



BERNARD LAURANCE

*Photographies de Claire Curt*

# SCANDALEUSEMENT

# *Décadent*

DIVINES RECETTES DE PÂTISSERIES  
AU SUMMUM DE LA GOURMANDISE



Flammarion













Photographies : Claire Curt

Texte et réalisation des recettes : Bernard Laurance  
à l'exception de :

Cake ultime noisettes et cassis : Hamid alias Jekocat

Tartelettes Cara'huètes : Aurélien Cohen

Choux framboise pistache : Christophe Amav

Pâté en croûte au chocolat : Frédéric Le Guen-Geffroy

Stylisme : Claire Curt et Bernard Laurance

Conception graphique et mise en pages : Delphine Delastre

© Flammarion, Paris, 2020

N° d'édition : L.01EPMN001166.N001

ISBN : 978-2-0802-3347-9

Dépôt légal : novembre 2020

Tous droits réservés

[www.editions.flammarion.com](http://www.editions.flammarion.com)

BERNARD LAURANCE

*Photographies de Claire Curt*

**SCANDALEUSEMENT**

*Décadent*

DIVINES RECETTES DE PÂTISSERIES  
AU SUMMUM DE LA GOURMANDISE



Flammarion







# Sommaire

## C'est un scandale ! 13

Biscotti chocolat amande 14  
Majamri, beignets kenyans au lait de coco  
et cardamome 16  
Brioche à la praline rose 18  
Brownie banane, chocolat  
et beurre de cacahuète 23  
Carrés au citron 24  
Cake ultime à la vanille 26  
Banoffee pie aux cacahuètes 28  
Hobnobs 30  
Cannoli siciliens 33  
Cake marbré décadent 35  
Gaufres liégeoises 38  
Riz au lait, sauce caramel  
et pop-corn caramélisé 40  
Sauce caramel au beurre salé 42  
Pop-corn caramélisé 43  
Mont-blanc 44  
Explosion chocolat passion 46  
Tarte tropézienne 49  
Passion fatale 53  
Bebinca de Goa 54  
Aebelskivers 56  
Muffins atomiques bananes,  
noix et caramel 58  
Crème brûlée à la pistache 60  
Brookies noix de pécan et chocolat 63  
Folie cacahuète 65  
Financiers noisettes extrêmes 66  
Cake au miel d'Eugénia 68  
Hindbaersnitter 74

Tartelettes pralines roses 76  
Namoura 79  
Mille et une nuits 81  
Pumpkin pie 82  
Cheesecake marbré beurre de cacahuète  
et chocolat 84  
Cake ultime citron 86  
Tarte Tatin spirale 89  
Gourmandises au chocolat  
et aux fruits secs 90  
Sablés géants aux trois chocolats 92  
Cake ultime aux noisettes et cassis 94  
Tartelettes Cara'huètes 97  
Choux pistaches framboise 102  
Pâté en croûte au chocolat 106  
Cookies démoniaques au praliné caramel,  
chocolat et cacahuètes 111  
Gâteau express aux biscuits thés 113  
Escargots au pavot 114  
Galaktoboureko 119  
Kouign amann de Thierry Luca 121  
Kouign amann au sarrasin  
et aux pommes 122  
Sfogliatelles napolitaines 124  
Merveilleux 128  
Merveilleux au chocolat 131  
Merveilleux au café 132  
Merveilleux à la pistache ou au praliné 133  
Savarin au rhum 134  
Gâteau breton 136  
Key Lime Pie 138  
Tarte au citron meringuée 141  
Tarte citron crème cuite 142

