



*Faites votre*  
**PÂTISSERIE**  
*comme*  
**LENÔTRE**

*Le livre culte  
enfin réédité*

Flammarion







*Faites votre*  
**PÂTISSERIE**  
*comme*  
**LENÔTRE**

**Photographies**

Caroline Faccioli assistée de Margaux Besnier

**Stylisme, mise en scène**

et co-direction artistique des photos

Marion Chatelain

**Mise en pages**

Claude-Olivier Four

© Flammarion, Paris 1975-2020

Première édition de cet ouvrage paru en 1975

N° d'édition : L.01EPMN001068.N001

ISBN : 978-2-0802-3792-7

Dépôt légal : novembre 2020

Tous droits réservés



*Faites votre*  
**PÂTISSERIE**  
*comme*  
**LENÔTRE**

Flammarion



# SOMMAIRE

Nos souvenirs tout schuss 13  
Avant-propos Alain Lenôtre 17

## PÂTES ET BISCUITS

Biscuits à la cuiller 24  
Biscuit Joconde 26  
Biscuit roulé 27  
Feuilletage classique 28  
Feuilletage rapide 29  
Génoise nature 30  
Meringue suisse 32  
Meringue française 33  
Fond de succès 34  
Pâte à baba 35  
Pâte à brioche 36  
Pâte à choux 38  
Pâte brisée 40  
Pâte sablée sucrée 41

## CRÈMES ET SIROPS DE BASE

Appareils à bavaois 44  
Appareil à soufflé 45  
Caramel cuit à sec 46  
Caramel liquide 47  
Chantilly nature 50  
Coulis de fruits frais 51  
Crème au beurre café du Guatemala 54  
Crème au beurre chocolat 55  
Crème au beurre nature 58  
Crème au beurre praliné 59  
Crème chiboust 60  
Crème d'amandes 62  
Pâte d'amande à faire chez soi 63  
Crème pâtissière café du Guatemala 66  
Crème pâtissière chocolat 67  
Crème pâtissière vanille 68  
Décor en chocolat 69  
Décor en pastillage 72  
Décor en pâte d'amande 73  
Glaçage au chocolat maison 74

Glaçage au chocolat lait café 75  
Glaçage au chocolat 76  
Glaçage fraise 78  
Glaçage framboise 80  
Glaçage neutre 81  
Mousse au chocolat 82  
Mousse au chocolat n° 2 83  
Sauce à la vanille 86  
Sauce au caramel 87  
Sauce au chocolat 90  
Sirop aux fruits 91

## GÂTEAUX DE VOYAGE

Amandines aux cerises 94  
Bostock aux amandes 96  
Brioche bordelaise 98  
Brioche mousseline 100  
Brioche Nanterre 102  
Brioche parisienne 104  
Brioche de Menton 106  
Brioche polonaise 107  
Brioches individuelles 108  
Cake aux fruits confits 110  
Cake aux fruits secs 112  
Colombier de la Pentecôte 114  
Croissants 116  
Financiers 118  
Galette des rois aux amandes 120  
Gâteau basque 122  
Gâteau de Savoie 124  
Kouglof alsacien 126  
Kouglof Lenôtre 128  
Mirlitons 132  
Pain d'épices des gâtines 133  
Pain de Gênes 136  
Pains au chocolat 138  
Pains aux raisins 140  
Petit prince 142  
Pithiviers 146  
Pithiviers hollandais 147

## GROS GÂTEAUX ET ENTREMETS

Ambassadeur 152  
Baba au rhum (au kirsch  
ou au grand-marnier) 154  
Bagatelle aux fraises 156  
Bûche fraisier 158  
Bûche marron 162  
Bûche sous la neige 164  
Bûche tradition 168  
Casino 170  
Chataigneraie 172  
Concerto 174  
Concorde 178  
Entremets pignons 180  
Feuille d'automne 184  
Forêt noire 186  
Gâteau de Colette 188  
L'Étoile 190  
Chantilly chocolat pour Étoile 192  
Chantilly chocolat 193  
Marly aux framboises 194  
Millefeuille (préparation  
et cuisson du feuilletage) 198  
Millefeuille à la crème pâtissière 200  
Millefeuille Val de Loire 201  
Miroir cassis 202  
Moka au café 204  
Opéra 208  
Paris-Brest 210  
Rosace à l'orange ou Clairefontaine 212  
Saint-honoré chiboust 214  
Le Schuss aux fruits 216  
Singapour ananas et mangue 218  
Succès praliné 220

