

B

Br

Kevin Lacote

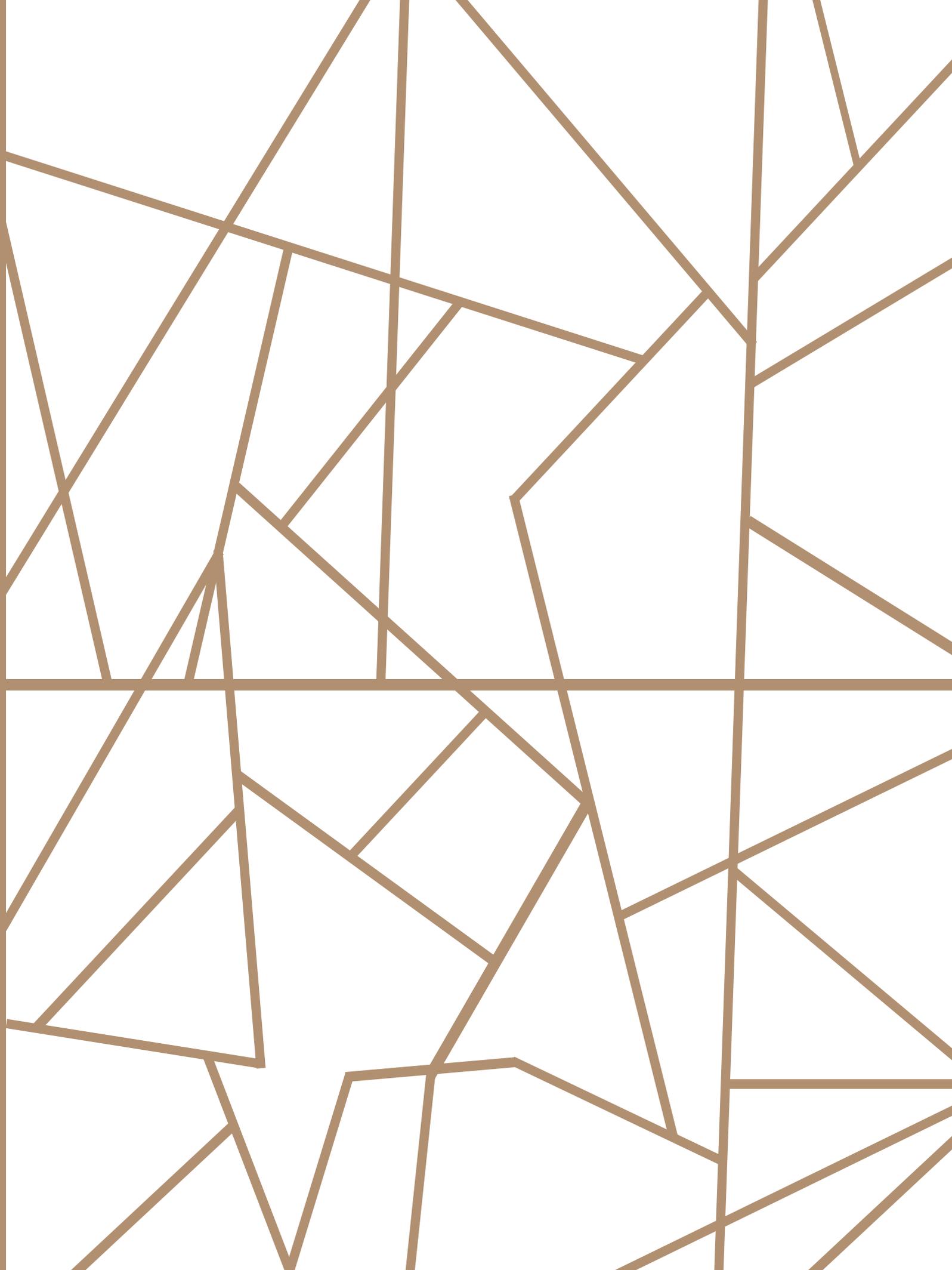
54 pâtisseries
de haute
gourmandise

T



Flammarion







B

r

U

T

✧ Toutes les photographies ont été réalisées par Charly Deslandes sauf le portrait de Glenn Viel © Virginie Ovessio
✧ DÉPARTEMENT Art de vivre ✧ DIRECTION ÉDITORIALE Ronite Tubiana ✧ RESPONSABLE ÉDITORIALE Clélia Ozier-LaFontaine
✧ CONCEPTION GRAPHIQUE & MISE EN PAGES Aurélie Mansion ✧ RELECTURE Sylvie Rouge-Pullon ✧ FABRICATION Julie
Hautecourt et Louisa Hanifi-Morard ✧ PHOTOGRAVURE IGS-CP L'Isle d'Espagnac ✧ © Flammarion, Paris, 2023
Tous droits réservés ✧ ISBN: 978-2-0804-1503-5 ✧ N° d'édition: 439646 ✧ editions.flammarion.com

B

r

Kevin Lacote

54 pâtisseries
de haute
gourmandise

RÉDACTION
Anne Debbasch

PHOTOGRAPHIES
Charly Deslandes

STYLISME
Audrey Cosson

Flammarion

Préface
de Glenn Viel

6

Introduction

8

Recettes de base

11

Agrumes

19

Fruits exotiques

41

Fruits rouges et noirs

67

Fruits à pépins

93

Fruits secs

109

Vanille

143

Café

165

Chocolat

189

Viennoiseries

215

Index
des recettes

236

Remerciements

238

Kevin, déjà dix ans d'amitié.

Dix ans que je le vois évoluer, construire, entreprendre, mais aussi douter. L'homme est bourré de talent et ivre d'incertitudes. Depuis toutes ces années, Kevin cultive la pensée, le geste, l'élégance à la française.

Pas facile pour moi d'écrire cette préface, tant l'artiste est complexe, très en proie à une forme d'insatisfaction.

Nul ne doute pourtant de son toucher, à part peut-être lui-même. Certainement l'envie de toujours mieux faire, de donner sans cesse chaque jour. Le pâtissier est généreux, précis, l'homme est touchant et fragile.

