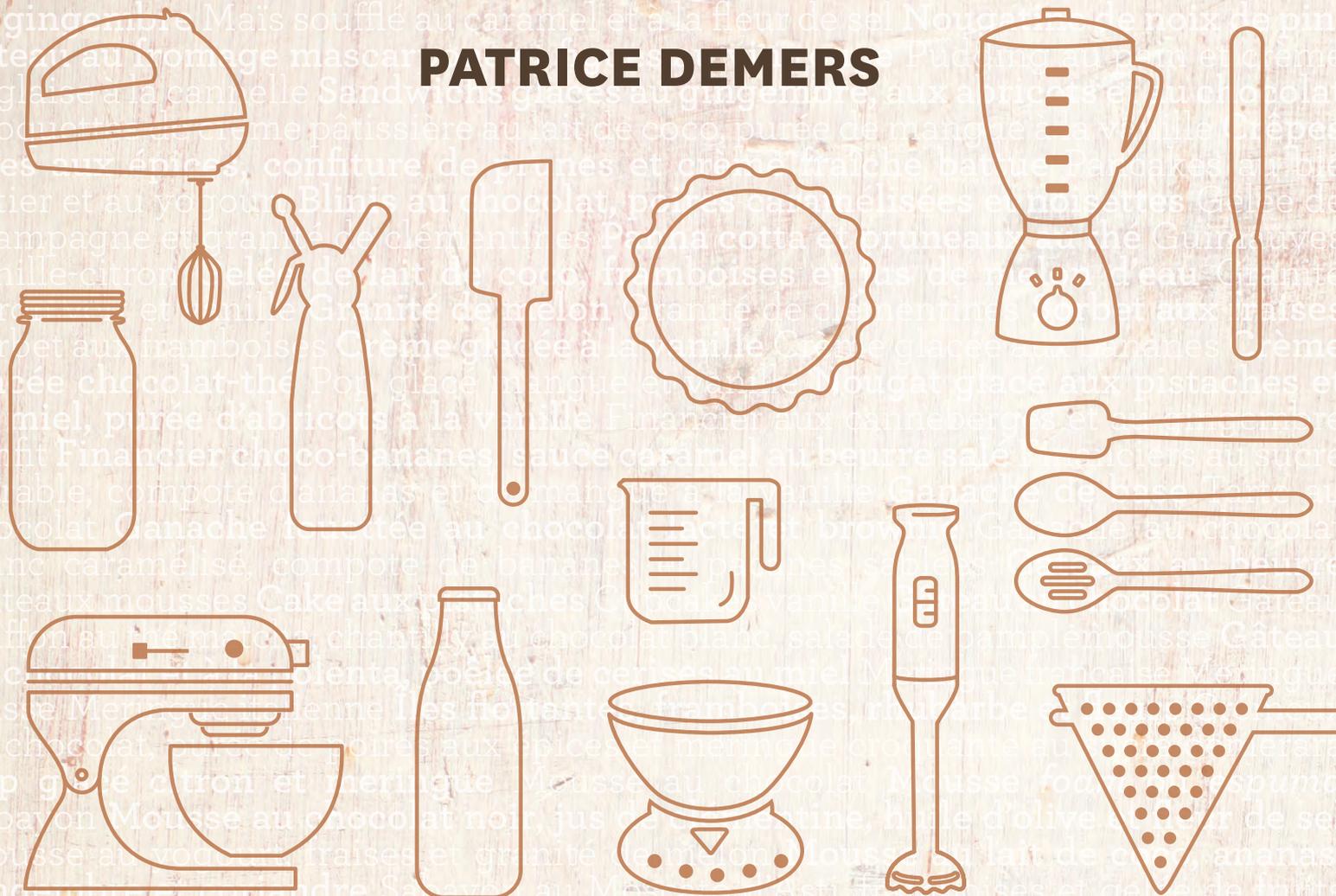
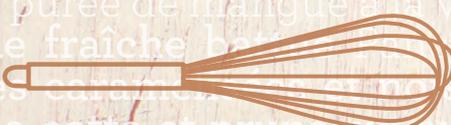