Muffins atomiques chocolat blanc  
et framboises 144  
Carmelita bars 147  
Gaures décadentes 148  
Sablé géant aux fruits rouges 150  
Cherry pie 152  
Cake cerise pistache 154  
Fougères 157  
Fondant mendiant 160  
Tarte aux figes 162  
Nonnettes de Dijon 165  
Pains d'épices moelleux 166  
Pain d'épices à l'orange et aux noix 168  
Hummingbird Cake 173  
Babka 174  
Tartelettes framboise passion 178  
Flan pistache et fleur d'oranger 180  
Tartelettes au cream cheese coulant 182  
Gâteau au mastic de Chios  
et au fromage de Tinos 185  
Gâteau Basque 187  
Sablés moelleux aux amandes 190  
Torta della nonna 192  
Choux à la crème fouettée vanillée 194  
Tartelettes aux noix et carmel 196  
Tarte crumble aux pommes, noisettes 199  
Tartelettes ganache lactée,  
praliné et grué de cacao 200  
Tarte poire chocolat 202  
Fondants extrêmes au chocolat 204  
Linzertorte 208  
Sachertorte 210  
Gâteau macaron pistache 212  
Saint-honoré 216

Russe au praliné 218  
Macarons de Bagnoles de l'Orne 223  
Tourte aux noix 225  
Kannelsnurrer 228  
Medovik au miel et aux épices 230  
Gallettes des rois aux pistaches  
et fleur d'oranger 232  
Pastiera napolitaine 239  
Spekkoek 240  
Sablés Grévin 242  
Nid d'abeille 244  
Magic bars 248  
Pâte feuilletée inversée 250  
Praliné amande-noisette  
à 60 % de fruits secs 251

**Index** 256

**Index des recettes** 262

**Mes adresses** 268

**Remerciements** 270

**Du même auteur** 272

**Notes** 274





# *C'est un scandale !*

Tant de gourmandise, de régal, de délice, de douceur, de ravissement, de délectation, de bonheur simple, de plaisir sucré, de desserts alléchants.

Un péché ? Oui, sans doute. Mais que c'est bon, que c'est agréable !

De la culpabilité ? Non, certainement pas ! À réaliser de bons desserts, je n'en ressens aucune et c'est tout mon esprit et mon corps qui sont en joie à l'idée de partager de savoureuses et généreuses pâtisseries.

Vous trouverez quelques recettes de mon site que je tenais à voir imprimées, mais aussi et surtout en majorité, des inédites que je n'avais encore jamais publiées. Certaines m'ont donné du fil à retordre pour les mettre au point et qu'elles soient reproductibles avec facilité par les lecteurs. Ce livre est l'accomplissement de plusieurs années d'essais. Je travaille dessus depuis la parution de mon tout premier livre *Mes desserts*. Certaines recettes m'ont demandé une longue recherche et réflexion et je partage, comme à mon habitude, absolument tous mes secrets. Ce que vous voyez en photo est réellement la recette telle que je vous la donne. On me demande souvent si, comme il se murmure parfois, les photos sont truquées, si le dessert est immangeable, car artificiel en partie. Je peux vous garantir que tout a été réalisé par mes soins, avec du vrai beurre et du vrai sucre et que j'ai contribué au plaisir des papilles de Claire, l'incroyable photographe du livre, de mes amis et de mes voisins !

Certaines recettes sont très simples, d'autres un peu plus complexes, mais vous avez tous les éléments en main pour les réussir chez vous. Je me suis vraiment attelé à vous donner des recettes qui ne nécessitent pas d'ingrédients introuvables. Tout ou presque peut s'acheter dans votre épicerie habituelle. Et les rares qui ont un élément un peu plus difficile à se procurer auront toujours une option de remplacement.

C'est ce que j'adore dans le fait de cuisiner des pâtisseries : on a potentiellement le monde à notre disposition dans les placards.

En sachant doser chaque ingrédient avec sagesse, on peut voyager dans le temps et dans l'espace. De Paris à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en passant par Saint-Tropez dans les années soixante, la Hollande, la Norvège, la Suède, l'Indonésie, la Russie, un détour par l'Inde, puis direction les États-Unis à l'heure actuelle. Tout cela sans sortir de sa cuisine.