## FLANS ET TARTES

Clafoutis tutti frutti 224  
Cochelin d'Évreux 225  
Cocotte pomme amande 226  
Far aux pruneaux 228  
Pudding royal 230

La chantelée 232  
Tarte linzer rhubarbe framboise 234  
Linzer tarte 236  
Tarte aux abricots 237  
Tarte aux mirabelles 238  
Tarte aux oranges confites 239  
Tarte bourdaloue aux poires 242  
Tartelette coup de soleil 244  
Tartelette aux abricots 246  
Tarte chocolat banane 248  
Tarte citron meringuée 250  
Tarte feuilletée Éléonore 252  
Tarte follement ananas 254  
Tarte normande glace royale 256  
Tarte nougat pomme 258  
Tarte tatin 260  
Tarte aux 5 noix 262

## PETITS GÂTEAUX

Chocolatine 266  
Choux pralinés 268  
Colisées 270  
Éclair gourmand citron 272  
Éclair au café ou au chocolat 276  
Éclair croquembouche 278  
Glaçage chocolat lait café 280  
Meringue à la chantilly 281  
Moelleux au chocolat 284  
Mont-Blanc 286  
Puits d'amour 288  
Salambo 290  
Tartelette cerises 292  
Tartelette feuilletée ananas 294  
Tartelette fraises des bois 296  
Tartelette aux mirabelles 297  
Tartelette aux fruits de saison 298  
Tartelette à la mangue 300  
Tartelette aux fruits 302  
Tartelette aux myrtilles 303  
Val d'Isère 306





## ENTREMETS CHAUDS DE CUISINE

Beignets mille fruits 310  
Crêpe Suzette 312  
Gaufres 316  
Omelette soufflée à la bénédictine 318  
Soufflé à la vanille 320  
Soufflé au chocolat 321  
Soufflé au grand-marnier 322  
Soufflé aux pistaches 324  
Soufflé aux pommes 325  
Soufflé praliné 326  
Soufflé au citron étoile 327

## ENTREMETS FROIDS DE CUISINE

Abricots au sirop 330  
Abricots frais avec leurs noyaux 331  
Bread and butter pudding 332  
Brioche (comment l'évider) 334  
Brioche Estelle à la passion 335  
Charlotte aux fraises ou aux framboises 338  
Charlotte aux marrons 340  
Charlotte Cécile 342  
Charlotte aux pommes à l'ancienne 344  
Chouchou vanille framboise 346  
Compote de pommes 348  
Compote de rhubarbe 349  
Compote de rhubarbe fraise 350  
Crème à la vanille d'Annie 354  
Figues ou poires au vin 356  
Fraises au pécharmant 357  
Fraises au sirop 358  
Fruits au sirop 359  
Bananes au sirop 360  
Pruneaux au sauternes 361  
Fruits panachés au sirop 362  
Litchis au sirop 363  
Gâteau de semoule aux raisins 364  
Gelée de groseilles 366  
Œufs à la neige 368  
Pêches au sirop 370  
Paires au sirop 372  
Riz impératrice 374  
Tiramisu 376

## PETITS FOURS

Caroline café et chocolat 382  
Mini tartelettes aux fruits 383  
Choux pralinés 384  
Concerto petit four 386  
Opéra petit four 386  
Fruits en gelée 388  
Choux Lady Rose 390

