



© 2011, éditions *AUTRE VUE*, Lyon
Tous droits de reproduction strictement réservés.

Conception et réalisation : Hervé Tournier, *AUTRE VUE* (Lyon)
Textes et Recettes : Fabrice Bonnot
Photographies : Florence et Jean-Philippe Coureaut

ISBN : 978-2-915688-37-5

Impression : Chirat (42)

Achévé d'imprimer en octobre 2011 - Dépôt légal 4^{ème} trimestre 2011

FABRICE
BONNOT

TARTE AUX PRALINES ROSES, GRIOTTES ECLATÉES, SAUCE CHOCOLAT AU LAIT ET CITRON VERT

Pour 6 personnes

Pour la sauce chocolat
100 g de chocolat au lait
70 g de lait
45 g de crème liquide
15 g de sucre d'amandes
1 feuille de laurier
2 zestes de citron vert
8 suprêmes de citron vert.
80 g de griottes (fraîches ou surgelées)

Pour la pâte sablée
100 g de beurre
100 g de farine
45 g de sucre glace
45 g de poudre
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf

Pour la frangipane pralines
100 g de beurre
50 g de sucre glace
75 g de poudre d'amande
2 œufs
60 g de pralines en poudre
50 g de mascarpone
5 cl de Kirsch

Préparation de la pâte sablée

Faites ramollir le beurre à température, malaxez-le à la spatule dans un saladier afin de lui donner une consistance souple. Puis ajoutez le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et incorporez soigneusement le jaune d'œuf et la farine en pluie. Formez une boule, la couvrir d'un papier film alimentaire et placez-la au réfrigérateur 2h.

Pour la frangipane

Faites ramollir le beurre à température puis malaxez-le à la spatule, incorporez dans l'ordre le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs puis la praline en poudre, le Kirsch et le mascarpone.

Pour la sauce chocolat au lait

Dans une casserole faite bouillir le lait avec le sucre puis verser sur le chocolat et ajoutez la crème fraîche, les zestes de citron vert émincé puis les suprêmes de citron vert coupés en petits dès et mettez-les dans la sauce chocolat.

Étalez finement la pâte sablée, beurrez un moule à tarte avec 5 g de beurre et foncez. Piquez le fond de votre tarte à l'aide d'une fourchette puis placez les griottes et recouvrez par-dessus avec la frangipane aux pralines.

Cuisez la tarte au four à 180 ° pendant 15 à 20 minutes. Il est possible de la servir tiède accompagnée de la sauce chocolat.

Conseil : les griottes peuvent être remplacées par des framboises.



Conseil de Cédric
Domaine de Joys (vin moelleux), 2010,
Gael Gessler et Fils.

CANNELLONI DE TOURTEAU ET CÉLERI, MIROIR CASSIS

Pour 4 personnes

2 tourteaux	¼ de botte de cerfeuil
1 boule de céleri	200 g de cassis
2 carottes	1 l de lait
1 poireau	1 anis étoilé
1 oignon	1 bâton de cannelle
1 courgette	10 cl de vinaigre de Xérès
4 échalotes	2 g de poivre de Sichuan
1 bouquet garni	50 g de sucre
¼ de botte d'estragon	5 cl d'huile d'olive
¼ de botte de ciboulette	1 pincée de piment d'Espelette

Confectionnez un court bouillon avec 1 carotte, le poireau, l'oignon et le bouquet garni. Après ébullition plongez les tourteaux et cuisez-les environ 15 minutes à frémissement. Après refroidissement, décortiquez-les minutieusement en prenant soin de bien retirer tous les cartilages.

Emincez une échalote, faites-la revenir puis ajoutez le cassis, les épices, le sucre puis le vinaigre de Xérès. Laissez mijoter 1 heure environ puis passez au chinois. Le coulis doit avoir une consistance épaisse.

Epluchez le céleri et taillez des rectangles de 8 cm de long sur 4 cm de large et 2 mm d'épaisseur. Cuisez le céleri dans le lait environ 10 minutes.

Taillez en brunoise les carottes, courgettes et échalotes puis blanchissez-les. Mélangez les légumes avec le tourteau, les herbes hachées, l'huile d'olive, le piment d'Espelette, sel et poivre du moulin.

Placez un peu de mélange tourteau sur le rectangle de céleri puis roulez en cannelloni en prenant soin de bien le serrer.

Placez une cuillère de miroir cassis au centre de l'assiette, puis disposez les cannellonis dessus.





PAIN PERDU & DÉPENDANCES ACTE 2

Pour 4 personnes

¼ de litre de lait
¼ de litre de crème liquide
4 œufs
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
40 g de beurre
8 tranches épaisses de pain de mie
ou de pain de campagne rassis.

*Mélanger tous les ingrédients,
sauf le beurre et le pain.*

*Laissez imbiber le pain en le trempant
15 à 20 minutes dans la préparation en
retournant les tranches 2 ou 3 fois.*

*Dans une poêle bien chaude, faites fondre
le beurre moussé et le pain juste égoutté.*

*Cuisez chaque face environ 2 à 3 minutes
avec une belle coloration, puis servez
immédiatement.*

*Accompagnez le pain perdu de marmelade
de fruits de saison et d'une glace parfumée.*



