

Rituel gourmand #17

Verrines Banana Split

INGRÉDIENTS

Recette pour les Verrines Banana Split

Crumble cacao

Cassonade 35g
Farine 16g
Cacao en poudre 16g
Poudre d'amandes 35g
Beurre 1/2 sel 35g

Crémeux chocolat noir

Crème 100 g
Lait 110 g
Jaunes d'oeufs 44 g
Sucre 22 g
Chocolat noir 70% 100 g

Onctueux bananes

Lait 20g
Bananes mûres 125g
Gélatine 1/4 feuille
Chocolat Blanc 35 g
Crème liquide froide 175 g

Bananes rôties

Cassonade 70 g
Bananes 3

RECETTE

Pour 6 verrines de 20cl.

Crumble cacao :

Mettre tous les ingrédients dans un saladier avec le beurre coupé en dés. Malaxer jusqu'à ce que cela commence à former une pâte. Détailler des grains irréguliers d'environ 1cm d'épaisseur et les répartir sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Cuire à four chaud à chaleur tournante à 160°C pendant 9 minutes.

Crémeux Chocolat Noir :

Bouillir le lait et la crème.

Mélanger les jaunes et le sucre.

Verser le liquide chaud sur le mélange jaunes/sucre en remuant au fouet.

Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire à la nappé avec une spatule en formant des 8 dans le fond de la casserole jusqu'à atteindre 82°C ou ressentir un frémissement dans la spatule.

Arrêtez la cuisson immédiatement

Verser un premier tiers de la crème anglaise sur le chocolat et remuer.

Ajouter un second tiers en remuant.

Terminer par le dernier tiers.

Verser dans les verrines sur 1 à 2cm d'épaisseur suivant les verrines.

Mettre immédiatement au réfrigérateur.

Onctueux Bananes :

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Bouillir le lait et ajouter la gélatine.

Fondre préalablement le chocolat blanc.

Verser le liquide en 3 fois sur le chocolat fondu tout en remuant.

Puis écraser la banane épluchée à la fourchette.

Ajouter la banane écrasée dans la ganache au chocolat blanc et remuer avec un fouet.

Monter la crème froide au fouet au batteur pour obtenir une texture ferme mais souple comme une mousse à raser.

Incorporer délicatement au fouet la crème fouettée dans le ganache à la banane jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser sur 3 à 4 cm dans les verrines sur le crémeux.

Mettre rapidement au réfrigérateur pour 2h.

Bananes rôties :

Eplucher les bananes et couper des tronçons de 2cm d'épaisseur.

Dans une poêle chaude, verser toute la cassonade.

Laisser caraméliser et couper le feu.

Déposer les bananes dans le caramel et laisser cuire à feu doux pendant 1 minute.

Le caramel va durcir puis refondre légèrement, à ce moment-là, il faut retourner les bananes pour caraméliser la seconde face.

Laisser cuire quelques instants et débarrasser délicatement les tronçons de banane caramélisés sans les écraser.

Au moment de servir, déposer des éclats de crumble cacao cuits puis des morceaux de bananes caramélisées ou réaliser une brochette avec 3 tronçons de bananes caramélisées et déposez la brochette sur le verre.



Rituel gourmand #16

Carrot' Cake HALLOWEEN

INGRÉDIENTS

Recette pour le Carrot' Cake Halloween

Farine T55 300g

Sucre 250g

Beurre 1/2 sel fondu 100g

Cannelle 10 g

Carottes râpées 300g

Jus de citron jaune 15g

Œufs 150g (environ 3)

Levure chimique 10g

Huile de pépins de raisin 150g

Gianduja ou chocolat au lait 70g

RECETTE

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Dans un saladier, mélanger avec un fouet la farine, la cannelle, la levure et le sucre.

Ajouter l'huile de pépins de raisin, les oeufs, le jus de citron et le beurre fondu « noisette » tout en mélangeant.

Pour réaliser un beurre noisette, il faut faire bouillir le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement ambrée et accroche dans le fond de la casserole.

Puis ajouter les carottes râpées et mélanger à la spatule.

Ajouter ensuite le gianduja ou le chocolat au lait coupé en petit cubes.

Verser dans un ou plusieurs moules remplis en 3/4

Saupoudrer de cassonade.

Cuire à four chaud à 175°C pendant 40 minutes environ.

Astuces:

Vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes, des raisins secs, des pommes râpées ou des cubes de pommes. N'hésitez pas à agrémenter votre Carrot'Cake de noix de pécan ou autres fruits secs.