## PETITS FOURS SECS

Allumettes glacées 394  
Artlettes feuilletées 396  
Diamants chocolat 398  
Diamants vanille 400  
Financiers framboise 401  
Financiers 404  
Macarons au chocolat 405  
Macarons framboise 406  
Macarons vanille 407  
Palets aux raisins 408  
Palmiers 410  
Rochers congolais 412  
Sablés arlésiens 414  
Sablés aux noisettes 416  
Sacristains 417  
Tuiles aux amandes 420

Index 423  
Remerciements 431

## NIVEAU DE DIFFICULTÉ

★Facile   ★★Difficile   ★★★Très difficile







# PÂTES *et* BISCUITS

Biscuits à la cuiller	24
Biscuit Joconde	26
Biscuit roulé	27
Feuilletage classique	28
Feuilletage rapide	29
Génoise nature	30
Meringue suisse	32
Meringue française	33
Fond de succès	34
Pâte à baba	35
Pâte à brioche	36
Pâte à choux	38
Pâte brisée	40
Pâte sablée sucrée	41

# BISCUITS À LA CUILLER ★

<b>Préparation :</b> 25 minutes	<b>Ingrédients :</b> pour 40 biscuits 5 œufs	<b>Matériel :</b> Bol de 1 litre Cul-de-poule Fouet Papier cuisson	2 plaques du four Poche à douille de 2 cm de diamètre Poudrette
<b>Cuisson :</b> 18 minutes par plaque de 20 biscuits	150 g de sucre semoule 75 g de farine 75 g de fécule de maïs		

Chauffez le four à 170 °C.

Séparez les blancs des jaunes, choisissez les œufs de telle façon que leur volume soit égal à un quart de litre (5 œufs peuvent être d'un volume nettement inférieur ou supérieur, ce qui fausserait le rapport des quantités dans cette recette).

**Masse 1 :** fouettez dans le bol les jaunes avec 125 g de sucre. Travaillez à vitesse moyenne pendant 5 minutes puis incorporez la farine et la fécule tamisées, sans les travailler.

**Masse 2 :** montez les blancs à grande vitesse pendant 5 minutes en ajoutant 25 g de sucre à mi-parcours pour les soutenir. Ajoutez un tiers des blancs à la première masse et mélangez vivement pour lisser l'appareil. Incorporez délicatement le reste des blancs et mélangez le moins longtemps possible. Recouvrez vos 2 plaques de papier cuisson. Faites adhérer le papier sur la plaque en le collant aux quatre coins avec une noisette de mélange. Dressez le mélange à la poche à douille (diamètre de 2 cm) en formant 20 biscuits de 9 cm de long par plaque. Le mélange ne pouvant attendre,

les 2 plaques doivent être remplies en une seule fois. Saupoudrez légèrement de sucre glace et passez au four pendant 18 minutes, une plaque à la fois. Évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson, mais regardez après 12 minutes environ, si la plaque a besoin d'être retournée pour une coloration uniforme.

**Conservation :** se conservent parfaitement 15 jours voire 3 semaines, dans une boîte hermétiquement fermée au sec.

**Congélation :** vous pouvez les congeler dans une boîte hermétiquement fermée. Laissez-les reprendre 24 heures avant dégustation. Dans ce cas, vous les consommerez dans les 3 à 4 jours, sinon ils moisiraient.

**Conseil :** si vous n'avez pas de papier cuisson, dressez le mélange sur les plaques légèrement beurrées et copieusement farinées. La masse 1 peut être parfumée avec 20 g de sucre vanillé, ou une cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger ou le zeste de ½ citron si les biscuits sont destinés à être dégustés tels quels.



