

Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

Bûche, oh ma bûche !

Détente **Saveurs**

Chaque semaine, nous ouvrons nos colonnes à un chef, un pâtissier, un chocolatier... bref, un toqué de cuisine, afin qu'il vous livre l'une de ses recettes. Pas à pas. Seule contrainte : qu'il joue du fouet dans la région et sublime un aliment de saison. Ensuite, c'est à vous de jouer...

Champion du monde, Jérôme de Oliveira n'a pas eu droit à son défilé sur les Champs-Élysées ni à son portrait sur l'Arc de Triomphe. Sans doute parce qu'il a préféré la pâtisserie au football dès l'âge de 3 ans. Mais qu'importe ! Celui qui, à 27 ans, possède déjà sa propre enseigne à Cannes, *Intuitions*, n'a jamais voulu être une « star ». Sa vocation à lui est née d'une « volonté de faire plaisir aux autres en suscitant la gourmandise ». Pari tenu avec ses désormais célèbres Paris-Brest revisités qui s'arrachent sur la Croisette ou ses tartes au citron dont lui seul a le secret.

Fêtes de fin d'année obligent, Jérôme de Oliveira a décidé de sortir de sa hotte non pas une, mais cinq bûches ! Parmi elles, l'Instant Thé, sa mousse au chocolat, ses framboises et son thé Earl Grey. « Une bûche aux saveurs féminines, délicates. » De quoi faire passer la liste des treize desserts à quatorze !

MATHIEU GARCIA-BULLON
mgarciabullon@nicematin.fr

Pâtisserie *Intuitions*, 22 rue Bivouac-Napoléon à Cannes. Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 19 h 30 et le dimanche de 10 h à 18 h. Rens. 04.63.36.05.07.

BISCUIT CHOCOLAT

151 g de pâte d'amande, 170 g de beurre, 10 oeufs, 55 g de cacao en poudre, 79 g de chocolat noir 66 %, 79 g de sucre semoule, une pincée de sel fin.

Tamiser le cacao en poudre. Clarifier les jaunes d'oeufs. Mélanger au batteur la pâte d'amande et le beurre pommadé et ajouter petit à petit les jaunes d'oeufs. Émulsionner au fouet. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre et le sel. Faire fondre le chocolat. Mélanger le tout délicatement. Étaler la pâte sur une feuille cuisson. Cuire à 180 °C 10 à 12 min.

CONFIT DE FRAMBOISES

160 g de framboises, 26 g de miel, 46 g de sucre semoule, 4 g de pectine.

Mélanger le tout, faire bouillir et réserver au frigo.

CRÉMEUX AU THÉ

230 g de lait entier, 15 g de thé Earl Grey, 65 g de sucre semoule, 2 jaunes d'oeufs, 13 g de Maïzena, 140 g de beurre, 4 feuilles

de gélatine.

Faire bouillir le lait, ajouter le thé hors du feu et laisser infuser 5 min. Chinoiser et verser sur les jaunes d'oeufs, le sucre et la Maïzena préalablement délavée. Faire bouillir le tout comme une crème pâtissière. Ajouter la gélatine. Ajouter le beurre en cubes à 40 °C. Mixer et utiliser.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

519 g de crème liquide, 106 g de lait entier, 2 jaunes d'oeufs frais, 21 g de sucre semoule, 312 g de chocolat noir 66 %.

Cuire la crème, le lait, les jaunes et le sucre comme une crème anglaise. Mixer et chinoiser sur le chocolat puis émulsionner. À 45 °C, incorporer la crème montée.

CROUSTILLANT NOISETTES

70 g de cassonade, 70 g de noisettes, 70 g de feuillantine, 150 g de biscuits secs LU concassés, 40 g de couvertureivoire.

Torréfier puis concasser les noisettes. Faire fondre le chocolat de couverture. Mélanger tous les ingrédients puis étaler une fine couche suivant la taille de votre moule.