Envie d'un Carrot'Cake encore plus fou? Choisissez des carottes violettes il n'en sera que plus effrayant !



Maëlig Georgelin, gérant d’Au Petit Prince, devant un de ses fontaines de chocolat. Le pâtissier travaille quinze tonnes de chocolat grands crus par an.

Maëlig Georgelin est gérant d’Au Petit Prince, à [Belz](#), dans le [Morbihan](#). Dans le laboratoire, les délicieux arômes de chocolat chaud annoncent l’ambiance gourmande des créations du chocolatier. « Notre aventure a débuté à Etel, en 2009. Nous étions quatre, se souvient Maëlig Georgelin. Nous sommes actuellement 35 salariés. En 2021, nous serons 46 pour accompagner notre développement. »

L’évolution se concrétise par l’acquisition des magasins du boulanger Bertic, à Belz et [Locoal-Mendon](#). Les travaux ont débuté pour transformer le magasin de Belz, 100 m², qui suivront l’exemple du modèle de la boutique

de [Carnac](#), avec un salon de thé confortable, dans un cadre chaleureux, avec une capacité de 22 personnes.

« Nous souhaitons nous positionner à Belz. La ville est dynamique avec du passage. L'opportunité s'est présentée, nous l'avons saisie. C'est un honneur de poursuivre notre activité après la famille Bertic. Nous sommes fiers de continuer de faire vivre ce bel héritage historique de boulanger-pâtissier. De plus, il est préférable de reprendre un concurrent plutôt que de créer une nouvelle affaire », explique encore Maëlig Georgelin.

« Nous vendons du pain sur les sites où nous le fabriquons. C'est le cas à Carnac et bientôt à Belz qui livrera Local-Mendon. Nous travaillons avec du blé breton et une farine faite pour nos soins. »

Douze salariés à Belz

Au Petit Prince propose une gamme de huit pains spéciaux, du snacking, avec des macarons, des pâtisseries et des chocolats fabriqués artisanalement dans le laboratoire, à Pluvigner.

Une équipe de douze salariés en CDI avec le chef cuisinier Erwann Kerjouan, (ex-sous-chef au restaurant étoilé Terre Mer, à Auray) et François Bertic, qui est le seul de la précédente équipe à tenter l'aventure.

Régaler les gourmands

Ensemble, ils répondront aux attentes gourmandes des clients. Les gammes sont renouvelées deux fois par an avec des pains spécifiques et des créations suivant les événements. « **Notre objectif est d'apporter une offre différente, complémentaire des autres commerces, avec notamment le salon de thé. Cet investissement est important avec les deux boutiques. Cela s'accompagne également de plusieurs créations d'emplois dans le laboratoire. Nous souhaitons ouvrir en novembre, avec des opérations découvertes pour les clients. Nos collaborateurs sont fidèles, nous grandissons ensemble** ».

Tourné vers l'export

Le développement passe par l'international. Les ventes progressent en Arabie Saoudite et le pâtissier-chocolatier sera présent au salon de Tokyo en janvier 2021.

Déjà les chiffres de production annuels sont impressionnants : 15 t de chocolat grands crus du monde, 12 t de beurre AOP Poitou-Charentes, en saison 1 100 viennoiseries sont vendues par jour à Carnac. « **Nous agrandissons le laboratoire de plus de 400 m², (actuellement 450 m²), dès cette année, pour répondre à nos besoins** », conclut le gérant.

Contact : contact@aupetitprince-etel.fr, www.aupetitprince-etel.fr

[LIRE L'ARTICLE](#)

Maelig Georgelin a décliné ses montages en chocolat sur le thème de la mer.

Le projet avait déjà filtré depuis plus d'un an. Il vient d'être confirmé comme « une grande annonce » par l'intéressé lui-même, sur sa page Facebook : Le Petit-Prince indique qu'il va fermer sa boutique d'Etel pour ouvrir deux nouvelles boutiques à Belz et à Locoal-Mendon, reprenant les deux sites de la boulangerie-pâtisserie Bertic. À Belz, la nouvelle boutique reprendra la même configuration que celle ouverte à Carnac : « Boulangerie, snacking et salon de thé, en complément des chocolats, macarons et pâtisseries ». À Locoal-Mendon, la boutique proposera pain, chocolats et pâtisseries, macarons, etc. ».