PATRICE DEMERS

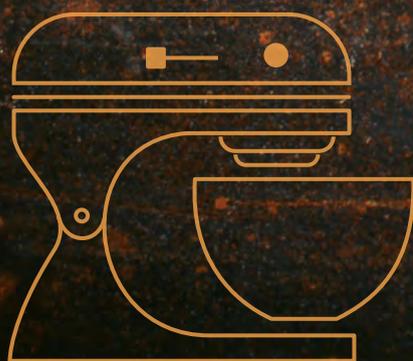


Les desserts de Patrice



LES ÉDITIONS DE
L'HOMME





Sauce caramel au beurre salé Caramel aux figues
Caramel à l'érable Crème caramel au gingembre Mais
soufflé au caramel et à la fleur de sel Nougatine de
noix de pin, gâteau au fromage mascarpone et figues
au vin rouge Pudding au pain et crème anglaise à la
cannelle Sandwichs glacés au gingembre, aux abricots
et au chocolat Croquettes de crème pâtissière au lait
de coco, purée de mangue à la vanille Crêpes fines
aux épices, confiture de prunes et crème fraîche
battue Pancakes au blé entier et au yogourt Blinis au
chocolat, poires caramélisées et noisettes Gelée de
champagne et granité de clémentines Panna cotta et
pruneaux au thé Guimauves vanille-citron Gelée de
lait de coco, framboises et jus de melon d'eau Granité
citron vert et vanille Granité de melon Granité de
clémentines Sorbet aux fraises Sorbet aux framboises
Crème glacée à la vanille Crème glacée aux bananes
Crème glacée chocolat-thé Pop glacé mangue et
vanille Nougat glacé aux pistaches et au miel, purée
d'abricots à la vanille Financier aux canneberges
et au gingembre confit Financier choco-bananes,
sauce caramel au beurre salé Financiers au sucre
d'érable, compote d'ananas et de mangue à la vanille
Ganache de base Tarte au chocolat Ganache fouettée
au chocolat lacté et brownie Ganache au chocolat
blanc caramélisé, compote de bananes et pacanes
sablées Gâteaux au beurre Gâteaux mousses Cake aux
pistaches Cupcakes vanille Gâteau au chocolat Gâteau
chiffon au thé matcha, chantilly au chocolat blanc,
salade de pamplemousse Gâteau au chocolat et à la
polenta, poêlée de cerises au miel Meringue française
Meringue suisse Meringue italienne Îles flottantes,
framboises, rhubarbe et fleurs Crémeux au chocolat,
purée de poires aux épices et meringue croquante au
sucre demerara Pop glacé citron et meringue Mousse
au chocolat Mousse foam ou espuma Sabayon Mousse
au chocolat noir, jus de clémentine, huile d'olive et
fleur de sel Mousse au yogourt, fraises et granité de
melon Mousse au lait de coco, ananas, gingembre
et coriandre Sabayon au Moscato d'Asti, framboises
et gelée de fruits rouges Muffins aux bananes, à
l'érable et aux pacanes Muffins aux canneberges et au
chocolat blanc Muffins à l'avoine et aux dattes Scones
aux abricots, au fenouil et au citron Pâte à choux de
base Éclairs au chocolat lacté, caramel et arachides
Profiteroles banane et chocolat Beignets et purée
d'ananas caramélisé Pâte brisée de base Galettes



Les
de desserts
Patrice

Design graphique: Josée Amyotte
Photographie: Jean-François Héту
Retouches photo: Jean-François Héту et Martin Gendron
Traitement des images: Johanne Lemay
Recherche et arrière-plans: Julie-Ange Breton
Arrière-plans en céramique ou pierre naturelle:
Ciot, 9151 boulevard Saint-Laurent, Montréal
Révision: Sylvie Massariol
Correction: Lucie Desaulniers

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

Demers, Patrice

Les desserts de Patrice

Comprend un index.