# BISCUIT JOCONDE ★

<b>Préparation :</b>	<b>Ingrédients* :</b>	<b>Matériel :</b>
25 minutes	<b>pour 3 plaques du four</b>	Cadre épaisseur 5 mm
	165 g de blancs	Cul-de-poule de 2 l
<b>Cuisson :</b> 8 minutes x 3	d'œufs (soit environ	Feuille et bol
	5 blancs)	d'un robot
	25 g de sucre semoule	Fouet
	180 g de poudre	Palette
	d'amandes	Papier cuisson
	180 g de sucre glace	Plaque du four
	5 œufs	Tamis
	45 g de farine	

Préchauffez le four à 240 °C.  
Tamisez le sucre glace et la farine et mélangez-les à la poudre d'amandes. Dans le bol du batteur, versez un œuf puis recouvrez-le du mélange amande-sucre glace-farine. Travaillez 2 minutes à vitesse moyenne puis cornez les parois, le fond et la feuille. Ajoutez 1 œuf et mélangez à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Le mélange doit blanchir et mousser légèrement. Cornez de nouveau. Recommencez l'opération avec le reste des œufs. Versez cet appareil dans un grand cul-de-poule.

Montez les blancs d'œufs en les soutenant avec le sucre à mi-parcours. Ajoutez-les délicatement en trois fois à la préparation précédente.

Découpez le papier cuisson pour habiller votre cadre.

Divisez votre appareil en trois et étalez-le dans le cadre délicatement en donnant le moins de coups de palette possible. L'épaisseur doit être uniforme pour éviter les parties sèches, ce qui arrive lorsqu'il y a des parties trop fines. Faites cuire chaque «feuille» 7 à 8 minutes à 240 °C. Laissez refroidir sur une grille dès la sortie du four.

\*Les quantités sont données pour monter un grand opéra (20 personnes).

Si besoin de moins, stockez le surplus au congélateur bien emballé dans du film alimentaire.

# BISCUIT ROULÉ ★

<b>Préparation :</b> 15 minutes	<b>Ingrédients : pour</b> <b>4 feuilles 40 x 30 cm</b> 60 g de jaunes (soit environ 3 jaunes d'œufs) 1 cuillerée à café de miel 240 g de sucre semoule	60 g de farine 60 g de fécule de maïs 160 g de blancs d'œufs (soit environ 5 blancs d'œufs)	<b>Matériel :</b> Bol et fouet électrique Cul-de-poule Fouet Maryse Plaque et papier cuisson Tamis
------------------------------------	--	---	---

---

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans le bol, à l'aide du fouet, fouettez les jaunes d'œufs avec le miel et la moitié du sucre pendant 5 minutes. Versez dans le cul-de-poule et ajoutez la farine et la fécule tamisées sans travailler.

Fouettez les blancs en neige avec le reste du sucre et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Étalez 200 g sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur de 5 mm environ.

Faites cuire 8 minutes environ et laissez refroidir sur une grille aussitôt. Répétez l'opération pour les autres plaques.

Le biscuit est prêt à être garni et roulé.

**Conservation :** 3 à 4 jours au réfrigérateur bien emballé dans du film alimentaire. De même, au congélateur pendant 2 mois. Sortez-le le soir pour pouvoir le rouler le lendemain.

# GÂTEAUX *de* VOYAGE

- |                           |     |                              |     |
|---------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Amandines aux cerises     | 94  | Galette des rois aux amandes | 120 |
| Bostock aux amandes       | 96  | Gâteau basque                | 122 |
| Brioche bordelaise        | 98  | Gâteau de Savoie             | 124 |
| Brioche mousseline        | 100 | Kouglof alsacien             | 126 |
| Brioche Nanterre          | 102 | Kouglof Lenôtre              | 128 |
| Brioche parisienne        | 104 | Mirlitons                    | 132 |
| Brioche de Menton         | 106 | Pain d'épices des gâtines    | 133 |
| Brioche polonaise         | 107 | Pain de Gênes                | 136 |
| Brioches individuelles    | 108 | Pains au chocolat            | 138 |
| Cake aux fruits confits   | 110 | Pains aux raisins            | 140 |
| Cake aux fruits secs      | 112 | Petit prince                 | 142 |
| Colombier de la Pentecôte | 114 | Pithiviers                   | 146 |
| Croissants                | 116 | Pithiviers hollandais        | 147 |
| Financiers                | 118 |                              |     |

# AMANDINES AUX CERISES ★

**Préparation :**  
10 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Ingrédients :**  
**pour 16 petits gâteaux**  
250 g de pâte brisée  
ou sablée  
50 cerises fraîches  
500 g de crème  
d'amande  
(recette p. 62)

Amandes effilées  
Sucre glace  
Gelée de groseilles  
ou cerises  
(facultatif)

**Matériel :**  
16 moules de 6,5 cm  
de diamètre  
Palette  
Rouleau

---

Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez les moules et foncez-les.