J'ai aussi tenu à inviter quelques amis, professionnels ou non, dont j'admire le travail et la maîtrise des desserts. Vous découvrirez ainsi de délicieux choux framboise pistache de Christophe Amav, un incroyable cake noisette cassis de Jekocat, un inoubliable pâté en croûte au chocolat de Frédéric Le Guen-Geffroy, une tarte tatin spirale à se faire tourner la tête de William Lamagnère, d'alléchantes tartelettes cara'huètes d'Aurélien Cohen, sans oublier le fabuleux kouign amann de Thierry Lucas. Je les remercie chaleureusement d'avoir accepté de participer à ce livre et de partager avec nous une de leurs fabuleuses recettes.

J'ai tenu, comme il se doit, à respecter le plus possible les traditions du monde, tout en les adaptant aux possibilités qu'offre une cuisine domestique.

Malgré le titre de mon livre, j'ai aussi cherché à baisser le sucre autant que possible, sans compromettre la texture et le goût. Certaines en contiennent tout de même une belle quantité, mais si vous en enlevez davantage, vous risqueriez d'avoir un résultat très différent. Et nous sommes loin, très loin, de recettes légères. Nous sommes ici pour assumer nos envies de desserts riches et bons !

Et pour moi, un dessert ne se doit pas d'être simplement décadent, il doit être totalement, absolument, parfaitement, scandaleusement décadent !

Bernard Laurance

# Biscotti chocolat amande

Ces petits gâteaux italiens sont d'une simplicité enfantine à réaliser. De plus, ils se conservent assez longtemps dans une boîte hermétique. J'ai toujours à la maison une boîte de gâteaux en cas d'urgence pour un café entre amis.

Pour vous, j'ai choisi, cette recette de biscotti aux amandes et chocolat. Ils sont délicieusement croustillants et se marieront à la perfection à un expresso ou un bon thé chaud.

## **POUR UNE DOUZAINÉ DE BISCOTTI**

**Temps de préparation : 10 minutes**  
**Temps de cuisson totale : 45 minutes**

### Pour la pâte

140 g de farine T55  
100 g de sucre  
1/4 de cuillerée à café de levure chimique  
30 g de cacao en poudre non sucré  
60 g de beurre demi-sel froid  
50 g d'œuf  
100 g de chocolat en pépites ou *chunks*  
40 g d'amandes hachées ou effilées

### Pour la suite

1 œuf battu  
Sucre en poudre  
200 g de chocolat fondu et tempéré  
Amandes grillées ou effilées hachées

Œuf et sucre pour la finition

Versez la farine, le sucre, la levure, le cacao non sucré et le beurre demi-sel froid coupé en morceaux dans la cuve de votre robot muni de la feuille ou dans un récipient. Mélangez jusqu'à avoir une consistance sableuse. Ajoutez alors l'œuf. Mélangez de nouveau pour avoir une pâte homogène.

Terminez avec le chocolat et les amandes. Mélangez pour bien les répartir.

Formez un boudin de pâte un peu aplati de 15 cm de longueur sur 8 cm de largeur.

Posez-le sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.

Badigeonnez avec de l'œuf battu puis parsemez de sucre en poudre.

Faites cuire pendant 25 minutes dans un four à chaleur tournante préchauffé à 170 °C.

Laissez ensuite refroidir avant de couper en tranches de 8 mm environ.

Posez les tranches sur la plaque puis refaites cuire de la même façon pendant 20 minutes.

Vous pouvez ensuite à l'envie les tremper à moitié dans du chocolat fondu et tempéré et les parsemer d'amandes hachées grillées ou effilées. Pour cela, je mets au four 15-16 minutes à 170 °C des amandes hachées ou effilées pour avoir une belle coloration.

Laissez prendre le chocolat à température ambiante puis dégustez sans attendre !

Vous pourrez conserver ces gâteaux dans une boîte hermétique pendant plus de 3 semaines.



