



**LE MEILLEUR  
PATISSIER**



***JULIA.***

DÉLICES ET GOURMANDISES



Photographies : **Nathalie Carnet**  
Stylisme : **Coralie Ferreira**



# SOM- MAIRE.

Préfaces de Mercotte et Cyril ..... p.4

Introduction..... p.6

MES RECETTES.....

**Baklava-cheesecake** – abricot, fleur d'oranger, pistache p.8

**Brownie fondant** – amandes, graines de courge p.11

**Bûche roulée** – mandarine, marron p.14

**Cake marbré** – ultra-moelleux p.18

**Charlotte exotique** – fruits exotiques, vanille p.22

**Choux vanille** – mangue, passion p.26

**Cookies framboises** – façon Cédric Grolet p.30

**Cupcakes fourrés** – pâte à tartiner p.33

**Entremets St-Valentin** – chocolat, framboise, pistache p.36

**Entremets au citron** – top et coup de cœur LMP p.40

**Financiers 3 parfums** – amande, pistache, framboise p.44

**Gâteau fruits rouges** – facile et léger p.47

**Gaufres revisitées** – façon entremets p.50

**Mac'animal** – marron, myrtille p.54

**Madeleines au miel** – en sapin de Noël p.58

**Magnum cakes** – faciles et tendance p.61

**Millefeuilles** – vanille, fraise p.64

**Muffins gourmands** – trois chocolats p.68

**Number cake** – gâteau d'anniversaire p.72

**Pain perdu** – nappage Dulcey p.75

**Pain au lait** – petits oursons p.78

**Pancakes moelleux** – au thé matcha p.81

**Panna cotta graphique** – vanille, chocolat p.84

**Pavlova aux fruits** – simple et rapide p.87

**Petits sablés** – chapeaux et nounours p.90

**Sucettes** – en meringue p.93

**Tarte façon Mars** – chocolat caramel p.96

**Tarte de Mathis** – framboise, bergamote p.100

**Tarte aux pommes** – de mon enfance p.104

**Tarte sablé breton** – aux fruits de saison p.107

**Tarte tiramisù** – café, chocolat, crème de whisky p.110

**Tropézienne à ma façon** – abricot, fleur d'oranger p.114

BONUS – RECETTES DE CAKE DESIGN

**Cartoon cake** – tout pistache p.118

**Drip cake** – chocolat, cacahuète p.122

**Gravity cake** – fraise, chantilly p.126

Remerciements p.130



# INTRO- DUCTION.



Comme beaucoup de mamans, j'ai commencé à faire des gâteaux pour mes enfants. J'ai débuté par de simples cakes, que je décorais et plaçais les uns derrière les autres pour réaliser un petit train d'anniversaire. Déjà, je cherchais comment créer des gâteaux originaux, des gâteaux qui racontent des histoires.

Puis la pâtisserie a commencé à prendre de plus en plus de place dans ma vie, notamment quand j'ai été confrontée à la maladie. Pendant plusieurs années, c'est devenu mon exutoire, ma façon de ne pas lâcher, de me battre, pour moi mais aussi pour ma famille. J'ai toujours mis beaucoup d'amour et une part de moi-même dans mes gâteaux.

Et la passion s'est installée, une passion dévorante... J'ai acheté beaucoup de livres, participé à des ateliers, regardé de nombreux tutos car quand j'aime, j'aime à fond!

C'est pourquoi, lorsqu'on m'a proposé de participer à un concours de pâtisserie, je me suis dit « pourquoi pas »! Et quand j'ai appris que c'était *Le Meilleur Pâtissier*, j'ai eu des étoiles plein les yeux. C'était l'émission que je regardais tous les ans, l'une de mes émissions préférées... J'allais être candidate, j'allais entrer sous la tente. Incroyable!

J'étais prête à tout donner et c'est ce que j'ai fait. Je n'ai jamais rien lâché, même quand certaines semaines étaient plus difficiles que d'autres, même si parfois j'étais épuisée, je savais la chance que j'avais d'être là, sous cette tente, et de vivre cette expérience.

J'ai partagé quatorze semaines incroyables avec les autres candidats, « la famille LMP », durant lesquelles j'ai essayé de partager mon univers. Je suis bien sûr passionnée de cake design, de gâteaux spectaculaires, mais j'ai voulu montrer que je savais également réaliser de très belles tartes et de beaux entremets. Ma pâtisserie est variée et c'est ce qui a été ma force.

