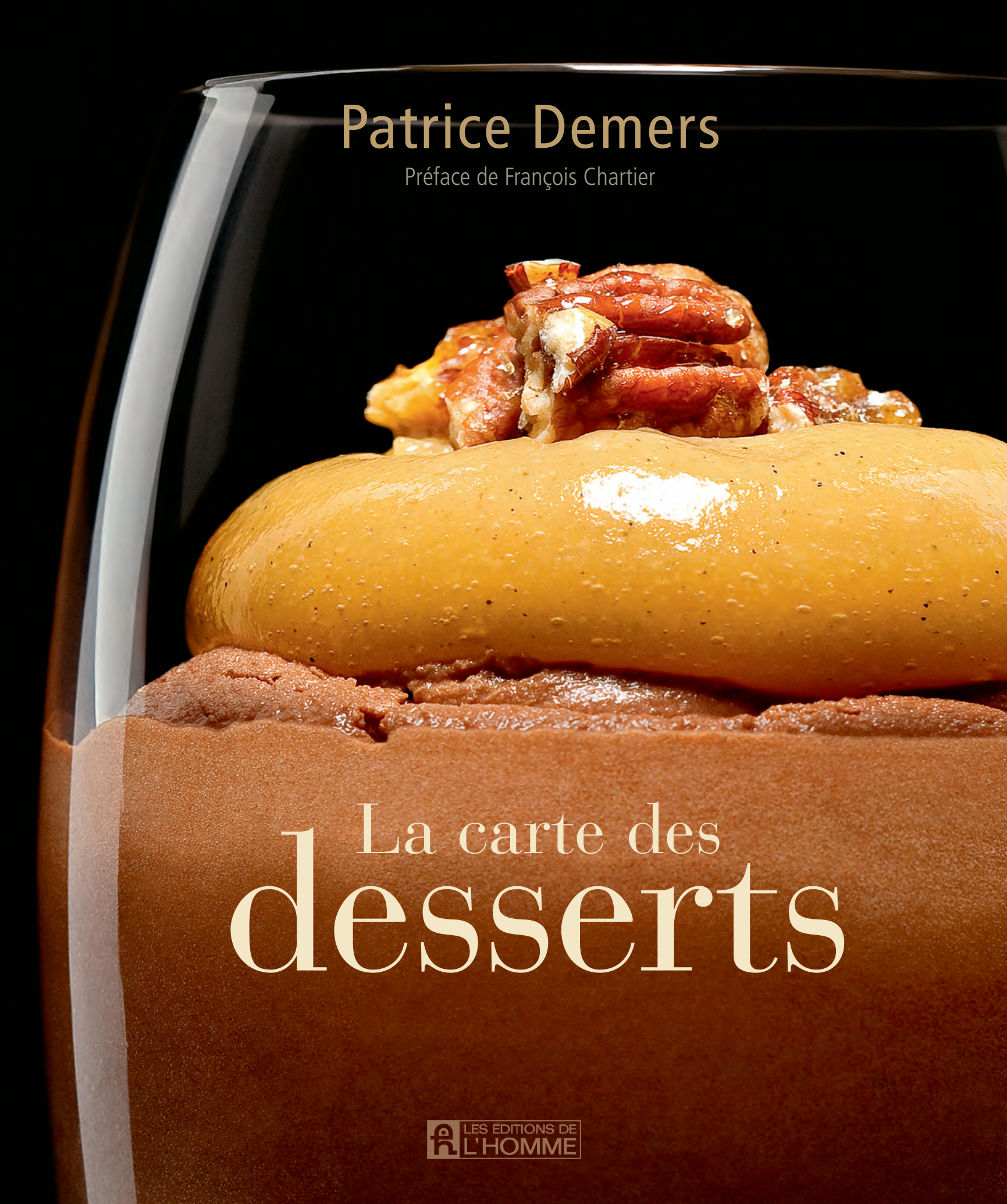

Patrice Demers

Préface de François Chartier

La carte des desserts

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

La carte des desserts

Design graphique : Nicole Lafond
Traitement des images : Johanne Lemay
Révision et correction : Odette Lord
Photographe : Mathieu Lévesque Photographe
www.mathieulevesque.com
Accessoires :
3 femmes et un coussin, Montréal
Magasin Z'AXE, Carrefour Laval/Quartier Dix 30
Boutique L'Aubergine, Rosemère

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Demers, Patrice

La carte des desserts

Comprend un index.