# Mahamri

## Beignets kenyans au lait de coco et cardamome

Ces beignets aux saveurs inattendues viennent du Kenya. Le nom mahamri désigne ceux qui contiennent du lait de coco, comme c'est le cas ici. Sans, ce sont des mandazi, qui s'utilisent comme du pain et se consomment tout au long de la journée. Dans notre version sucrée, la cardamome vient ajouter un parfum délicat qui souligne avec élégance le lait de coco. Ils sont peu sucrés, ce qui donne l'excuse de les dévorer avec un bon caramel et, pourquoi pas, des cacahuètes grillées hachées !

### **POUR 6 PERSONNES**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de pousse total : 2 h 30**

**Temps de cuisson : 1 minute**

500 g de farine T55

1 sachet de 5 g de levure de boulanger déshydratée

1,5 cuillerée à café de cardamome verte moulue

85 g de sucre

1/2 cuillerée à café de sel

350 g de lait de coco liquide

Huile pour friture

Versez la farine dans la cuve de votre robot muni du crochet pétrisseur ou dans un récipient.

Placez également la levure, la cardamome moulue, le sucre et le sel.

Mettez en route puis versez la totalité du lait de coco. Laissez pétrir pendant une bonne dizaine de minutes.

La pâte doit être bien homogène.

Laissez ensuite pousser couvert d'un linge propre, 1 h 30 dans votre four à 40 °C ou dans un endroit chaud de votre maison. Elle ne va pas forcément doubler de volume. Au bout de ce temps, placez-la au frais, une nuit ou au moins 3 heures, avec un film étirable au contact pour éviter son dessèchement.

Sortez la pâte et dégazez-la (il faut la dégonfler). Divisez-la en 8 boules de même taille (environ 115 g).

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un cercle de 15 cm. Posez ces galettes sur une plaque au fur et à mesure, puis laissez-les pousser de nouveau pendant 1 heure à l'air libre.

Coupez chaque galette en 4. Faites chauffer une poêle remplie d'huile. Il en faut au moins 3-4 cm.

Quand elle est bien chaude (180 °C), placez 4 beignets. Avec une fourchette, retournez-les régulièrement pour qu'ils gonflent bien. On doit obtenir des triangles bien dodus et dorés, qui ressemblent un peu à des samoussas. Laissez-les tiédir sur du papier absorbant pendant la cuisson des suivants.

Servez-les nature ou accompagnés de sauce au caramel au beurre salé et de cacahuètes grillées hachées.



# Brioche à la praline rose

Cette recette est un aller simple pour le réconfort de l'enfance. La brioche est moelleuse à souhait, riche en pralines roses qui fondent partiellement et lui donnent leur couleur et leur texture. Pour les incorporer à la pâte, j'utilise la technique d'un célèbre chocolatier dont les brioches à la praline rose sont connues de tous. On travaille ici des tours, comme pour une pâte feuilletée, pour une bonne répartition de ces bonbons en morceaux.

Vous pourrez aussi les remplacer par des pépites de chocolat.

## **POUR DEUX BRIOCHES DE 400 G**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de pousse : 1 h 30 puis une nuit puis 50 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

365 g de farine

5 g de sel

5 g de levure de boulanger déshydratée

70 g de sucre

60 g de lait

115 g d'eau

35 g d'œuf

30 g de jaune d'œuf

120 g de beurre

200 g de pralines roses pour 400 g de pâte à brioche

Préparez la pâte en mettant tous les ingrédients de la brioche, sauf le beurre, dans la cuve de votre robot muni du crochet pétrisseur. Pétrissez une dizaine de minutes sur vitesse moyenne.

Ajoutez alors le beurre en morceaux puis pétrissez jusqu'à son incorporation parfaite.

La pâte doit être souple, élastique et ne plus coller sur le bord interne de la cuve.

Laissez pousser la pâte, avec un torchon sur le récipient, 1 h 30 à 40 °C ou dans un endroit tiède.

La pâte doit doubler de volume.

Dégazez-la en appuyant avec les paumes de vos mains, puis emballez-la dans du film étirable et placez-la au frais pour une nuit.

Le lendemain, séparez la pâte en deux boules de 400 g chacune. Prenez une boule, et étalez-la sur un plan de travail fariné en un carré de 30 x 30 cm de 3-4 mm d'épaisseur. Versez 200 g de pralines roses au centre du carré, puis rejoignez les 4 coins au centre en faisant en sorte qu'ils se superposent tous les uns les autres. Pressez bien pour fermer hermétiquement, farinez le dessus puis retournez le tout. Farinez de nouveau et étalez cette fois en un rectangle 3 fois plus que large, un peu comme pour une pâte feuilletée, sauf qu'ici, vous serez limité dans l'épaisseur par les morceaux de pralines roses. Pliez la pâte en trois pour avoir de nouveau un carré. Tournez la pâte de 90°, puis étalez de nouveau en un rectangle trois fois plus long que large. Pliez en 3 pour obtenir un carré, puis étalez ce carré sur environ 30 x 30 cm. Rabattez les 4 coins au centre de la pâte et retournez le tout, en ayant donc les jointures des 4 coins en dessous. Façonnez autant que possible une boule, la moins aplatie possible.

Posez la brioche sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé et vaporisez légèrement d'eau. Pour cela je prends un spray d'eau thermale, ce qui va empêcher le dessèchement de la pâte. Laissez pousser 45-50 minutes, cette fois à maximum 30 °C. Faites de même pour l'autre brioche. Vous pouvez mettre à la place des pralines roses, 200 g de pépites de chocolat.

Faites préchauffer votre four sur chaleur tournante à 160 °C puis faites cuire les brioches 40 minutes.

Elles doivent être assez dorées. Si vous ne les laissez pas se colorer, elles risquent de dégonfler après cuisson.

Conservez-les dans des boîtes hermétiques ou dans des torchons propres.









# Brownie banane, chocolat et beurre de cacahuète

Des brownies oui, mais avec des morceaux de chocolat, de la banane et surtout une couche généreuse de beurre de cacahuète... Je trouve l'association banane et beurre de cacahuète absolument divine. Alors en plus avec du chocolat, le tout dans un gâteau moelleux, c'est forcément bon et totalement décadent ! Il ne faut pas hésiter à sous-cuire légèrement le gâteau, qui sera du coup extrêmement fondant une fois refroidi.

## **POUR UN MOULE CARRÉ DE 21 X 21 CM (16 PARTS)**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

210 g de chocolat  
140 g de beurre demi-sel  
165 g de sucre  
2 cuillerées à café de vanille liquide  
2 gros œufs  
45 g de farine  
115 g de chocolat coupé en morceaux ou en pépites  
1 banane  
110 g de beurre de cacahuète *crunchy*

Placez le chocolat et le beurre dans un récipient puis mettez le tout à fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez bien.

Versez le sucre et la vanille, puis cassez-y les œufs. Mélangez de nouveau.

Terminez avec la farine, le chocolat coupé en morceaux et la moitié de la banane écrasée à la fourchette.

Mélangez soigneusement.

Ajoutez enfin la deuxième moitié de banane cette fois coupée en petits morceaux et mélangez avec attention.

Versez dans le moule garni de papier sulfurisé et étalez bien la pâte.

Ajoutez le beurre de cacahuète sur le dessus par cuillerées à café.

Avec un couteau ou un pic à brochette, répartissez grossièrement le beurre de cacahuète sur la surface.

Mettez au four à 165 °C sur chaleur tournante pendant 30 minutes.

Les côtés doivent commencer légèrement à se colorer et le centre doit encore trembloter comme un flan.

Laissez refroidir complètement puis mettez au frais 2 heures avant de démouler et de couper en parts.

Dégustez une petite part (c'est dense et bien riche) puis une autre, puis une autre et enfin une dernière.

