussite du rendez-vous, Maëlig Georgelin, chef pâtissier de l'entreprise Au Petit Prince, à Auray, a décidé de réitérer l'expérience.

Désormais, il propose deux fois par semaine, une recette en live depuis sa cuisine. La liste des ingrédients est disponible sur la page Facebook des boutiques, pour être prêt le jour J.

Prochain rendez-vous ?

Vendredi, avec la recette du Pain de Gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. Comme de nombreuses autres entreprises, Au Petit Prince a également été contraint de s'adapter aux mesures de confinement liées à l'épidémie de coronavirus. Deux des boutiques sont fermées (Auray et Baud) mais Carnac et Étel proposent du pain (le matin uniquement).

Livraison à domicile

Un service de livraison à domicile a été mis en place pour les pâtisseries et chocolats de Pâques, pour toutes les personnes résidant dans un rayon de 30 km autour de nos boutiques (Baud, Carnac, Étel, Auray).

Il faut contacter le 02 90 74 19 12, du lundi au vendredi, de 9 h à 15 h 30.

Vendredi 3 avril 2020, à 15 h, recette du pain de gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. En Facebook Live : www.facebook.com/patisserie.aupetitprince

[LIRE L'ARTICLE](#)

Maëlig Georgelin réalisera ce vendredi un Facebook live.
(Photo d'archives Le Télégramme)

En ces temps confinés, un peu de confiture et de pâtisserie ne peuvent que faire du bien. Maëlig Georgelin, le chef d'Au Petit prince, propose ce vendredi un Facebook live pour cuisiner un pain de Gênes aux amandes.

Maëlig Georgelin ne manque pas d'idées et d'énergie. Il en a déployé lors de ses nombreux passages à la télévision. C'est derrière un autre écran que le maestro de la pâtisserie du pays d'Auray veut vous émoustiller les papilles. Il réalisera ce vendredi un Facebook live pour présenter une délicieuse recette de pain de Gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. « La première, la semaine dernière a très bien marché », explique Kathleen Serre, de l'équipe du Petit prince. « Notre vidéo a atteint plus de 15 000

personnes, grâce aux nombreux partages, ainsi qu'au replay qui a permis aux retardataires de pâtisser quand bon leur semblait. Nous avons lancé un petit concours photo afin d'élire la plus belle réalisation et par là même de faire gagner une petite réglette de chocolats. Nous avons donc décidé de réitérer l'expérience avec cette fois deux rendez-vous hebdomadaires, un le mardi, l'autre le vendredi, toujours à 15 h.

Les ingrédients à prévoir

Ces « rituels gourmands », comme nous allons les appeler, permettent d'apporter un peu de légèreté dans un contexte morose », espère-t-elle. Il reste encore un peu de temps pour se préparer, à condition de ne pas avoir effectué sa sortie de courses (qui ne doit pas avoir lieu tous les jours...). La liste des ingrédients : 135 g de pâte d'amande 50 %, 15 g de sucre, deux gros œufs, 30 g de farine, 2 g de levure chimique, 40 g de beurre, 40 g d'amandes effilées, 100 g de pâte à tartiner, 40 g de crème, 40 g de lait... Préparez vos casseroles.

Pratique Facebook live page Au Petit prince, vendredi 3 avril à 15 h

[VOIR L'ARTICLE](#)

Rituel gourmand #2

Cake au Chocolat et sa crème anglaise

INGRÉDIENTS

1 oeuf
150g de sucre
60g d'huile de tournesol
33g de cacao en poudre
85g de farine
4g de levure
50g de crème
100g de lait
125g de lait
125g de crème
2 gros jaunes d'oeufs
25g de sucre
1/4 de gousse de Vanille

RECETTE

Cake Chocolat

Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante

Mélanger les œufs et le sucre au fouet.

Ajouter l'huile et mélanger.

Ajouter la farine, la levure et le cacao en poudre et mélanger.

Ajouter la crème liquide et le lait et mélanger.

Remplir un moule à cakes aux $\frac{3}{4}$.

Cuire à 170°C pendant environ 40 minutes.

Crème anglaise vanille

Mélanger les jaunes et le sucre.

Bouillir la crème le lait et la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser le liquide bouillant sur le premier mélange.

Remettre le tout dans la casserole à feu doux.

Cuire à feu doux en réalisant des 8 dans le fond de la casserole pour éviter la coagulation des œufs.

La crème anglaise est cuite à 80/82°C. Pour vérifier la cuisson, tremper la spatule dans la casserole, la ressortir et faire un trait au doigt sur la spatule. La crème anglaise ne doit pas couler sur ce trait, elle doit se tenir. Refroidir dans un bol.

Si la crème anglaise présente des grains car elle est trop cuite, vous pouvez mixer à l'aide d'un mixeur plongeur.

La crème anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/S7woNS21pzI>



Photo Facebook : [Michel Bzh](#)