

LA CUISINE
DES CHEFS

Un travail d'équipe

Ouvert il y a à peine deux ans, le restaurant Les 400 coups, tenu avec brio par les trois compères Marc-André Jetté en cuisine, Patrice Demers en pâtisserie et Marie-Josée Beaudoin au service et aux vins, fait les délices des grands gourmands du Québec. En effet, la clientèle se déplace de loin pour venir se délecter de l'admirable travail de ces grands professionnels du métier.

Mais surtout, pas question de faire l'impasse sur les desserts de Patrice qui prend plaisir à nous émoustiller les papilles avec ses créations acidulées pleines de saveurs fraîches et pas trop sucrées. Et comment les réaliser soi-même? Patrice nous dévoile ses secrets dans son tout nouveau et excellent livre de desserts.

Thierry Daraize

journaldemontreal.com

VIDÉO



PHOTOS LE JOURNAL DE MONTRÉAL, CHANTAL POIRIER ET THIERRY DARAIZE

Blinis au chocolat, poire caramélisées et noisettes

PORTIONS 6
PRÉPARATION 20 min
CUISSON Quelques minutes

Si vous cherchez une recette de crêpes qui sort de l'ordinaire, voici ma recette de blinis chocolatés. Je les accompagne ici de poires et de noisettes.

INGRÉDIENTS

BLINIS AU CHOCOLAT

110 g (¾ tasse) de farine
8 g (2 c. à café) de levure chimique (poudre à pâte)
2 pincées de sel
115 g (½ tasse) de beurre non salé
25 g (¼ tasse) de cacao
125 g (½ tasse) de lait
75 g (⅓ tasse) de cassonade
1 œuf

Noix de beurre (pour la cuisson)

POIRES CARAMELISÉES

2 poires Bartlett
85 g (¼ tasse) de miel de sarrasin
15 g (1 c. à soupe) de jus de citron
30 g (2 c. à soupe) d'eau

PRÉPARATION

BLINIS AU CHOCOLAT

1. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. À l'aide d'un fouet, incorporer le cacao et amener la préparation à ébullition.
3. Retirer du feu, ajouter le lait, la cassonade et l'œuf. Bien mélanger.
4. Verser cette préparation sur les ingrédients secs et, à l'aide d'un fouet, mélanger juste ce qu'il faut pour obtenir une préparation homogène.

5. Chauffer un poêlon à feu modéré. Lorsqu'il est chaud, badigeonner légèrement le fond du poêlon de beurre. À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte à blinis pour former de petits cercles d'environ 6 cm (2 po).
6. Lorsque de petites bulles apparaissent à la surface des blinis, à l'aide d'une spatule, les retourner délicatement et les laisser cuire pendant 2 minutes à feu doux.
7. Retirer les blinis du poêlon et les garder au chaud.

POIRES CARAMELISÉES

1. Éplucher les poires, les couper en quartiers et retirer le cœur. Couper chaque quartier de poire en trois.
2. Dans une grande poêle, chauffer le miel à feu élevé jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement.
3. Ajouter les poires et le jus de citron. Cuire les poires jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement caramélisées.
4. Verser environ 2 c. à soupe d'eau

pour stopper la cuisson et obtenir un caramel qui n'est pas trop épais.

PRÉSENTATION

35 g (¼ tasse) de noisettes, rôties et concassées
½ tablette de chocolat de 100 g (3 ½ oz), à 60% (ou plus) de cacao

1. Déposer les blinis sur des assiettes, ajouter les poires caramélisées et quelques noisettes concassées.
2. À l'aide d'une râpe ou d'une microplane, garnir chaque dessert de chocolat râpé.

Truc de Patrice

Les blinis sont meilleurs servis tièdes. Il est possible de les cuire quelques heures à l'avance et de les réchauffer au four à 180 °C (350 °F) pendant environ 2 minutes.

LES CHEFS INVITÉS

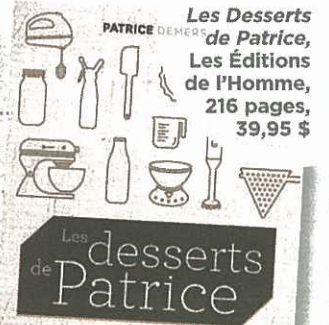
Patrice Demers

RESTAURANT

Les 400 coups

SEMAINE PROCHAINE

Ganache au chocolat blanc caramélisé, compote de bananes et pacanes sablées



Les Desserts
de Patrice,
Les Éditions
de l'Homme,
216 pages,
39,95 \$