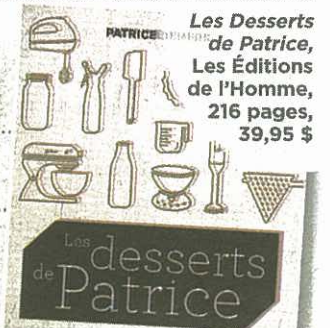


LA CUISINE
DES CHEFSLes gourmandises
de PatriceLES CHEFS INVITÉS
Patrice DemersRESTAURANT
Les 400 coupsSEMAINE PROCHAINE
Une recette exclusive de
Normand Laprise du Toqué!

Vous raffolez des desserts et vous cherchez à vous inspirer des créations de l'un des plus talentueux chefs pâtisseries au Québec ? Pour une quatrième semaine consécutive, Patrice Demers partage avec nous l'une de ses irrésistibles recettes. Il aime mettre à l'honneur toute la fraîcheur des fruits et marie avec brio les saveurs sucrées-salées ainsi que les différentes textures.

Son dessert signature, un petit pot de crème au chocolat, caramel et fleur de sel, légendaire ! Après avoir travaillé dans des établissements de renom à Montréal comme le Leméac, Aux Chèvres, le Laloux et le Newtown, il a rejoint depuis deux ans l'équipe des 400 Coups où il confectionne pour le bonheur de tous des desserts délectables tels que : Panna cotta aux champignons Candy Cap et pain d'épices, gâteau croustillant au thé Matcha avec crème lime et basilic thaï, crème caramel au gingembre avec figues au vin rouge.

Thierry Daraize

journaldemontreal.com

VIDÉO



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

PORZIONI 4
PRÉPARATION 45 min
CUISSON 40 min
RÉFRIGÉRATION 8 heures

Voici une technique assez impressionnante, mise au point par la maison de chocolat Valrhona.

Comme le chocolat blanc contient une bonne quantité de sucre, nous le laissons caraméliser à feu modéré au four. Après une quarantaine de minutes, on se retrouve avec un chocolat aux saveurs qui peuvent rappeler le dulce de leche.

J'utilise ensuite ce chocolat pour réaliser une ganache très crémeuse.

INGRÉDIENTS

GANACHE AU CHOCOLAT
BLANC CARAMELISÉ

125 g (4 ½ oz) de chocolat blanc, en pastilles
240 g (1 tasse) de crème 35%

1 feuille de gélatine
préalablement réhydratée dans
de l'eau froide (ou ¼ de sachet
de gélatine en poudre)

COMPOTE DE BANANES

2 bananes, pelées et tranchées
en rondelles

25 g (2 c. à soupe) de cassonade

15 g (1 c. à soupe) de jus de citron

PACANES SABLÉES

1 blanc d'œuf

100 g (1 tasse) de pacanes

35 g (3 c. à soupe) de sucre

PRÉPARATION

GANACHE AU CHOCOLAT
BLANC CARAMELISÉ

1. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin ou d'un tapis de si-

licone, puis y déposer les pastilles de chocolat blanc.

2. Cuire au four environ 40 minutes en brassant à plusieurs reprises pour s'assurer d'une coloration uniforme. Le chocolat doit être bien doré.

3. Verser le chocolat blanc caramélisé dans un bol à parois élevées.

4. Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer du feu et ajouter la gélatine.

5. Verser sur le chocolat et émulsionner à l'aide d'un mélangeur à immersion.

6. Répartir la ganache dans des verres ou des ramequins. Réfrigérer pendant au moins 8 heures.

7. La ganache se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur. Pour ne pas qu'elle sèche, la couvrir de pellicule plastique.

COMPOTE DE BANANES

1. Mettre tous les ingrédients dans une poêle et cuire à feu élevé environ 2 minutes.

2. Mettre la compote obtenue dans un petit bol et réfrigérer au moins 1 heure.

PACANES SABLÉES

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2. Dans un bol, fouetter le blanc d'œuf pour le rendre bien mousseux.

3. Ajouter les pacanes et bien les enrober du blanc d'œuf.

4. Saupoudrer le sucre sur les noix et brasser pour bien les couvrir.

5. Étaler les noix sur une plaque recouverte d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Mettre au four environ 8 minutes.

6. Il est important de brasser à quelques reprises pour s'assurer d'une cuisson uniforme.

7. Laisser tempérer. Conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante.