



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 ★

Préparation : 25 minutes	Ingrédients : pour 40 biscuits 5 œufs	Matériel : Bol de 1 litre Cul-de-poule Fouet Papier cuisson	2 plaques du four Poche à douille de 2 cm de diamètre Poudrette
Cuisson : 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 ★

Préparation :	Ingrédients* :	Matériel :
25 minutes	pour 3 plaques du four	Cadre épaisseur 5 mm
	165 g de blancs	Cul-de-poule de 2 l
Cuisson : 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 ★

Préparation : 15 minutes	Ingrédients : pour 4 feuilles 40 x 30 cm 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)	Matériel : 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
- 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

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 **

Préparation : 30 minutes	Ingrédients : pour 8 personnes 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	Matériel : Casserole Couteau-scie Cul-de-poule Écumoire Fouet Grille Palette Papier cuisson Spatule en bois Plaque
Cuisson : 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 **

Préparation : 1 heure	Ingrédients :	Fruits confits pour	Matériel :
	pour 8 personnes	le décor (orange,	Ciseaux
Pousse : 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
Cuisson : 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 ★★

Préparation : 10 minutes	Ingrédients : pour 2 desserts de 6 personnes chacun	200 g de sucre semoule 1 gousse de vanille 4 gouttes d'eau de fleur d'oranger	Matériel : Casserole Cul de poule Fouet 2 moules
Temps de repos : 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
Cuisson : 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 **

Préparation : 25 minutes	Ingrédients : 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	Matériel : 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 **

Préparation : 45 minutes	Ingrédients : pour 8 personnes 400 g de brioche	1 pincée de sel fin 1 vingtaine d'amandes effilées	Matériel : Cocotte en fonte Couteau
Refroidissement : 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
Pousse : 1h 30 à 1h 45	6 pommes type Chantecler	Glace vanille (facultatif)	Emporte-pièce de 3 cm de diamètre Pinceau
Cuisson : 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.