ISBN 978-2-7619-2671-3

1. Desserts. I. Titre.

TX773.D452 2009 641.8'6 C2009-942171-2

Suivez-nous sur le Web

Consultez nos sites Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne. Et croisez aussi vos auteurs préférés et notre équipe sur nos blogues !

EDITIONS-HOMME.COM
EDITIONS-JOUR.COM
EDITIONS-PETITHOMME.COM
EDITIONS-LAGRIFFE.COM

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :

Pour le Canada et les États-Unis :
MESSAGERIES ADP inc.*
2315, rue de la Province
Longueuil, Québec J4G 1G4
Téléphone : 450-640-1237
Télécopieur : 450-674-6237
Internet : www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
Pour la France et les autres pays :
INTERFORUM editis
Immeuble Paryseine, 3, allée de la Seine
94854 Ivry CEDEX
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91
Télécopieur : 33 (0) 1 49 59 11 33
Service commandes France Métropolitaine
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 71 28
Internet : www.interforum.fr
Service commandes Export – DOM-TOM
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 78 86
Internet : www.interforum.fr
Courriel : cdes-export@interforum.fr
Pour la Suisse :
INTERFORUM editis SUISSE
Route André Piller 33A, 1762 Givisiez – Suisse
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60
Télécopieur : 41 (0) 26 460 80 68
Internet : www.interforumsuisse.ch
Courriel : office@interforumsuisse.ch
Distributeur : OLF S.A.
ZI. 3, Corminboeuf
Route André Piller 33A, 1762 Givisiez – Suisse
Commandes :
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33
Télécopieur : 41 (0) 26 467 54 66
Internet : www.olf.ch
Courriel : information@olf.ch
Pour la Belgique et le Luxembourg :
INTERFORUM BENELUX S.A.
Fond Jean-Pâques, 6
B-1348 Louvain-La-Neuve
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20
Télécopieur : 32 (0) 10 41 20 24
Internet : www.interforum.be
Courriel : info@interforum.be

Imprimé au Canada

03-15

© 2015, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)
(édition précédente : 2009)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2015
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-4415-1

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec pour son programme d'édition.

Conseil des Arts du Canada Canada Council for the Arts

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour nos activités d'édition.

Patrice Demers

La carte des desserts

Photographies de Mathieu Lévesque

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
Une société de Québecor Média

Des goûts et des couleurs, on ne discute point, mais d'un bon dessert, longtemps on se souvient.

préface

Ma première rencontre avec Patrice Demers aura été dans une… assiette de dessert ! Eh oui, j'ai connu l'homme par ses desserts, à l'époque du restaurant Les Chèvres. Il m'a littéralement conquis par le goût, comme autrefois une femme « prenait son homme par le ventre… ».

Haute définition de saveurs, intelligence du propos, économie de moyens, sensibilité et subtilité, plaisirs partagés sans esbroufe et papilles allumées au possible…, voilà des commentaires qui définissent à la perfection tant les créations signées par le maître ès desserts et pâtisseries qu'était, qu'est et que sera toujours Demers, que la personnalité de ce créateur singulier.

Car c'est de ça qu'il s'agit chez ce jeune chef intuitif, talentueux et unique, ouvert aux nouveaux courants et toujours à l'affût de nouvelles combinaisons de saveurs. Il est à l'image des grands chefs de ce monde qui ont su s'approprier leur art, par le travail et la méthode, pour ensuite le transcender par une expression on ne peut plus personnelle. Les œuvres de Patrice s'inscrivent dans cette mouvance.