# Carrés au citron

Je vous propose cette recette de carrés au citron avec une crème certes riche, mais au goût incroyable. Ce sont des shortbread riches en beurre et citronnés surmontés d'une crème lemon curd. C'est un peu la version américaine de nos tartelettes au citron ! Un véritable délice coloré qui viendra ravir vos papilles.

## **POUR UN MOULE DE 23 CM DE CÔTÉ**

**Temps de préparation et première cuisson : 30 minutes**

**Temps de seconde cuisson : 12 minutes**

### Pour le shortbread au citron

150 g de beurre demi-sel

70 g de sucre

165 g de farine

Le zeste de 1 citron non traité

### Pour la crème citron

225 g d'œuf

165 g de jaune (environ 9-10 jaunes, mais il vaut mieux peser)

310 g de sucre

Le zeste de 3 citrons non traités

390 g de jus de citron fraîchement pressé

Mettez le beurre demi-sel, le sucre et la farine dans la cuve de votre robot ou dans un récipient. Ajoutez le zeste du citron non traité. Mélangez du bout des doigts ou avec la feuille de votre robot. Quand la pâte est homogène, arrêtez de mélanger. Chemisez le moule de papier sulfurisé. Disposez la pâte bien régulièrement dans le fond du moule. Faites-la cuire 30 minutes à 180 °C.

Préparez la crème : mettez les œufs et les nombreux (!) jaunes dans une casserole avec le sucre.

Mélangez au fouet pour homogénéiser.

Ajoutez le zeste des 3 citrons. Pressez les citrons pour avoir la quantité de jus nécessaire.

Versez le jus dans la casserole en mélangeant au fouet. Faites chauffer sur feu doux

pour amener le tout à 77-78 °C. Mélangez en permanence.

À la température souhaitée, vous allez voir que la consistance change radicalement et s'épaissit.

Versez la crème sur la pâte cuite, secouez un peu le moule pour la répartir.

Recouvrez le moule de papier aluminium, un peu comme un couvercle.

Remettez à cuire 12 minutes à 175 °C. Laissez ensuite refroidir avec le papier aluminium jusqu'à température ambiante, puis mettez au frais au moins 3 heures. Vous pouvez démouler le gâteau et le couper en petites parts, puis si vous le souhaitez, le décorer d'un peu de sucre glace.

Servez-les bien frais !



# Cake ultime à la vanille

Je suis passé par toutes les consistances possibles avant de pouvoir vous proposer une recette de cake idéal. La version que je vous propose dans ce livre est pour moi parfaite : une mie fraîche, dense et en même temps moelleuse, avec une croûte craquante. Et bien sûr un goût de vanille qui explose en bouche. L'ajout de chocolat blanc fondu et de poudre d'amande à la pâte rend ce gâteau inoubliable !

## **POUR UN MOULE À CAKE DE 22 CM**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 1 h 10**

125 g de beurre demi-sel  
90 g de chocolat blanc  
145 g de sucre  
2 gousses de vanille  
2 cuillerées à café d'extrait de vanille liquide  
165 g de blanc d'œuf  
70 g d'amandes en poudre  
155 g de farine T55 ou T45  
6 g de levure chimique

Faites fondre le beurre demi-sel avec le chocolat blanc au four à micro-ondes ou au bain-marie. Ajoutez le sucre, l'intérieur des deux gousses de vanille et l'extrait de vanille liquide. Mélangez à la spatule puis versez les 165 g de blanc d'œuf. Pour cela il vous faudra entre 5 et 6 œufs, mais comme toujours, je préfère peser pour avoir le résultat souhaité. Ajoutez enfin la poudre d'amande, la farine et la levure chimique. Mélangez soigneusement puis versez dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Faites cuire à 155 °C sur chaleur tournante pendant 1 h 10. Laissez refroidir à température ambiante avant de l'emballer dans du film étirable et de le laisser reposer au frais une nuit. Le lendemain, il aura la texture parfaite. Accompagnez-le sans hésiter de crème fouettée vanillée et de framboises fraîches !