



Deux bases de la pâtisserie

Cuisine

Vous savez peut-être déjà faire une pâte à tarte ou un biscuit de Savoie. C'est simple, une pâte à tarte, non ? Et bien... on peut faire à peine un peu plus compliqué pour un résultat vraiment meilleur ! Voici deux recettes qui peuvent servir de base à de nombreux desserts plus délicieux les uns que les autres !

La pâte à tarte améliorée

Les ingrédients

- 180 gr de farine blanche
- 80 gr de beurre doux
- 1/2 gousse de vanille
- 15 gr de poudre de noisette
- 40 gr sucre glace
- 1 pincée de sel



Préparation

1. Tamisez votre farine dans une passoire fine.
2. Coupez le beurre en dés.
3. Coupez une demi-gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélevez les grains noirs qui sont à l'intérieur.
4. Mettez la farine dans le bol de votre mixeur. Ajoutez-y les dés de beurre, les grains de vanille, la poudre de noisette, le sucre glace, le sel et un peu d'eau.
5. Mixez une dizaine de secondes.
6. Mettez la préparation dans un saladier et continuez de **pétrir**¹ le mélange à la main. Il est très important de ne pas trop travailler la pâte car cela la fait durcir.
7. Lorsque vous avez obtenu une pâte bien souple, faites-en une boule, enfermez-la dans un film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une heure.
8. Sortez la pâte et laissez-la à température ambiante pendant 15 minutes avant de l'utiliser.
9. Farinez bien votre plan de travail et votre rouleau à pâtisserie.
10. Etalez la pâte, pas trop finement. Repliez-la en quatre pour pouvoir la transporter et la mettre dans le moule que vous avez préalablement beurré.
11. Faites cuire la tarte vide dans votre four (qui a déjà été préchauffé) à 180°C pendant 10 minutes.
12. Pendant ce temps, préparez un mélange avec un peu d'œuf, de sucre et de crème fraîche. Avec un pinceau, **badigeonnez**² le fond de la tarte et remettez à cuire pendant 3 minutes supplémentaires. Cela caramélisera la pâte et l'imperméabilisera, ce qui permettra à votre garniture de ne pas se mélanger avec la pâte.

La tarte est maintenant prête à recevoir la garniture que vous souhaitez : des fruits, de la crème pâtissière, une ganache³ au chocolat, au caramel, etc.

Le biscuit de Savoie

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 gr de sucre
- 30 gr de farine blanche
- 30 gr de fécule de pomme de terre
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Séparez les blancs et les jaunes des œufs.
2. Mettez les jaunes d'œufs dans un grand saladier et ajoutez-y le sucre et le sel. Remuez énergiquement et longuement, jusqu'à obtenir une pâte mousseuse et blanchie.
3. Tamisez la farine.
4. Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme.
5. Ajoutez à la pâte une cuillère de farine, mélangez bien. Ajoutez une cuillère de blancs en neige et mélangez délicatement pour ne pas faire retomber les blancs. Continuez d'ajouter en alternance farine et blancs en neige.



Cette pâte peut convenir à diverses pâtisseries :

- **Un gâteau roulé** (aussi appelé bras de Vénus) : sur une grande plaque plate, versez la pâte qui ne doit pas avoir plus d'1,5 cm d'épaisseur. Faites-la cuire à peine une dizaine de minutes. Vérifiez bien qu'elle reste souple à la cuisson. Il ne faut pas qu'elle se solidifie, sinon, vous ne pourrez pas la rouler, elle cassera. Sortez la pâte cuite du four. Très rapidement, démoulez-la en retournant le moule au-dessus d'un **torchon**⁴ propre. Recouvrez vite d'une couche de confiture, ou de crème au chocolat ou au caramel et roulez le gâteau bien serré dans le torchon. Laissez refroidir dans le torchon. Au moment de servir, coupez les extrémités **en biseau**⁵ pour une jolie présentation.

- **Un gâteau fourré** : beurrez un moule à manqué (rond avec des bords hauts). Versez-y la pâte sur 5 ou 6 cm d'épaisseur. Faites cuire au four à 180°C pendant 45 mn. La pointe d'un couteau doit ressortir bien sèche. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Avec un couteau à longue lame, coupez le gâteau en deux dans son épaisseur, horizontalement. Recouvrez la partie basse de crème ou de confiture, reposez la partie haute sur le dessus. Vous pouvez recouvrir de **glaçage**⁶ au chocolat ou au sucre et décorer le gâteau avec de petites pièces de sucre en couleur.

- **Un gâteau à la mousse** : beurrez un moule carré. Versez-y la pâte sur 2 cm d'épaisseur. Faites cuire au four à 180°C pendant 30 mn. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Préparez une mousse (aux fruits, au chocolat, ...) et déposez-la en couche épaisse sur le gâteau. Décorez votre gâteau avec des fruits. Réservez au frais.

Florence **Teste**

Lexique

1. pétrir (v.) : mélanger avec les mains

2. badigeonnez (v. badigeonner) : recouvrez d'un liquide avec un pinceau

3. ganache (n. f.s.) : crème au chocolat

4. torchon (n. m.s.) : pièce de tissu qu'on utilise en cuisine

5. en biseau : en travers

6. glaçage (n. m.s.) : préparation qui recouvre les gâteaux, faite à base de sucre glace