Mais qu'est-ce qui nous a obligés à le suivre au *Pop* et au *Laloux* (!), où il nous a encore plus éblouis par sa superbe ? Que de vérité, de justesse, d'évolution et de maturité dans le propos. Puis, depuis le printemps 2009, il nous a conduits, comme des pèlerins à la recherche du Saint Graal, dans son nouveau quartier général de créativité qu'est le restaurant Newtown, où il officie avec une toute nouvelle équipe afin de donner ses lettres de noblesse gastronomique à ce coin de la ville, qui en avait grandement besoin. Et le pari du funambule de l'univers sucré semble déjà gagné. Allez-y, vous verrez vos cils olfactifs se réveiller et s'émerveiller !

Enfin, comme si ce n'était pas assez, dans ce livre, qui fera date au pays dans le monde des desserts et de la pâtisserie, grâce à sa facture originale adaptée aux besoins et aux désirs de chacun, il partage ses nouveaux secrets pour toutes les occasions. Voilà l'approche et l'ouverture d'esprit d'un grand chef qui sait être à l'écoute de ses convives et de ses disciples.

Dans cet ouvrage novateur, le chef a eu la générosité de nous présenter ses plus récentes créations sous forme de thèmes qui se déploient en trois temps. Il vous propose un aliment central, qu'il affectionne tout particulièrement, et explique pourquoi il y est attaché (chocolat blanc, citron ou rhubarbe, pour ne nommer que ceux-là). Il vous offre ensuite les recettes.

Petit génie qui jongle avec les aliments, Patrice Demers remet enfin entre les mains de tous les lecteurs, dans ce remarquable livre *La carte des desserts*, les secrets du bonheur, qui, contrairement à ce que l'on a déjà pensé, n'est pas dans le pré…, mais plutôt dans votre assiette de dessert !

Et j'allais l'oublier, aussi dans le verre…

Car, par l'équilibre de ses préparations, notre maestro trace une piste pour que les vins, tout comme les cidres de glace, les eaux-de-vie, les liqueurs, les bières de dégustation et même les thés grands crus puissent faire leur chemin afin que la rencontre entre ses desserts et le verre soit toujours au rendez-vous.

Donc, n'hésitez plus et laissez-vous conquérir par ce livre de référence gourmand, comme je l'ai été depuis la première fois où un dessert de Patrice Demers est venu se poser sur mes papilles, heureuses, il va sans dire.

François Chartier
Sommelier, auteur et instigateur du principe d'harmonies et de sommellerie moléculaires

avant-propos

Dans ce livre, je vous invite à partager ma grande passion, celle des desserts. Vous rêvez de faire de la pâtisserie comme un véritable chef ? En voici l'occasion. Ce livre est conçu pour que vous puissiez apprendre, à votre rythme, les bases de nombreux desserts. Pour vous faciliter la tâche, j'ai choisi de vous présenter les produits avec lesquels je préfère travailler, sous forme de thèmes. Puis j'ai groupé mes desserts selon ces différents thèmes, par exemple les amandes, le chocolat et les fraises.

Chacun des thèmes comporte 3 recettes qui ont toutes la même recette de base. Par exemple, pour le chocolat noir, la Mousse au chocolat noir est la recette de base. On a ensuite la Mousse au chocolat noir, langues de chat aux épices et compote de bananes, la 2e recette. Et finalement la Mousse au chocolat noir, glace au sésame grillé, banane et citron, la 3e recette.

Vous pouvez donc commencer par la recette de base, qui est un merveilleux dessert. Si le cœur vous en dit, vous faites ensuite la mousse, langues de chat. Puis peu à peu, vous deviendrez plus habile et vous pourrez faire la mousse, glace au sésame.

