

N° 178 - NOVEMBRE 2017

Cuisine et Vins

DE FRANCE

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

105
RECETTES

Vins d'exception
LES 70 BOUTEILLES
QU'IL FAUT AVOIR
BUES DANS SA VIE

Le gâteau
d'anniversaire
de **CHRISTOPHE**
MICHALAK

Menu
d'automne
3 recettes, 3 vins

L'évolution
de la cuisine
LES CHEFS
DE DEMAIN

Concours
LES 16 RECETTES
GAGNANTES
MISES EN IMAGE

SPÉCIAL 70 ANS

Les recettes cultes de la rédaction

*Rillettes de saumon, vol-au-vent, chou farci, poulet aux morilles,
tarte au citron meringuée, charlotte au chocolat...*

M 01068 - 178S - F: 3,70 € - RD



C'EST DU GÂTEAU!



FANTASTIK À L'ORANGE DOUCE

de Christophe Michalak

AVEC CHRISTOPHE MICHALAK, LA PÂTISSERIE, C'EST FANTASTIK, PARFOIS MÊME COSMIK !
KOMPTEZ SUR LUI POUR VOUS FAIRE PARTAGER DES TRUKS EN PLUS. GRAPHIK, IMPERTINENTES,
REVISITÉES, ON KIFFE CES KRÉATIONS TOUT DROIT SORTIES DE SON IMAGINATION DE GRAND ENFANT.
DÉKOUVREZ LE GÂTEAU QU'IL-A PRÉPARÉ POUR NOTRE ANNIVERSAIRE. KÉL JOLI KADEAU !

PAR SOPHIE MENUT. PHOTOGRAPHIES DE LAURENT ROUVRAIS

**POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 25 MIN | RÉFRIGÉRATION 4 H
ASSEZ FACILE | BON MARCHÉ**

- Oranges confites • 1 orange (zestes)
- Quelques pousses végétales (Atsina Cress, verveine, basilic...)
- Quelques pousses de shiso

Pour le shortbread : • 1/2 orange (zestes)

• 130 g de beurre • 140 g de farine

• 60 g de sucre glace • 1 pincée de fleur de sel

Pour le confit d'orange :

• 2 oranges (jus et zestes) • 75 g de sucre

Pour le crémeux orange : • 1 orange (zestes

et 10 cl de jus) • 1 cuil. à soupe de jus de citron vert

• 4 œufs • 100 g de beurre

• 120 g de confit d'orange • 80 g de sucre

• 2 feuilles de gélatine

Pour la crème légère à l'orange :

• 20 cl de crème fraîche liquide

1. Préparez le shortbread. Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec les zestes d'orange, la farine, le sucre glace et la fleur de sel. Mélangez la pâte rapidement pour qu'elle reste friable. Formez une boule et étalez-la à la main dans le fond d'un cercle à tarte, en vous aidant d'un papier film. Enfourné le shortbread dans le four préchauffé à 160 °C pour 25 minutes de cuisson. Laissez refroidir complètement sur une grille.

2. Préparez le confit d'orange. Dans une petite casserole, mélangez le jus et les zestes des oranges avec le sucre. Laissez cuire à feu doux pour que l'ensemble réduise de moitié et pour obtenir la consistance d'une marmelade.

3. Réalisez le crémeux. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide et égouttez-les. Placez tous les ingrédients sauf le beurre dans une casserole. Portez à frémissement pour atteindre 100 °C. Passez le tout à travers un chinois et ajoutez petit à petit le beurre froid coupé en morceaux. Émulsionnez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 5 minutes. Versez la préparation dans un bac en plastique, recouvrez d'un papier film au contact afin d'éviter qu'une croûte se forme, puis laissez prendre au minimum 4 heures au réfrigérateur.

4. Assemblez le gâteau. Recouvrez la pâte de shortbread avec le crémeux dont vous réserverez 200 g. Montez la crème liquide en chantilly et mélangez-la avec le crémeux réservé. Placez cette préparation dans une poche à douille. Déposez sur toute la surface du gâteau des boules pointues en commençant par l'extérieur. Décorez avec le reste du confit déposé dans un cône en papier, des oranges confites et des zestes d'orange. Répartissez harmonieusement quelques pousses végétales.

NOTRE BON ACCORD : un jurançon (Sud-Ouest)



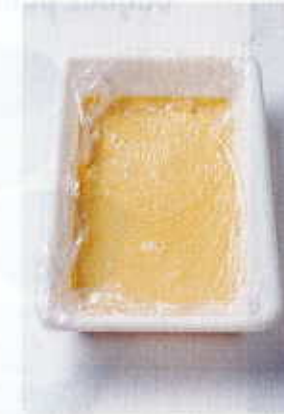
Disposez les ingrédients du shortbread dans un saladier.



Étalez la pâte dans le fond d'un cercle à pâtisserie.



Passez le crémeux à l'orange au tamis.



Disposez le crémeux dans un bac en plastique et filmez-le.



Laissez cuire le confit pour obtenir une marmelade.



Recouvrez le shortbread avec le crémeux à l'orange refroidi.



Mélangez le reste de crémeux et la crème fouettée.



Remplissez la poche à douille dans une carafe.



Décorez le gâteau à l'aide d'une poche à douille.

Les conseils du chef

Préparez le gâteau la veille et conservez-le au réfrigérateur. Sortez-le 10 minutes avant de le déguster. Utilisez des oranges bio, que vous pouvez remplacer par des mandarines. Posez la poche à douille dans une carafe en plastique pour la remplir plus facilement.