ISBN 978-2-7619-3403-9

1. Desserts. 2. Cuisine. 3. Livres de cuisine. I. Titre.

TX773.D454 2012 641.86 C2012-942141-3

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 Parysène, 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
Téléphone : 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

03-15

© 2012, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2012
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-4422-9

Imprimé au Canada

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.

Sauvage caramel au b
souffle au caramel et
vin rouge Pudding a
au chocolat Croque
épices, confiture de
poires caramélisées
au thé Guimauves va
et vanille Granité d
à la vanille Crème g
aux pistaches et a
Financier choco-ba
de mangue à la van
Ganache au chocola
mousses Cake aux p
au chocolat blanc, s
Meringue français
Crèmeux au choc
citron et meringue
de clémentine, nui
de coco, ananas, gi
Muffins aux banan
l'avoine et aux datt
lacte, caramel et a
brisée de base Galet
abricots, à la vanille e
d'orange Vol-au-v
glacés chocolat et ca
l'érable et au whisky
et au gingembre Sab
Caramel à l'érable C
noix de pin, gâteau
cannelle Sandwich
lait de coco, purée
battue Pancakes au
champagne et gran
lait de coco, frambo
clémentines Sorbet
Crème glacée cho
d'abricots à la van
caramel au beurre sa
base Tarte au chocola
compote de bananes
vanille Gâteau au cho
Gâteau au chocolat
italienne Îles flottan
meringue croquant
yogourt, fraises et c

PATRICE DEMERS

Les
de **P** desserts
Patrice

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
Une société de Québecor Média



Le mot de Patrice

Qu'est-ce qui distingue la meringue italienne de la meringue suisse? Quelle quantité d'agar-agar doit-on utiliser pour gélifier une tasse de liquide? Comment la levure chimique agit-elle pour faire lever les gâteaux? Est-il possible de préparer de la pâte feuilletée en moins de deux heures? Dans ce nouveau livre, je réponds à toutes ces questions et à bien d'autres.

Pour ce faire, j'ai sélectionné 16 techniques essentielles qui, selon moi, devraient faire partie du répertoire de toute personne passionnée de desserts : caramel, crème de base, meringue, pâte brisée... Pour chacune d'elles, j'explique le déroulement le plus clairement possible, étape par étape, à l'aide de nombreuses photos. Afin de vous faciliter encore davantage la tâche, je vous suggère de nombreux trucs et astuces, en partant du choix de certains ingrédients jusqu'à la présentation finale. Réussite assurée!

Pour vous permettre de mettre en application ces tours de main, je vous propose plus de 60 recettes parmi mes préférées. Je les ai soigneusement choisies pour vous démontrer tout l'éventail de possibilités offertes par chacune des techniques de base en pâtisserie.

Voici quelques conseils avant de vous lancer dans la réalisation de mes recettes :

- ▶ Pour tous les ingrédients du livre, vous trouverez les mesures en poids (grammes) et en volume (tasses, cuillères à café, etc.). Si vous aimez faire des desserts, je vous conseille fortement d'acheter une petite balance numérique. On peut maintenant en trouver pour moins de 20\$. Rien ne vaut une balance numérique pour avoir la mesure exacte de chaque ingrédient.
- ▶ Avant même de commencer une recette, il est toujours préférable de mesurer tous les ingrédients nécessaires à chaque étape. Lorsqu'on a tous les ingrédients pesés devant soi, il est beaucoup plus facile de visualiser la recette. De plus, on risque moins d'oublier quelque chose en cours de route...
- ▶ Ma pâtisserie est influencée grandement par les fruits et les saisons. N'hésitez pas à modifier les desserts de ce livre pour y incorporer les fruits que vous trouvez au marché. Par exemple, vous désirez cuisiner ma recette de galettes fraises et rhubarbe à l'automne? Profitez-en pour créer votre propre version à l'aide de pommes et de poires. En plein mois de février, choisissez plutôt des ananas et des mangues, le résultat sera tout aussi délicieux!