Depuis son installation à Etel en 2009, à la suite de Pascal Piermattei, double meilleur chocolatier de France, Le Petit-Prince – alias Maëlig Georgelin – a développé son activité autour de la qualité et s'est construit un nom et une vraie renommée ponctuée de récompenses internationales prestigieuses, de concours marquants, d'événements médiatiques et de participations à plusieurs émissions télévisées, notamment « Le meilleur pâtissier », sur M6, ou « Les rois du gâteau ».

Outre Carnac-Plage, le Petit-Prince a essaimé sur Auray et Baud et créé un laboratoire à Pluvigner.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Melvyn Le Bras durant l'un des ateliers de pâtisserie qu'il a effectué en suivant les conseils de Maëlig Georgelin, via internet.

Entretien avec Melvy Le Bras, collégien.

Comment as-tu été amené à cuisiner autant pendant le confinement ?

Dès le 27 mars 2020, maman m'a proposé de faire de la pâtisserie pendant un direct de Maëlig Georgelin sur Facebook. C'est un Baldivien. Je vais souvent à son magasin, au petit prince, avec mes parents. On aime bien aussi aller aux Salons du chocolat. De plus, maman participe chaque année à son concours organisé à Auray. La première recette était un brownie. C'était tellement bien qu'on a continué à le faire deux fois par semaine. J'ai réalisé tous les gâteaux proposés sur sa page Facebook, sauf les churros, car j'étais seul à la maison et qu'il fallait utiliser de la friture.

Comment t'y prenais-tu ?

Après avoir préparé les ingrédients (c'est souvent maman qui fait), je me connecte avec une tablette au compte Facebook du Petit Prince et j'écoute attentivement tout le déroulé de la recette. Jusque-là, je dégustais seulement avec maman et papa. Et maintenant, je pourrai les refaire à ma famille.

Vas-tu continuer à cuisiner maintenant ? Oh oui, j'adore. D'abord pour le côté scientifique, avec le mélange des ingrédients. Et pour le côté gourmandise.

De là à en faire ton métier plus tard ? Je ne sais pas encore ce que je veux faire. J'ai d'autres idées. Mais c'est un loisir que je souhaite vraiment continuer.

Autrement, comment as-tu vécu le confinement ?

Il y a eu des hauts et des bas. J'ai un jardin, tous mes proches sont en bonne santé. J'arrive à m'occuper. Je ne vais plus au collège depuis le 9 mars. C'est bizarre. Je fais mes devoirs, par le biais de l'ENT du collège. Je fais aussi du sport via Internet. Mes professeurs de l'École de Musique et de Danse de Baud prennent régulièrement contact avec moi et je jardine aussi.

Qu'as-tu trouvé le plus difficile ?

De ne pas pouvoir voir ma famille en dehors de mes parents, et la peur de commettre une erreur lorsque j'allais me promener pendant une heure avec mon papa. Alors que j'ai tout le temps été confiné, j'ai quand même peur de contaminer quelqu'un.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Rituel gourmand #13

Cake antillais banane chocolat et sauce anglaise à l'orange

INGRÉDIENTS

Cake

Rhum blanc 20g
Raisins secs 60g
Rhum blanc 5cl
Eau 2cl
Chocolat noir 80g
Beurre doux tempéré 100g
Sucre 40g
Cassonade 20g
Jaune 1
Oeufs 3
Bananes très mûres 200g
Poudre de noisettes ou amandes 40g
Levure chimique 4g
Chocolat au lait 150g

Farin T55 50g

Crème anglaise

Lait 125g
Crème 125g
Jaunes 2
Sucre 25g
Orange 1

RECETTE

CAKE :

Mettre les raisins secs dans une casserole et recouvrir d'eau.

Bouillir pour laver les raisins.

Egoutter et remettre les raisins dans la casserole.

Ajouter le rhum blanc et 15g d'eau.

Faire frémir jusqu'à ce que le mélange rhum+eau ait été complètement absorbé par les raisins.

Réserver.

Fondre le beurre et le chocolat noir au bain marie ou au micro-ondes.

Ajouter le sucre et la cassonade et mélanger au fouet.

Ajouter les bananes très mûres et épluchées et mélanger au fouet.

Ajouter les œufs et les jaunes et mélanger au fouet.

Ajouter la poudre de noisettes, la farine et la levure chimique et mélanger au fouet.

Mettre au réfrigérateur pendant 1h pour que la pâte durcisse et que les raisins ne se retrouvent pas au fond quand on les aura ajoutés.

Pendant ce temps, hachez le chocolat au lait et mélanger avec les raisins.

Quand la pâte est froide, incorporer les raisins et le chocolat au lait à la spatule.

