

LA CUISINE
DES CHEFSPatrice Demers, le
pédagogue du sucréLES CHEFS INVITÉS
Patrice DemersRESTAURANT
Les 400 coupsSEMAINE PROCHAINE
Muffin aux bananes, à
l'érable et aux pacanes

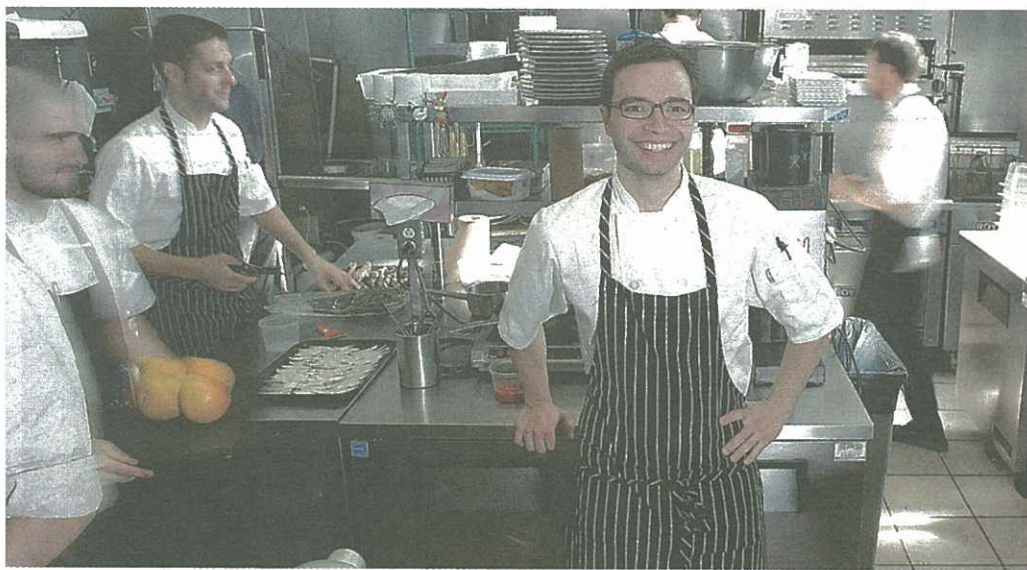
Le tout nouveau et excellent ouvrage de Patrice Demers est un véritable cours d'initiation en matière de pâtisserie. Il rassemble tout ce qu'il faut savoir pour acquérir les compétences et la confiance nécessaires pour un pâtissier en herbe ; les importantes techniques de base, des renseignements sur le matériel requis, des consignes pour la préparation ainsi que des conseils sur la cuisson, cruciale pour les desserts.

L'auteur nous livre aussi des informations essentielles sur les ingrédients utilisés, tels que les farines, les sucres, les gélifiants, etc. Il ne se contente pas de donner les recettes, mais nous enseigne également la chimie de la pâtisserie et combien il est important de comprendre l'interaction des produits entre eux. Le tout est magnifiquement mis en image. Un livre incontournable tant pour les amateurs que pour les curieux.

Thierry Daraize

journaldemontreal.com

VIDÉO



Financier aux canneberges et au gingembre confit

PORIONS 8
PRÉPARATION 20 min
RÉFRIGÉRATION 3 heures
CUISSON 25 min

Voici une autre suggestion pour le temps des fêtes qui arrive plus vite que vous ne le croyez. Préparez votre pâte à financier et congelez-la dans de petits contenants. De cette façon, en cas de visite surprise, vous pourrez, en quelques minutes, préparer un dessert exceptionnel.

INGRÉDIENTS

115 g (½ tasse) de beurre non salé

210 g (1 ¾ tasse) de sucre glace
75 g (⅓ tasse) de poudre d'amandes
72 g (½ tasse) de farine tout usage
6 blancs d'œufs
65 g (? tasse) d'huile de canola
Le zeste de 1 citron
Le zeste de 1 orange
50 g (? tasse) de gingembre confit, haché
50 g (1 tasse) de canneberges fraîches

PRÉPARATION

1. Dans une casserole à parois élevées, cuire le beurre à feu moyen pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il se colore légèrement. Retirer la casserole du feu et laisser tempérer.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs.
3. Verser les blancs d'œufs sur les ingrédients secs et, à l'aide d'un fouet, bien mélanger.
4. Ajouter le beurre noisette (en évitant de verser les solides), puis l'huile de canola et les zestes de citron et d'orange. Mélanger jusqu'à ce que la

pâte soit bien homogène.

5. Verser la pâte dans un bol, couvrir de pellicule plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
6. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et fariner un moule rectangulaire de 18 x 24 cm (7 x 9 po).
7. Verser la pâte dans le moule et garnir avec les canneberges et le gingembre confit. Cuire au four pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser tempérer avant de démouler.