Il y a plus de 13 ans, lorsque j'ai annulé mon inscription à l'université pour suivre ma passion et devenir pâtissier, j'étais convaincu de faire le bon choix. Je n'aurais toutefois jamais pensé à cette époque que j'écrirais aujourd'hui l'introduction de mon troisième livre et encore moins que j'animerais une émission de pâtisserie à la télévision. Malgré ces tournants imprévus, mon objectif est toujours resté le même depuis le début de ma carrière : faire des desserts savoureux pour faire plaisir aux autres, tout simplement. J'espère que ces recettes vous permettront à votre tour de faire plaisir à votre famille et à vos amis.

BALANCE NUMÉRIQUE

Cet instrument permet de mesurer les ingrédients avec beaucoup de précision, une étape essentielle à la réussite de la plupart des desserts. Une tasse de farine tamisée ne pèse pas la même chose qu'une tasse de farine qui sort du sac. De même, le fait de presser la cassonade dans une tasse peut faire varier son poids. Pour certains ingrédients plus difficiles à mesurer dans une tasse, comme le chocolat, les noix ou les fruits, la balance est indispensable. Personnellement, je l'utilise pour tous les ingrédients, même les liquides. De cette façon, il y a moins de risques d'erreur et, surtout, je ne perds pas de temps à laver mes tasses entre chaque mesure !





Caramel

Je fais du caramel presque chaque jour depuis plus de 10 ans et je dois avouer qu'encore aujourd'hui, je reste impressionné par la transformation du simple sucre blanc en un produit aux saveurs complexes. Même s'il est relativement facile à préparer, le caramel fait encore peur à de nombreux cuisiniers et pâtisseries amateurs. Pourtant, en suivant quelques règles de base, c'est presque un jeu d'enfant.



Caramel

Le sucre blanc, aussi appelé «saccharose», est composé de deux molécules: le glucose et le fructose. Jointes ensemble, ces molécules forment les grains du sucre.

La technique de base pour réaliser un caramel est simple: on ajoute un peu d'eau au sucre (l'idée est d'humidifier le sucre, la quantité exacte d'eau n'a pas d'importance) et on dépose la casserole sur un feu élevé. Sous la chaleur, les molécules de glucose et de fructose s'éloignent d'abord les unes des autres et, avec l'eau, forment un sirop. En cuisant, le sirop se concentre, ce qui fait monter sa température. Lorsqu'elle atteint environ 170 °C (338 °F), on obtient un caramel de couleur claire. Pour un caramel plus foncé, il faut que la température monte jusqu'à 185 °C (365 °F). Jusqu'ici rien de très complexe.

Toutefois, à mesure que le caramel se concentre en cuisant, les molécules de glucose et de fructose s'entassent de nouveau les unes sur les autres, ce qui favorise la formation de cristaux. De plus, la présence d'une cuillère de bois ou de n'importe quelle autre particule peut provoquer la cristallisation. Et une fois qu'un cristal de sucre se forme, cela entraîne une réaction en chaîne: d'autres molécules se joignent, de sorte que, après peu de temps, on obtient une masse granuleuse plutôt qu'un caramel liquide.

POUR ÉVITER CETTE CRISTALLISATION, QUELQUES PRÉCAUTIONS S'IMPOSENT :

- ▶ **Utiliser du sirop de maïs (ou glucose) **A****: en ajoutant ce liquide sucré, on déséquilibre le mélange naturel des molécules de glucose et de fructose. Il devient donc beaucoup plus difficile pour elles de se regrouper et de former des cristaux.
- ▶ **S'assurer qu'il n'y a pas d'impureté**: une casserole qui n'est pas parfaitement propre ou du sucre qui contient, par exemple, des grains de farine peuvent favoriser la cristallisation.
- ▶ **Se servir d'une casserole à fond épais** (pour une meilleure répartition de la chaleur) et à bord élevé (surtout si on doit «décuire» le caramel avec un autre liquide).
- ▶ **Éviter de brasser le sirop pendant la cuisson**: cela favorise la cristallisation. Lorsqu'il commence à se colorer, on peut simplement remuer la casserole pour obtenir une coloration uniforme.