Garnissez chaque moule de 3 cerises dénoyautées.

Recouvrez de crème d'amande à l'aide de la palette et lissez bien la surface au ras du moule.

Recouvrez d'amandes effilées.

Enfournez à 200 °C puis baissez à 170 °C pendant 20 minutes. Démoulez tiède.

Saupoudrez légèrement de sucre glace.

Vous pouvez également napper la tartelette de gelée de groseilles ou de cerises.

Cette recette peut aussi se faire hors saison avec des cerises congelées. Dans ce cas, utilisez-les encore congelées.



# BOSTOCK AUX AMANDES \*\*

<b>Préparation :</b> 30 minutes	<b>Ingrédients :</b> <b>pour 8 personnes</b> 1 brioche mousseline de 360 g (recette p. 100)	35 g de poudre d'amandes 10 gouttes d'eau de fleur d'oranger 400 g de crème d'amande (recette p. 62) 60 g d'amandes effilées Sucre glace	<b>Matériel :</b> Casserole Couteau-scie Cul-de-poule Écumoire Fouet Grille Palette Papier cuisson Spatule en bois Plaque
<b>Cuisson :</b> 10 à 12 minutes	<i>Pour les sirops aux amandes</i> 150 g d'eau 150 g de sucre 45 g de sucre glace		

**Pour le sirop aux amandes:** dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre, ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes. Remuez au fouet sur le feu et maintenez à 80 °C pendant 15 minutes. Ajoutez la fleur d'oranger. Versez dans un grand cul-de-poule.

La brioche et la crème d'amande peuvent être préparées à l'avance.

Préchauffez le four à 180 °C.

Coupez des tranches de brioche de 1,5 cm d'épaisseur. Trempez-les entièrement dans le sirop chaud avec une écumoire. Égouttez-les sur une grille. Posez-les sur une plaque sur du papier cuisson, recouvrez à la palette chaque tranche de crème d'amande (environ 50 g). Parsemez d'amandes effilées et saupoudrez de sucre glace. Passez au four pendant 10 minutes à 180 °C. Servez tiède avec un thé ou des jus de fruits.



# BRIOCHE BORDELAISE \*\*

<b>Préparation :</b> 1 heure	<b>Ingrédients :</b>	Fruits confits pour	<b>Matériel :</b>
	<b>pour 8 personnes</b>	le décor (orange,	Ciseaux
<b>Pousse :</b> 1 h 30 à	600 g de pâte	citron, angélique,	Papier cuisson
28 °C ou 2 heures à	à brioche	cédrat, gingembre)	Pinceau
température ambiante	(voir recette p. 36	Amandes brutes	Plaque du four
	préparée la veille)	Sucre casson	Rouleau
<b>Cuisson :</b> 30 minutes	100 g de fruits confits	1 œuf	
	en cubes de bonne		
	qualité		

Sur un plan de travail légèrement fariné, aplatissez un peu la pâte à la main pour former un carré. Recouvrez de cubes de fruits confits. Faites-les adhérer sur toute la surface de la pâte en n'oubliant pas la fève au moment des rois. Rabattez les bords de la pâte vers le centre et formez une boule.

Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, laissez reposer la pâte 5 à 10 minutes. Puis creusez un trou au milieu de la boule en tournant avec le pouce et étirez régulièrement la pâte en couronne tout autour. Recommencez l'opération deux ou trois fois pour obtenir un trou de 10 cm de diamètre environ.

Faites attention pendant l'étirage de ne pas déchirer la pâte, ce qui peut être évité en la laissant reposer quelques minutes entre chaque étirage. Laissez pousser à température ambiante pendant 2 heures sinon 1h30 à 28 °C.