Verser dans des moules à cakes ou autres formes en remplissant aux $\frac{3}{4}$.

Cuire à 175°C en chaleur tournante pendant 40 minutes environ.

Dès la sortie du four imbiber avec le rhum brun à l'aide d'un pinceau.

On peut aussi saupoudrer très légèrement de noix de muscade.

Puis démouler le cake encore chaud si possible et filmer entièrement en serrant bien pour conserver toute l'humidité du cake.

Si vous ne parvenez pas à le démouler, filmez l'ensemble, cake + moule.

Laisser refroidir complètement avant de déguster

CRÈME ANGLAISE :

Mélanger les jaunes et le sucre.

Dans la casserole, bouillir le lait, la crème et les zeste d'oranges réalisés avec une râpe Microplane.

Verser sur le mélange jaunes/sucre en remuant au fouet.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à la nappe à feu doux à l'aide d'une spatule en réalisant des 8 dans le fond de la casserole pour éviter que les œufs coagulent dans le fond et dans les arrondis.

La crème anglaise sera cuite à 80/82°C ? Il faut stopper la cuisson et verser la crème dans un récipient froid dès que l'on ressent des petites ébullitions dans le fond de la casserole.

Pour vérifier la cuisson, il faut tremper la spatule dans la crème, la ressortir, faire un trait sur celle-ci avec son doigt. La crème ne doit pas recouler sur le trait réalisé, elle doit se tenir.

La crème anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/31PT7SD0U-g>



Rituel gourmand #12

Churros et sauce chocolat au lait gingembre

INGRÉDIENTS

Churros

Lait 185g
Sucre 4g
Beurre 1/2 sel 75g
Farine T55 150g
Oeufs 3
Huile pour friture

Sauce chocolat

Chocolat au lait 110g
Crème liquide 235g
Sucre 120g
Beurre 1/2 sel 40g
Gingembre frais (facultatif)

RECETTE

PÂTE A CHURROS :

Bouillir le lait, le sucre et le beurre.

Ajouter immédiatement et d'un seul coup dans la casserole la farine et remuer vigoureusement avec une spatule.

Dessécher 115sec à feu doux en remuant.

Verser la boule de pâte dans un saladier et ajouter les œufs petit à petit en remuant.

La pâte doit être dense et assez ferme.

Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille grosse douille cannelée.

Pocher sur une feuille de papier cuisson des churros de 8cm de longueur environ.

Mettre au congélateur 1h minimum.

Chauffer 3 cm d'huile dans une casserole à 180°C.

Plonger les churros dans l'huile et laisser cuire jusqu'à coloration en maintenant la température à 180°C.

Eponger sur du papier absorbant.

Badigeonner de sucre semoule.

SAUCE CHOCOLAT AU LAIT GINGEMBRE :

Râper un tout petit peu de gingembre frais avec une râpe Microplane. Mettre le gingembre dans la crème et bouillir. Réserver.

Chauffer une casserole à sec et verser $\frac{1}{4}$ du sucre semoule en remuant. Dès qu'un sirop se forme, mélanger et ajouter progressivement le sucre en maintenant toujours ce sirop dans le fond.

Réguler la puissance du feu pour éviter que cela ne brûle.

Quand le caramel a une jolie couleur blonde, éteindre le feu et ajouter immédiatement et d'un seul coup le beurre demi-sel. Remuer toujours à la spatule.

Ajouter la crème chaude infusée au gingembre en plusieurs fois.

Redonner un bouillon à cette sauce au caramel.
Verser en 3 fois en remuant sur le chocolat au lait préalablement fondu.
Réserver et servir tiède.

Les churros peuvent se conserver crus plusieurs mois au congélateur.
La sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur, il faudra la réchauffer à chaque fois.
Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez réaliser les churros à la cuillère.



Gilbert Montagné et Maëlig Georgelin ont fait connaissance il y a deux ans sur le tournage du Meilleur pâtissier célébrités, pour M6. | MARIE ETCHEGOYEN/M6

Vendredi 1er mai 2020, à 17 h, Maëlig Georgelin, dirigeant du Petit prince notamment implanté à Auray (Morbihan) réalisera un moelleux au chocolat, accompagné en musique par Gilbert Montagné, en duplex sur Instagram.