On recommande souvent d'utiliser un pinceau mouillé pour dissoudre les cristaux de sucre qui auraient tendance à se former sur les parois de la casserole durant la cuisson. Cela ne peut pas nuire, mais, personnellement, je ne pense pas que ce soit nécessaire si l'on ajoute du sirop de maïs.

Il est aussi possible de préparer un caramel à sec **B**. Voici la façon de faire: dans une casserole chaude, saupoudrer le fond de sucre. Lorsqu'il commence à fondre, ajouter d'autre sucre. Au besoin, remuer la casserole pour s'assurer que le sucre fond uniformément. Lorsque tout le sucre est versé et que le caramel commence à se colorer, brasser le tout à l'aide d'une cuillère de bois. Cette technique est plus rapide, mais il est plus difficile de contrôler la couleur du caramel. Je l'utilise lorsque je veux un caramel très foncé.



A



B



Sauces et garnitures au caramel

CARAMEL À L'ÉRABLE

PRÉPARATION 10 minutes

Ce caramel mou et onctueux est idéal pour tartiner du pain grillé ou pour accompagner la crème glacée à la vanille (recette p. 67).

510 g (1 ½ tasse) de sirop d'érable
170 g (½ tasse) de sirop de maïs transparent
115 g (½ tasse) de beurre non salé, coupé en cubes
Une bonne pincée de sel

Dans une casserole à parois élevées, cuire le sirop d'érable et le sirop de maïs jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 110 °C (230 °F).

Retirer du feu, puis incorporer le beurre et le sel. Bien mélanger jusqu'à ce que le caramel soit homogène.

Verser dans de petits pots. Laisser tempérer avant de les refermer.

[Le caramel peut se conserver 1 mois au réfrigérateur.](#)

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PRÉPARATION 5 minutes

Cette sauce est parfaite pour accompagner vos desserts chocolatés. Elle se conserve 2 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Il suffit de la réchauffer quelques secondes pour lui redonner toute sa fluidité. À essayer avec ma recette de financier choco-bananes (recette p. 80).

80 g (⅓ tasse) de crème 35%
40 g (2 c. à soupe) de sirop de maïs
100 g (½ tasse) de sucre
60 g (¼ tasse) d'eau
28 g (2 c. à soupe) de beurre salé, froid

Dans une petite casserole, amener la crème à ébullition. Retirer du feu et garder au chaud.

Dans une autre petite casserole, chauffer le sirop de maïs, le sucre et l'eau à feu élevé, jusqu'à la formation d'un caramel assez foncé, soit environ 2 minutes.

Retirer la casserole de sirop du feu et y verser la crème chaude en filet, tout en mélangeant pour ne pas provoquer de choc thermique.

Incorporer le beurre dans le caramel en mélangeant, afin de bien l'émulsionner.

CARAMEL AUX FIGUES

PRÉPARATION 5 minutes **RÉFRIGÉRATION** 3 heures

Ce caramel peut transformer même le plus simple des gâteaux en un dessert exceptionnel. J'aime bien le servir avec un cake aux pistaches (recette p. 101).

60 g (¼ tasse) de crème 35%
20 g (1 c. à soupe) de sirop de maïs clair
200 g (1 tasse) de sucre
85 g (⅓ tasse) d'eau
200 g (environ 1 tasse) de figues fraîches, coupées en deux

Dans une petite casserole, amener la crème à ébullition. Retirer du feu et garder au chaud.

Dans une autre casserole, cuire le sirop de maïs, le sucre et l'eau à feu élevé, sans mélanger, jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur moyenne.

Retirer du feu et verser doucement la crème chaude dans le caramel.

Mettre les figues dans un contenant à parois élevées.

Verser le caramel sur les figues et, à l'aide d'un mélangeur à immersion, réduire en purée.

Verser le tout dans un contenant hermétique et mettre au frigo pendant au moins 3 heures.

[Le caramel se conserve 1 mois au réfrigérateur.](#)

CRÈME CARAMEL AU GINGEMBRE

PORTIONS 6 **PRÉPARATION** 20 minutes **CUISSON** 45 minutes **RÉFRIGÉRATION** 4 heures

Voici une crème caramel presque classique, parfumée à la vanille, mais aussi au gingembre et au zeste d'orange.