À côté de cette pâtisserie plutôt élégante que j'aime réaliser, j'apprécie tout autant passer des après-midi avec mes enfants et mon mari à réaliser de bons gâteaux à partager, et c'est exactement ce que j'ai voulu proposer dans ce livre. Des recettes pour tous, pour tous les niveaux, des recettes à faire seul(e), en famille, avec des enfants, des recettes pour des grandes occasions ou simplement pour un goûter gourmand. Je vous propose également en bonus trois recettes de cake design pour débiter dans la discipline et vous rendre compte que c'est moins difficile qu'il n'y paraît.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à tester mes recettes que j'en ai eu à les écrire. Alors, à vos marques, prêt, pâtissez...!







# *BROWNIE FONDANT.*

AMANDES, GRAINES DE COURGE

POUR 9 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

DIFFICULTÉ facile

CUISSON 15 min

## INGRÉDIENTS

### **Brownie**

60 g de graines de courge  
100 g d'amandes entières  
80 g + 150 g de sucre en poudre  
20 g d'eau  
120 g de beurre  
100 g + 50 g de chocolat noir  
60 g de chocolat au lait  
2 œufs  
40 g de farine T55  
3 g de fleur de sel

### **Chantilly**

200 g de crème entière froide  
15 g de sucre glace

## USTENSILE

Moule carré de 20 cm  
(ou moule rectangulaire équivalent)







Recette très gourmande et très rapide! Vous pouvez retirer les graines de courge ou les remplacer par d'autres fruits secs: noix, noix de pécan, pistaches..

## *RECETTE*

### \* **Brownie**

Torréfier environ 5 min les graines de courge dans une poêle à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles commencent à « chanter ». Les laisser refroidir.

Dans une petite casserole, porter l'eau et 80 g de sucre à ébullition jusqu'à obtenir un caramel clair. Ajouter les amandes, mélanger pour bien les enrober, et les mettre à refroidir sur une feuille de papier sulfurisé.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre, 100 g de chocolat noir et le chocolat au lait dans une casserole ou au micro-ondes à petite puissance.

Blanchir les œufs et 150 g de sucre dans un bol en les fouettant vivement, ajouter le mélange chocolat-beurre, mélanger.

Ajouter la farine tamisée, la fleur de sel, les amandes caramélisées concassées, les graines de courge (en conserver quelques-unes pour la décoration) et les 50 g de chocolat noir restant coupés en gros morceaux.

Couler dans un moule graissé et cuire à 180 °C pendant 15 min.

Laisser refroidir, puis couper le brownie en neuf carrés.

### \* **Chantilly**

Monter la chantilly en fouettant la crème entière avec le sucre glace.

Déposer dans une assiette un carré de brownie et une cuillère de chantilly à côté. Décorer avec quelques graines de courge.

## *ASTUCE DÉCO*

“ Pour une version plus sophistiquée, placer la chantilly dans une poche munie d'une petite douille saint-honoré et la dresser directement sur le brownie. Ajouter quelques graines de courge et une amande caramélisée. ”





# BÛCHE, ROULÉE.

MANDARINE, MARRON

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 h 30 | REPOS 6-12 h | DIFFICULTÉ moyenne | CUISSON 5 min

## INGRÉDIENTS

### Compotée mandarines-oranges

2 mandarines bio  
180 g de jus de mandarine  
60 g de marmelade d'oranges  
5 g de pectine + 10 g de sucre en poudre

### Ganache légère aux marrons

180 g de chocolat blanc  
60 g + 240 g de crème liquide entière  
100 g de purée de marrons  
100 g de crème de marrons  
15 g de rhum brun

### Insert croustillant feuilletine

60 g de crêpes dentelle  
125 g de praliné amande-noisette  
(voir recette p.33)  
30 g de chocolat blanc

### Biscuit viennois

30 g de jaunes d'œufs  
80 g d'œufs  
60 g + 20 g de sucre en poudre  
50 g de blancs d'œufs  
40 g de farine T55

### Sirop vanille

65 g d'eau  
65 g de sucre en poudre  
2 g de vanille en poudre (ou 1 gousse)

## DÉCORATION

50 g de crème de marrons  
**Chantilly mascarpone-vanille**  
150 g de crème liquide entière froide  
75 g de mascarpone  
20 g de sucre glace  
2 g de vanille en poudre (ou 1 gousse)

## USTENSILES

Plaque à génoise  
Batteur électrique  
Mixeur plongeant  
Poches à douille  
Douille n° 1 (facultatif)  
Spatule