Plusieurs parties de mes desserts peuvent aussi être servies seules et constituer de très bons desserts. Par exemple, le Sorbet aux framboises et la Salade d'agrumes. Allez-y selon le temps dont vous disposez, selon l'envie du moment, selon votre gourmandise et selon le produit que vous voulez cuisiner. Tout commence par le choix d'un produit de qualité.

Vous avez un faible pour le salé, elle a une folle envie de sucré ? Le Pot de crème chocolat au lait, chantilly au caramel et arachides salées saura sans doute vous réconcilier. Mamie est dessert, papi est fromage, et vous ne savez quoi leur préparer ? Offrez-leur la Glace aux pacanes, gelée de pommes caramélisées et cheddar fort. Ils ne voudront pas repartir avant d'avoir eu la recette.

Mes secrets du chef. Certains produits ou certains appareils que j'utilise dans les recettes sont mes secrets du chef, ils ajoutent un petit plus à mes desserts. Dans les recettes, ces produits sont suivis d'un astérisque, par exemple, poudre de roses sauvages*. Vous les retrouverez dans le Petit glossaire illustré, matériel et ingrédients, ou les secrets du chef, p. 10. Ils sont accompagnés d'une définition et de l'endroit où vous pouvez vous en procurer. Dans la plupart des cas, je suggère aussi des produits de remplacement.

De plus, en consultant les photos techniques, vous comprendrez tout de suite comment faire certaines étapes.

La pâtisserie préparée et dégustée à la maison. Vous pouvez, bien sûr, cuisiner seul, mais vous pouvez aussi le faire entre amis ou en famille. Les 2e et 3e recettes de chacun des thèmes se prêtent facilement au travail d'équipe. Pendant qu'une personne prépare la recette de base, une autre fait une recette qui l'accompagne et ainsi de suite. À la fin du repas, les divers pâtissiers peuvent échanger leurs commentaires.

Il est très intéressant aussi d'inviter les enfants à participer à la préparation des desserts. Réservez-leur un petit coin de la cuisine, donnez-leur un bol de farine et laissez-les vous aider. D'accord, il y aura peut-être un peu plus de ménage à faire ensuite. Mais quand ils donneront des petits sablés en forme de cœur à leur grand-mère, en lui disant « C'est moi qui les ai faits ! », vous verrez à quel point ils seront fiers d'eux et, du coup, vous en oublierez le ménage supplémentaire.

Moi, quand je suis à la maison, je cuisine rarement les desserts du restaurant,

à moins que j'aie des invités. Avant d'introduire un nouveau dessert sur ma carte, je prépare quelques recettes simples, chez moi, avec un produit que j'ai envie de déguster. C'est très souvent le point de départ de ma pâtisserie. La maison est pour moi l'endroit calme où je peux créer sans le bruit et la turbulence d'une cuisine de restaurant.

La pâtisserie dégustée au resto ou dans les grandes occasions. Au restaurant, quand je reçois une commande, je sais que la personne qui a choisi un dessert a des attentes bien précises en ce qui a trait au goût, à la texture et à la présentation du dessert. Mon défi est alors d'étonner le client et de dépasser ses attentes. Au Québec, notre pâtisserie a été très influencée par la pâtisserie française, et c'est ce qu'on m'a enseigné à l'école hôtelière. Dans mes nombreux voyages et dans mon imaginaire, cette pâtisserie a cependant évolué, elle ne doit plus être uniforme, elle doit être inspirée et avoir beaucoup de texture.

Dans mon enfance, j'étais passionné par la magie, j'aimais surprendre. Quoi de plus fascinant que de voir les yeux des gens qui cherchent comment vous avez bien pu réussir un tour de magie. C'est un peu ce que je veux recréer au restaurant, je veux surprendre les clients et rivaliser de génie pour leur offrir des desserts incroyables.

Grâce à ce livre, vous réussirez, vous aussi, à vous surprendre, car vous avez sans doute des talents que vous ne soupçonniez même pas… Et vous réussirez, bien sûr, à surprendre vos invités.