200 g (1 tasse) de sucre
60 g (¼ tasse) d'eau
40 g (2 c. à soupe) de sirop de maïs
500 g (2 tasses) de lait
1 gousse de vanille, fendue et grattée
Le zeste de ½ orange
35 g (¼ tasse) de gingembre haché
65 g (⅓ tasse) de sucre
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Dans une casserole, réunir 200 g (1 tasse) de sucre, l'eau et le sirop de maïs. Cuire à feu élevé jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur moyenne. Retirer du feu et tremper le fond de la casserole dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson du caramel.

Répartir le caramel au fond de 6 ramequins.

Dans une autre casserole, amener à ébullition le lait, la vanille, le zeste, le gingembre et la moitié des 65 g (⅓ tasse) de sucre. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 10 minutes.

Dans un cul-de-poule, mélanger au fouet les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le reste du sucre.

Remettre le lait aromatisé sur le feu pour lui redonner un bouillon.

Tout en brassant avec un fouet, verser le liquide bouillant sur les œufs de manière à les tempérer graduellement.

Passer la crème dans un tamis fin.

Déposer les ramequins dans un plat de cuisson, puis verser la crème dans chaque ramequin.

Mettre de l'eau chaude dans le plat de cuisson jusqu'aux deux tiers de la hauteur des ramequins.

Couvrir le plat de cuisson de deux épaisseurs de papier aluminium. Cuire au four pendant environ 30 minutes.

Après 30 minutes, soulever un coin du papier aluminium et vérifier la cuisson : la crème est prête lorsqu'elle semble prise, mais qu'elle est encore tremblotante. Poursuivre la cuisson jusqu'à environ 10 minutes, au besoin.

Lorsque la crème est cuite, retirer les ramequins du bain-marie et les laisser tiédir pendant 30 minutes avant de les mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

On peut conserver la crème caramel dans les ramequins pendant 2 jours au réfrigérateur. Il suffit de bien les couvrir de pellicule plastique.

AU MOMENT DE SERVIR

Passer la lame d'un couteau tout autour des ramequins et les renverser dans des assiettes.





MAÏS SOUFLÉ AU CAMEL ET À LA FLEUR DE SEL

PORTIONS 8 **PRÉPARATION** 20 minutes

Dans le temps des fêtes, lorsque vous êtes invité chez des amis, cette recette de maïs croquant et légèrement salé constitue le cadeau idéal.

1,5 litre (6 tasses) de maïs soufflé nature
60 g (3 c. à soupe) de sirop de maïs
300 g (1 ½ tasse) de sucre
125 g (½ tasse) d'eau
55 g (¼ tasse) de beurre non salé
2 g (½ c. à café) de bicarbonate de soude
Fleur de sel

Huiler légèrement deux maryses pour ne pas que le caramel colle au moment de brasser le maïs et le caramel.

Déposer le maïs soufflé dans un grand cul-de-poule.

Dans une casserole à parois élevées, réunir le sirop de maïs, le sucre, l'eau et le beurre. Cuire à feu élevé jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur moyenne.

Retirer du feu, ajouter le bicarbonate de soude d'un seul coup et brasser à l'aide d'un grand fouet pour bien disperser le bicarbonate. **Attention** : en ajoutant le bicarbonate, une réaction chimique se produit et le caramel mousse (c'est la même technique que lorsque l'on fait de la tire éponge).

Verser le caramel sans tarder sur le maïs, saupoudrer la fleur de sel et brasser à l'aide des deux maryses pour bien enrober le maïs de caramel.

Verser le maïs dans une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Laisser tempérer complètement avant de séparer le maïs.

Le maïs peut se conserver quelques jours dans un contenant hermétique à la température de la pièce.