Préchauffez le four à 200 °C, un quart d'heure avant la cuisson.

Dorez légèrement la couronne à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Entaillez régulièrement la surface avec des ciseaux mouillés en portant les coups en biais pour former des becs; si le coup de ciseau est trop faible, le dessin ne se fera pas, s'il est trop appuyé la pâte retombera. Parsemez le dessus de sucre casson.

Faites cuire 30 minutes environ en surveillant la couleur. Faites refroidir sur une grille, puis décorez la surface de la couronne de tranches de fruits confits, d'amandes passées au four ou de pralines concassées. Pour un aspect brillant, vous pouvez napper d'une gelée de fruits neutre (coing, pomme).

**Conseil :** je vous recommande de faire la pâte à brioche la veille.

# FLANS *et* TARTES

- Clafoutis tutti frutti 224
- Cochelin d'Évreux 225
- Cocotte pomme amande 226
- Far aux pruneaux 228
- Pudding royal 230
- La chantelée 232
- Tarte linzer rhubarbe framboise 234
- Linzer tarte 236
- Tarte aux abricots 237
- Tarte aux mirabelles 238
- Tarte aux oranges confites 239
- Tarte bourdaloue aux poires 242
- Tartelette coup de soleil 244
- Tartelette aux abricots 246
- Tarte chocolat banane 248
- Tarte citron meringuée 250
- Tarte feuilletée Éléonore 252
- Tarte follement ananas 254
- Tarte normande glace royale 256
- Tarte nougat pomme 258
- Tarte tatin 260
- Tarte aux 5 noix 262

# CLAFOUTIS TUTTI FRUTTI ★★

<b>Préparation :</b> 10 minutes	<b>Ingrédients :</b> pour 2 desserts de 6 personnes chacun	200 g de sucre semoule 1 gousse de vanille 4 gouttes d'eau de fleur d'oranger	<b>Matériel :</b> Casserole Cul de poule Fouet 2 moules
<b>Temps de repos :</b> 1 heure	300 g de pâte brisée (voir recette p. 40)	480 g de fruits (si vous utilisez des fruits au sirop, diminuez de 100 g la quantité de sucre)	en aluminium de 20 cm de diamètre ou 2 plats en porcelaine à feu de 6 personnes chacun
<b>Cuisson :</b> 25 minutes	¼ de litre de lait 100 g de crème fraîche ou 120 g de crème fleurette 4 œufs entiers		Lentilles pour le moule Papier

Foncez les moules beurrés avec 150 g de pâte brisée au moins 1 heure à l'avance. Ceci peut-être même fait la veille. Gardez-les au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C.

**Masse 1 :** faites bouillir le lait et la gousse de vanille fendue, ajoutez la crème.

**Masse 2 :** dans un cul de poule, fouettez les œufs, le sucre et la masse 1. Déposez le cul de poule sur un bain-marie froid pour en accélérer le refroidissement.

Faites cuire 5 à 10 minutes à 200 °C la pâte non garnie recouverte d'un papier cuisson et de lentilles puis retirez-les.

Garnissez la pâte semi-cuite avec les fruits préparés, c'est-à-dire coupés en dés s'ils sont trop gros. Versez la masse 2 sur les fruits jusqu'aux  $\frac{3}{4}$  du moule.

**Congélation :** la préparation peut être congelée à ce stade. Dans ce cas, le jour de la dégustation, vous cuirez sans décongeler. La cuisson alors durera 5 à 10 minutes de plus. Sinon, cuisez à 200 °C pendant 20 minutes. Servez tiède ou froid.