Les desserts, du plus simple au plus raffiné. Pour vous faciliter le travail et pour que vous puissiez aller à votre rythme, pour chacun des thèmes, j'ai classé les desserts en recettes faciles, moyennement faciles et un peu plus compliquées. Si l'on reprend l'exemple du chocolat noir, la Mousse au chocolat noir, la 1re recette, est facile. On a ensuite la Mousse au chocolat noir, langues de chat aux épices et compote de bananes, la 2e recette, qui est moyennement facile. Et finalement la Mousse au chocolat noir, glace au sésame grillé, banane et citron, la 3e recette, qui est un peu plus compliquée.

Vous repérerez tout de suite les titres évocateurs qui accompagnent chacune des recettes.

La recette de base

Recettes faciles. Les premiers desserts de chacun des thèmes sont faciles à préparer. Vous pouvez faire ces recettes à la maison. Toutes ces recettes, même les plus simples, sont savoureuses, et elles vous donneront envie de poursuivre votre cheminement culinaire.

Le dessert du jour

Recettes moyennement faciles. Les 2e recettes de chacun des thèmes peuvent aussi se faire à la maison. Même si elles sont un peu plus difficiles, elles sont très accessibles et pourront impressionner vos invités les plus exigeants. Avant de commencer une recette, assurez-vous d'avoir tous les ingrédients et le matériel pour la préparer.

Le chef vous propose

Recettes un peu plus compliquées. Les 3e recettes de chacun des thèmes sont à votre portée si votre cuisine est bien équipée, si vous y allez progressivement, si vous cuisinez déjà beaucoup ou si vous avez envie de sortir des sentiers battus.

Notes : Les temps de préparation indiqués comprennent toujours les temps de cuisson.

Les mots suivis d'un astérisque (*) renvoient au glossaire (voir p. 10).

petit glossaire illustré, matériel et ingrédients, ou les secrets du chef

Agar-agar : Gélifiant extrait d'une algue, il en résulte des gelées fermes et cassantes. Contrairement à la gélatine en feuille, il est nécessaire de faire bouillir l'agar-agar pour l'activer. Il a aussi la particularité de solidifier les aliments à 35 °C (95 °F) et de résister à la chaleur jusqu'à 85 °C (185 °F). Comme son pouvoir gélifiant est très impressionnant, il est préférable d'utiliser une balance très précise pour le peser ou de mettre exactement la quantité indiquée dans la recette. Je l'utilise surtout pour former des gelées très fermes qui seront par la suite réduites en purées parfaitement lisses. Cette technique permet de donner une texture de purée onctueuse à n'importe quel liquide. Vous pouvez trouver l'agar-agar sous forme de poudre dans les épiceries orientales.

Arôme naturel de violette : Concentré de violette très parfumé. On pourrait le remplacer par de l'eau de rose. *Mon fournisseur : www.terraspicecompany.com*

Camomille : Plante aromatique dont les fleurs sont utilisées en infusion. Vous pouvez trouver des fleurs séchées de camomille chez les herboristes.

Chinois étamine : Passoire métallique très fine, de forme conique, formée d'un tamis qui permet de filtrer les crèmes, les gelées et les purées.

Chocolat : Au restaurant, j'utilise le chocolat Valrhona pour son goût exceptionnel, l'Araguani ou le Manjari noir, le Jivara au lait et l'Ivoire blanc. Mais d'autres marques de chocolat de grande qualité peuvent aussi être utilisées.

Cuillères : En pâtisserie, pour bien réussir, il faut être très précis. Quand on trouve des cuillères dans les recettes, il faut toujours mettre des cuillères rases, par exemple, 1 c. à soupe rase de sucre.

Cul-de-poule : Bol en acier inoxydable ou en plastique. Vous en trouverez de différentes tailles.