NOUGATINE DE NOIX DE PIN, GÂTEAU AU FROMAGE MASCARPONE ET FIGUES AU VIN ROUGE

PORTIONS 12 **PRÉPARATION** 30 minutes **CUISSON** 40 minutes **RÉFRIGÉRATION** 2 heures

La nougatine est faite de noix enrobées de caramel croustillant. Il suffit de la hacher pour ajouter du croquant sur vos desserts préférés. Même si elle est classiquement préparée avec des amandes, n'importe quelle noix peut être utilisée. Cette version originale faite avec des noix de pin est idéale pour accompagner un gâteau au fromage mascarpone et des figues au vin rouge.

NOUGATINE DE NOIX DE PIN

135 g (1 tasse) de noix de pin 40 g (2 c. à soupe) de sirop de maïs
150 g (¾ tasse) de sucre Quantité suffisante d'eau

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

Déposer les noix de pin sur une plaque à pâtisserie et mettre au four pendant environ 6 minutes, en brassant à 2 ou 3 reprises. Les noix de pin doivent être bien dorées.

Dans une casserole, verser le sirop de maïs et le sucre. Ajouter un peu d'eau de manière à couvrir le sucre.

Déposer la casserole sur un feu élevé et cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur moyenne.

Retirer du feu, ajouter les noix de pin et bien les enrober.

Verser la nougatine sur une plaque recouverte de papier parchemin et laisser tempérer complètement.

Une fois tempérée, hacher la nougatine au couteau.

La nougatine se conserve 1 mois dans un contenant hermétique à la température de la pièce.

FIGUES AU VIN ROUGE

24 figues séchées 500 g (2 tasses) de vin rouge
100 g (½ tasse) de sucre 1 bâton de 10 cm (4 po) de cannelle
6 grains de poivre 2 clous de girofle
4 capsules de cardamome

Déposer les figues dans un contenant à parois élevées.

Dans une casserole, amener tous les autres ingrédients à ébullition. Retirer du feu et laisser infuser 5 minutes à couvert.

Remettre la casserole sur le feu et amener une fois de plus le mélange au point d'ébullition. Retirer du feu et passer au tamis fin.

Verser ce vin aromatisé sur les figues.

Laisser tempérer, puis réfrigérer pendant au moins 6 heures.

Les figues se conservent 1 mois au réfrigérateur, dans un contenant hermétique.

Présentation Accompagner chaque pointe de figues et de nougatine.

GÂTEAU AU FROMAGE MASCARPONE

480 g (2 tasses) de fromage à la crème
100 g (½ tasse) de sucre
340 g (1 ½ tasse) de mascarpone
Les graines de 1 gousse de vanille
Le zeste de 1 citron
4 œufs

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Au robot, mélanger le fromage à la crème, le sucre, le mascarpone, la vanille et le zeste de citron jusqu'à l'obtention d'une texture parfaitement lisse.

Ajouter les œufs un à la fois et mélanger pendant 1 minute.

Envelopper l'extérieur d'un moule à fond amovible de 20 cm (8 po) de papier aluminium pour le rendre parfaitement étanche.

Déposer le moule dans un plat de cuisson.

Verser le mélange au fromage dans le moule. Ajouter de l'eau chaude dans le plat de cuisson pour arriver aux deux tiers de la hauteur du moule à gâteau.

Couvrir le plat de cuisson de papier aluminium et y faire quelques trous avec la pointe d'un couteau.

Cuire au four, sur la grille du bas, pendant 40 minutes.

Vérifier la cuisson du gâteau en soulevant un coin du papier aluminium. Le gâteau doit être figé sur les côtés mais légèrement surélevé au centre et encore tremblotant. S'il ne semble pas assez figé, le remettre à cuire pour 10 minutes encore.

Sortir le plat de cuisson du four, enlever le papier aluminium et laisser le gâteau tempérer pendant 5 minutes.

Retirer le gâteau du plat de cuisson et le mettre au frigo pendant au moins 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit bien froid.

À l'aide de la lame d'un couteau ou d'une spatule, détacher le contour du gâteau. Le démouler en ouvrant la charnière du moule.

Le gâteau se conserve 2 jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique ou simplement recouvert de pellicule plastique.

AU MOMENT DE SERVIR

Avec un couteau trempé dans l'eau chaude, couper le gâteau en pointes.