GLAÇAGE NOIR

157 g de sucre semoule, 65 g d'eau, 116 de crème liquide, 58 g de sirop de glucose, 44 g de cacao en poudre, 6 feuilles de gélatine.

Cuire le sucre et l'eau à 120° C.

Faire bouillir la crème et le glucose. Décuire le sucre avec la crème chaude. Ajouter le cacao en poudre. Bien faire bouillir en fouettant. Ajouter le miel. Puis incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Mixer.

ASSEMBLAGE

Étaler la confiture de framboise sur le biscuit chocolat, puis étaler le crémeux au thé. Faire congeler.

Lorsque la mousse au chocolat est prête, la couler dans votre moule et insérer le biscuit, la confiture et le crémeux au milieu, comme sur la photo ci-dessus. Fermer avec le croustillant noisettes et réserver au congélateur afin que la mousse au chocolat prenne dans de bonnes conditions.

Démouler, glacer avec le glaçage chocolat à 40 °C puis décoré selon votre créativité.

La fin du monde est annoncée pour le 21 décembre, alors, plutôt que de déprimer, trinquez et buvons des bulles ! La maison Dautel-Cadot a lancé une cuvée « Fin du monde ». Une très belle bouteille noire, estampillée du désormais célèbre calendrier maya. Calendrier que les acheteurs recevront également sous forme d'un joli bijou dans un pochon doré. Une édition limitée à 10 000 bouteilles !

Prix : 60 € (livraison comprise). En vente uniquement sur le site

www.findumonde-2012.eu (prévoir 72 heures de délai pour la livraison).

Une lotte lardée et un patrimoine

Pour les fêtes, on se fait plaisir. On en profite pour s'offrir un patrimoine, un bon, un authentique. Direction les Hauts de Carco, chez Antoine Arena, l'un des meilleurs de l'appellation corse la plus réputée. « Avec la cuvée des Hauts de Carco, nous sommes sur un 100 % vermentino », indique Bonaventure Blankstein, notre spécialiste en vin, chez Vinivore à Nice. « Les raisins proviennent de parcelles situées à 250 mètres d'altitude. Les vignes y sont cultivées de façon naturelle, sans désherbants, ni engrais chimiques, ni produits de synthèse. On a tout le volume, le gras du vermentino gorgé de soleil et le côté minéral des terres. On l'aime pour le travail qualitatif mené et la vivacité en bouche. »

Chun Wong, son chef, conseille de le déguster avec une lotte lardée et un risotto de pommes de terre. « Comptez 150 g de poisson par personne. Vous le ficelez avec une bande de lard, le faites griller sur tous les côtés et finissez la cuisson au four à 180 °C pendant 7 minutes. Pour le risotto de pommes de terre, prenez des Agatha, taillez-les en dés et faites-les blanchir à l'eau pendant 10 minutes. Puis procédez comme pour un risotto : on mouille de bouillon, on laisse réduire, on remouille, ainsi de suite jusqu'à ce que les pommes de terre soient al dente. Ajoutez du mascarpone et du parmesan pour lier. »

CHRISTELLE LEFEBVRE

clefebvre@nicematin.fr

Les Hauts de Carco, patrimoine, 2011, Antoine Arena. Prix de la bouteille : 24 €. Vin conseillé par Vinivore à Nice.

Ex-élève d'Alain Ducasse et champion du monde de pâtisserie en 2009, Jérôme de Oliveira a ouvert son salon de thé *Intuitions*, dans les murs de l'hôtel cannois *Five & Spa* en début d'année. (Photos Gilles Traverso) Ex-élève d'Alain Ducasse et champion du monde de pâtisserie en 2009, Jérôme de Oliveira a ouvert son salon de thé, *Intuitions*, dans les murs de l'hôtel cannois *Five & Spa* en début d'année. (Photos Gilles Traverso) (Photo C. L.)