Fève tonka : Utilisée comme épice, cette fève est le noyau d'un fruit provenant des Antilles et d'Amérique centrale. Râpée et infusée, sa saveur peut rappeler celles de la vanille et de l'amande amère. *Mon fournisseur officiel d'épices rares : Philippe de Vienne, Épices de cru.*

Glucose liquide : Ce produit est souvent utilisé comme anti-cristallisant. Le pouvoir sucrant du glucose est moins élevé que celui du sucre traditionnel. Dans la plupart des recettes, vous pouvez le remplacer par du sirop de maïs.

Gomme de xanthane : Utilisée comme épaississant, elle permet de donner de la viscosité aux liquides sans les transformer en gelée. Le résultat sera peu influencé par les variations de température et résiste très bien à la congélation. Vous pouvez en trouver dans les magasins d'aliments naturels.

Grué de cacao : C'est le résultat de la torréfaction et du concassage de la fève de cacao. Vous en trouverez dans certaines épiceries fines.

Hibiscus : Fleur séchée, aussi appelée oseille de Guinée. Quand on l'utilise en infusion, la boisson qui en résulte est mauve et possède une saveur légèrement acide qui rappelle celle des fruits rouges. Vous en trouverez dans les herboristeries et les magasins d'aliments naturels.

Isomalt : Dérivé du sucre qui a, entre autres, la particularité de mieux résister à l'humidité.

Kumquat : Orange naine d'Extrême-Orient.

Maltodextrine de tapioca : Amidon modifié qui permet de stabiliser des ingrédients à haute teneur en gras et de leur donner une texture poudreuse.
Mon fournisseur :
www.terraspicecompany.com

Mélangeur à immersion : Ce petit mélangeur de forme allongée est doté d'une lame à la base, ce qui permet d'émulsionner ganaches et crèmes pour obtenir une texture parfaitement onctueuse.

Microplane : Cette râpe très fine permet de zester les agrumes et de râper fromage et épices.

Pacojet : Appareil qui permet de préparer des glaces et des sorbets en broyant à haute vitesse les préparations préalablement congelées.

Pectine NH : Extraite des fruits (comme les agrumes et les pommes), la pectine entre dans la préparation des confitures et des gelées. La pectine NH est dite thermoréversible parce qu'elle supporte plusieurs refontes et gélifications.

Poudre de lait de coco atomisé : Lait de coco réduit en fine poudre par un procédé d'atomisation.
Mon fournisseur :
www.terraspicecompany.com

Poudre de roses sauvages : Il s'agit d'une véritable poudre de roses. Vous pouvez en trouver dans certains magasins d'aliments spécialisés, dans les marchés publics, par exemple.

Praliné, pâte de praliné : Pâte obtenue en broyant des noisettes ou des amandes qui ont préalablement été caramélisées. Vous trouverez cette pâte déjà prête à l'emploi dans certaines épiceries spécialisées ou dans les pâtisseries.

Purée de coco : Purée de noix de coco surgelée. J'utilise la marque Boiron.

Purée de litchis : Purée de litchis surgelée. J'utilise la marque Boiron.

Sel de Maldon : Fleur de sel anglaise que l'on reconnaît à ses gros flocons plats.

Silicone, ustensiles en silicone : Ces ustensiles pratiques résistent à la chaleur. On utilise le tapis en silicone pour cuire sur une plaque à pâtisserie. Sa surface antiadhésive permet de le nettoyer facilement. On peut le remplacer par du papier sulfurisé.

Siphon : Utilisé traditionnellement pour préparer de la crème chantilly, il permet aussi de faire mousser d'autres liquides.

Sous vide, machine sous vide : Appareil utilisé pour sceller des aliments dans des sacs en plastique, en faisant un vide d'air. Ces aliments peuvent ensuite être cuits à basse température. Je marine aussi des fruits sous vide.

Spatule coudée : Spatule à angle droit, qui sert à étaler crèmes et pâtes. La lame, souvent flexible, facilite le tout.