# COCHELIN D'ÉVREUX \*\*

<b>Préparation :</b> 25 minutes	<b>Ingrédients :</b> pour 8 personnes 450 g de pâte feuilletée (voir recette p. 28) 1 kg de pommes acidulées	100 g de sucre semoule 75 g de sucre vanillé 1 œuf	<b>Matériel :</b> Casserole Couteau Cul-de-poule Économe Pinceau Plaque et papier cuisson Rouleau Spatule en bois
------------------------------------	--	---	--

Abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur en formant un grand cercle. Piquez avec une fourchette la moitié de cette abaisse, celle qui se trouvera en dessous. Mettez l'ensemble au froid sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Épluchez les pommes, préparez une compote avec un tiers des fruits, 100 g de sucre et 5 cl d'eau pour obtenir environ 250 g de compote. Laissez refroidir. Coupez le reste des pommes en cubes d'environ 15 mm de côté. Vous devez obtenir environ 500 g. Allumez le four à 170 °C. Mélangez le sucre vanillé avec les dés de pommes et répartissez-les sur une plaque et feuille de cuisson. Passez au four 15 minutes à 170 °C. Laissez refroidir. Mélangez avec la compote. Garnissez la moitié de l'abaisse de feuilletage (côté piqué) avec ce mélange, en veillant à laisser 2 à 3 cm sans garniture sur le bord. Mouillez très légèrement le pourtour du feuilletage au pinceau.

Repliez le chausson et appuyez bien du bout des doigts pour coller les deux abaisses en les écrasant légèrement. Rabattez le bord avec le pouce et l'index tout en appuyant pour former un bourrelet. Dorez le cochelin avec l'œuf battu, mettez 1 heure au froid puis faites un décor avec la pointe d'un couteau. Faites un petit trou au centre du chausson pour laisser échapper la vapeur lors de la cuisson. Préchauffez le four à 220 °C. Enfourez et au bout de 10 minutes, baissez la température à 180 °C. Laissez cuire encore 25 minutes puis terminez la cuisson à 160 °C pendant 10 minutes. Faites refroidir sur une grille. Servez chaud ou tiède.

# COCOTTE POMME AMANDE \*\*

<b>Préparation :</b> 45 minutes	<b>Ingrédients :</b> <b>pour 8 personnes</b> 400 g de brioche	1 pincée de sel fin 1 vingtaine d'amandes effilées	<b>Matériel :</b> Cocotte en fonte Couteau
<b>Refroidissement :</b> 1 nuit + 1 heure	(voir recette p. 36) 350 g de crème d'amande (voir recette p. 62)	5 cl de rhum (facultatif)	Cul-de-poule Économe
<b>Pousse :</b> 1h 30 à 1h 45	6 pommes type Chantecler	Glace vanille (facultatif)	Emporte-pièce de 3 cm de diamètre Pinceau
<b>Cuisson :</b> 25 minutes + 35 minutes pour les pommes	75 g de beurre 75 g de sucre vanillé 1 œuf		Planche à découper Plat allant au four Réglette en carton Rouleau

Préparez la brioche la veille. Filmez et laissez la pâte la nuit au réfrigérateur.

Le jour même, étalez la pâte à 5 mm d'épaisseur, détaillez une vingtaine de disques de 3 cm de diamètre. Gardez au réfrigérateur.

Préparez la crème d'amande et gardez au réfrigérateur.

**Pour les pommes au four :** préchauffez le four à 170 °C.

Épluchez les pommes, coupez-les en deux et enlevez le cœur. Déposez-les dans le plat, côté bombé vers le haut. Recouvrez de beurre fondu et de sucre vanillé. Enfourez pour 30 à 35 minutes et testez la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit s'enfoncer facilement). Laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur.

## Montage :

Répartissez les pommes sur tout le fond de la cocotte. Lissez à l'aide d'une spatule pour rendre le tout bien plat. Étalez la crème d'amande en une surface bien plane, puis disposez en quinconce et légèrement espacés les disques de pâte à brioche. Avec un pinceau, dorez-les à l'œuf battu avec une pointe de sel, puis mettez à pousser à 28 °C si possible, pendant 1h 30 à 1h 45.

Préchauffez le four à 180 °C.

Dorez de nouveau et posez une amande effilée sur chaque disque de brioche. Enfourez pour 20 à 25 minutes. Servez tiède.

Au moment de servir, faites chauffer le rhum dans une petite casserole, flambez et versez sur les brioches, ou servez une glace vanille en accompagnement.

