

RECETTE PÂTISSERIE

Flan aux pêches.

La pâte sablée :

250 g beurre – 180 g sucre – 1 œuf – 65 g lait – 415 g farine – 35 g maïzéna

Mélanger le beurre mou avec le sucre glace, lorsqu'il est incorporé ajouter le reste, mélanger au robot.

Etaler à 5 millimètres d'épaisseur, fonder le moule à manqué.

Le flan :

300 œufs (6) – 150 g sucre – 10 g vanille – 15 g kirsch (facultatif) – 120 g jus de pêches – 600 g crème fraîche liquide

Mélanger le tout. Couper ensuite les pêches en fines lamelles, deux boîtes de 4/4, mettre sur la pâte sablée.

Cuire four 190°C durant 1h10, réduire à 165°C à coloration.



Macarons « Gerbets ».

125 g amandes en poudre – 225 g sucre glace Tamiser les amandes et le sucre glace.

Monter 100 g de blanc d'œuf et 30 g de sucre.

Dans un cul de poule, mettre le mélange amande/sucre, mettre un peu de blanc monté, et mélanger doucement, puis mettre le reste à l'aide d'une corne.

Dresser à la poche à douille comme pour les choux.

Cuire four 190°C durant environ 7 minutes.

Pour colorer les macarons, ajouter le colorant à la fin du montage des blancs (une cuillère à café).

Pour avoir des macarons moelleux, passer au frais.

Macaron chocolat : 125 g amande – 200 g sucre glace – 20 g cacao non sucré

Ganache chocolat : bouillir 100 g crème, verser sur 200 gde chocolat haché (au moins 60% cacao) ou 100 g de chocolat avec 80 g de praliné.

Farce à macaron blanc : 225 g pâte d'amandes – 110 g beurre – 1 cuillère à café kirsch

Farce à framboise : 225 g pâte d'amandes – 110 g beurre – 45 g framboises entières

Faire tourner au batteur la pâte d'amandes, ajouter le beurre mou puis le kirsch.