Trimoline : Sucre liquide qui absorbe l'humidité et prévient le dessèchement.

Valrhona : Producteur de chocolat français spécialisé dans les chocolats d'origine.

Versawhip 600K : Protéine de soya qui permet de faire mousser des liquides. Quand on l'utilise avec la gomme de xanthane, on obtient des mousses aériennes d'une grande stabilité. On peut l'employer pour faire des mousses froides ou chaudes, sans l'utilisation de protéines animales (blanc d'œuf ou gélatine).
Mon fournisseur :
www.terraspicecompany.com

Yuzu : Agrume originaire d'Asie utilisé pour le parfum incroyable de son jus et de son zeste. On trouve le jus en bouteille dans certaines épiceries orientales.

abricots séchés

Voici l'une de mes armes secrètes…

En plein mois de février, lorsque l'expression « fruit de saison » perd toute signification, les fruits séchés me sont souvent d'un grand secours. De tous les fruits secs, l'abricot est probablement celui que j'utilise le plus. Simplement réhydraté, avec un sirop légèrement parfumé (citron, camomille, anis étoilé et autres), l'abricot est le compagnon idéal de plusieurs desserts. J'aime aussi, après l'avoir chauffé avec du jus d'orange, le réduire en purée que j'utiliserai comme un coulis d'abricots frais.

compote d'abricots au citron

Cette compote des plus simples pourra être préparée en toutes saisons. Le jus et le zeste de citron lui apportent beaucoup de fraîcheur. Pour accompagner le chocolat, des gâteaux ou simplement une bonne glace vanille, elle trouvera une place dans votre répertoire de recettes simples et vite préparées.

portions : 6 à 8 **préparation et cuisson :** 1 heure

2 douzaines d'abricots séchés
400 ml (env. 1 2/3 tasse) d'eau
3 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de jus de citron
½ zeste de citron

hacher finement les abricots.
dans une casserole, cuire tous les ingrédients, à l'exception du zeste, jusqu'à ce que les abricots commencent à se défaire.
retirer du feu, puis ajouter le zeste.
conserver au réfrigérateur.

Le dessert du

jour

cake coco et compote d'abricots

Un peu plus léger et moelleux qu'un quatre-quarts, ce cake peut aussi être accompagné de chantilly au chocolat (p. 29).

portions : 6 à 8 **préparation et cuisson :** 1 ½ heure
matériel : un moule à cake d'environ 25 cm (10 po) de longueur

125 g (½ tasse) de beurre mou
150 g (¾ tasse) de sucre
2 œufs
150 g (1 tasse) de farine
1 c. à café (1 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
Une bonne pincée de sel
125 ml (½ tasse) de lait de coco
40 g (½ tasse) de noix de coco finement hachée

Il vous faut une recette de base de Compote d'abricots au citron (voir p. 15).

à l'aide d'un batteur électrique, avec le fouet, bien crémer le beurre et le sucre pendant environ 4 minutes.
ajouter les œufs un par un.
tamiser la farine, la levure chimique et le sel ensemble.
incorporer simultanément au mélange beurre-sucre le mélange de farine et le lait de coco. Ajouter finalement la noix de coco.
verser le mélange dans un moule à cake beurré et couvert de papier sulfurisé.
cuire au four, à 180 °C (350 °F), pendant environ 45 minutes.
démouler et servir avec la compote d'abricots.