Dirigeant de la pâtisserie chocolaterie Au petit prince, notamment implantée à Auray (Morbihan), Maëlig Georgelin propose, toutes les semaines pendant le confinement, des recettes concoctées en direct sur les réseaux sociaux. Vendredi 1er mai, à 17 h, il aura un invité de marque pour l'accompagner, en duplex sur Instagram : le chanteur Gilbert Montagné. **« Il m'a appelé mardi après-midi pour me proposer de réaliser une recette et pendant ce temps il jouera quelques morceaux, explique Maëlig Georgelin. Ce sera uniquement sur Instagram car c'est le seul réseau qui permet la double vidéo. »**

Moelleux au chocolat

Pour cette occasion, le Morbihannais confectionnera un moelleux au chocolat, en musique donc à suivre sur les pages Instagram patisserie.aupetitprince et gilbertmontagneoff. Gilbert Montagné et Maëlig Georgelin ont fait connaissance il y a deux ans lors du tournage de l'émission Le meilleur pâtissier célébrités (M6) : le Morbihannais y coachait le chanteur. **« Depuis nous continuons à échanger fréquemment et une vraie amitié est née. »**

Depuis le confinement, Maëlig Georgelin réalise des recettes en live Facebook et Insta les mardis et vendredis à 15 h, **« avec beaucoup de vues en direct et jusqu'à 15 000 replay »**. Après cette période, **« à la demande des gens, je poursuivrai un dimanche par mois »**. Ces directs **« ont boosté nos ventes en ligne et nos ventes à domicile qui continuent de bien fonctionner, indique le chocolatier. Les ventes de notre livre de recettes ont explosé aussi »**.

Pour le 1er Mai, les vendeurs de muguet ne pouvant vendre sur les bords de la route, **« nous avons créé comme chaque année un nouveau muguet en chocolat qui suscite aussi un vrai engouement »**, termine-t-il.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Rituel gourmand #11

Choux à la Crème au Chocolat

INGRÉDIENTS

Retrouvez ci-dessous les ingrédients afin de réaliser cette recette de petits choux au crémeux chocolat ☐☐

Crème Chocolat

250g de lait
100g de crème liquide
3 jaunes
50g de sucre
24g d'amidon (Maïzena)
105g Chocolat Noir 60 à 70%

Pâte à choux

60g de lait
65g d'eau
65g de beurre doux
60g de farine T55
3g de sucre
1g de sel
140g d'œufs soit environ 3œufs
(Attention, bien peser car grammage précis important)

□ Pensez à préparer vos pesées à l'avance pour être plus rapide et efficace !

https://youtu.be/Tgvc_amf9m8



Photo Facebook : [Sophie Wallach](#)

RECETTE

PÂTE A CHOUX

Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante.

Bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter d'un seul coup la farine dans la casserole et remuer à la spatule.

Déssecher à feu doux quelques secondes.

Verser la pâte dans un saladier.

Ajouter petit à petit les œufs à la spatule.

La pâte doit être tombante mais pas coulante (voir vidéo).

Mettre la pâte dans une poche avec une douille unie de 10mm.

Pocher sur une plaque graissée ou sur une feuille SILPAIN ou SILPAT des boules régulières d'environ 3cm de diamètre.

Enfourner à 190°C pendant environ 20 minutes, ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Les choux doivent être parfaitement dorés, s'ils ne sont pas assez cuits, ils vont retomber.

CRÈME CHOCOLAT

Bouillir le lait et la crème.

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet. Ajouter le maïzena.

Verser le liquide chaud dans le saladier, sur le mélange jaunes sucre maïzena en remuant au fouet.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en remuant. Il est important d'aller dans les arrondis de la casserole pour éviter que cela ne brûle.

Lorsque la crème se met à bouillir, arrêtez le feu.

Verser sur le chocolat et remuer au fouet pour obtenir une crème parfaitement homogène.

Réserver au frigo.

DRESSAGE

Couper les choux en 2 et pocher généreusement la crème refroidie avec une poche munie d'une douille cannelée.

Réserver au réfrigérateur.

Rituel gourmand #10

Verrines Fraises Melba

INGRÉDIENTS

Crèmeux Vanille

65g de lait
65 de crème liquide
1 jaune d'œuf
10g de sucre
1g de gélatine (1 feuille = 1,5g)
90g de chocolat blanc
1/3 de gousse de Vanille

Chantilly Vanille

170g de crème liquide
80g de mascarpone
25g de sucre
1/3 de gousse de Vanille
250g de fraises

Crème coulante Vanille

115g de crème
2 jaunes d'œufs
115g de lait
25g de sucre
1/3 de gousse de Vanille



Photo Facebook : Océane PAULO