Le chef vous propose

sorbet à l'abricot,
biscuit moelleux aux noisettes et lait moussé aux fèves tonka

Sous ses allures simples, ce dessert réserve plusieurs surprises à mesure que la cuillère s'y enfonce. La fève tonka, qui parfume la mousse, est l'une de mes épices préférées. Elle ressemble à une amande dont la peau extérieure serait noire. Il suffit de la râper avec une râpe très fine ou avec une râpe à muscade. Sa saveur rappelle celles de l'amande amère et de la vanille.

portions : 6 à 8
préparation et cuisson : 2 heures
matériel : un moule à cake d'environ 25 cm (10 po) de longueur
une plaque à pâtisserie, 6 à 8 bols

Il vous faut une recette de base de Compote d'abricots au citron (voir p. 15).

le sorbet à l'abricot

6 ½ c. à soupe d'eau
50 g (¼ tasse) de sucre
500 g (2 tasses + 2 c. à soupe) de purée d'abricots surgelée du commerce

porter à ébullition l'eau et le sucre pour faire un sirop. Incorporer ce sirop à la purée.
turbiner dans une sorbetière ou congeler dans un contenant à Pacojet*.

Verser le lait infusé dans un siphon.

Garnir les bols de cubes de biscuit et de noisettes pralinées.

Garnir la mousse de sorbet à l'abricot.

le biscuit moelleux aux noisettes

3 œufs
180 g (¾ tasse + 1 c. à soupe) de cassonade
170 g (¾ tasse) de beurre mou
60 g (½ tasse) de pastilles de chocolat au lait 40 % de très grande qualité, fondues
75 g (½ tasse) de farine
150 g (1 tasse) de noisettes grillées

au bain-marie, dans un cul-de-poule, bien blanchir les œufs et la cassonade pour chauffer légèrement le mélange.
dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre et le chocolat fondu.
incorporer graduellement le mélange d'œufs dans le beurre chocolaté.
ajouter finalement la farine et les noisettes.
cuire au four dans un moule à cake, à 180 °C (350 °F), pendant environ 20 minutes.
démouler, laisser refroidir complètement à la température de la pièce et couper en cubes. Comme le gâteau est très moelleux, il est préférable de le réfrigérer pour qu'il soit plus facile à couper.

Patrice Demers partage avec vous les secrets de ses dernières créations. Il a sélectionné 16 de ses produits préférés avec lesquels il a concocté de délicieuses recettes adaptées à tous les talents. Avec ce livre, que vous soyez débutant ou cuisinier expérimenté, vous ne verrez plus jamais les desserts de la même façon. Le chef pâtissier a d'abord imaginé une recette de base qu'il explique étape par étape. Purée de pommes caramélisées, meringue croquante ou sablé breton n'auront plus de secrets pour vous ! Puis, pour chacune de ces recettes, il vous propose de les décliner en deux variations : une version maison rapide et simple pour apprécier les saveurs sucrées au quotidien et une version plus élaborée pour les repas en famille ou entre amis et pour les grandes occasions. Tout au long de ce livre, il vous guide et vous permet de découvrir toutes les astuces pour réussir des desserts exceptionnels dans votre cuisine. Vous pourrez aussi y aller de vos propres créations en mélangeant, selon vos goûts et votre imagination, des éléments de plusieurs recettes. Grâce aux nombreuses photos, vous aurez presque l'impression de suivre des cours privés de pâtisserie avec Patrice Demers !

Depuis son inscription à l'École hôtelière de Laval en pâtisserie et en cuisine à la fin des années 1990, Patrice a pu exprimer son talent pour le sucré dans plusieurs bonnes tables de Montréal dont Leméac, Les Chèvres, Laloux et Les 400 Coups. En plus de faire le bonheur des amateurs de ses desserts à l'assiette, Patrice a publié trois livres de recettes, *Les Chèvres et Le Chou, La carte des desserts* et *Les desserts de Patrice* (tiré de son émission à Canal Vie). Son dernier projet : une boutique dans Griffintown, Patrice Pâtissier, où on peut maintenant apporter ses créations sucrées à la maison. Avec Patrice, on rêve que le repas commence par la fin !

Les abricots

La recette de base

Le dessert du jour

Le chef vous propose

ISBN 978-2-7619-4415-1

9 782761 944151

Groupe Livre Québecor Média inc.

Design de la couverture : Nicole Lafond