Chères lectrices et chers lecteurs, vous allez trouver dans cet ouvrage beaucoup plus que des recettes, vous allez découvrir un message d'amour souvent sucré, parfois amer. Mais vous allez découvrir un homme qui parle avec les mains, le chocolat, les fruits. Il va vous parler comme il l'a toujours fait, modestement, caché derrière une part de gâteau pour laisser parler son art.

L'homme est discret, BRUT, et cet homme, c'est mon ami et je le remercie pour ça.

Bisous mon copain,

GLENN VIEL

Préface





Écrire un livre, et en particulier son premier livre, est un défi à la fois plaisant et assez complexe. Même si l'envie me taraudait depuis quelque temps déjà, il faut mettre le pied à l'étrier. Moi qui suis comme saint Thomas - je ne crois que ce que je vois - il m'a été difficile, une fois la décision prise, de me lancer dans ce projet, d'imaginer le résultat sans pouvoir vraiment le toucher du doigt. Pour croire en quelque chose, il me faut arriver à le sentir, à le matérialiser. L'exercice m'a obligé à faire autrement, l'envie de partager mon univers a été mon moteur. Mais, j'en suis certain, lorsque vous lirez cette introduction, mon livre, bien palpable alors, aura une valeur sentimentale très particulière à mes yeux.

Mon second défi a été de mettre des mots sur ce que je fais chaque jour de façon instinctive. Pour mes créations, je n'établis pas de croquis préalable et je n'écris rien, tout se passe dans mon imaginaire. Je goûte tous les ingrédients que je découvre et tous ceux avec lesquels je travaille. De ces saveurs brutes naissent des associations que je mets ensuite en musique dans mes gâteaux. Je commence par essayer, tester, goûter, avant même d'écrire une fiche technique pour mon équipe. Bien sûr, je m'appuie sur les fondamentaux de la pâtisserie et sur ce que j'ai appris lors de mon parcours dans les cuisines de restaurants étoilés pour la plupart. Ce contact avec les chefs cuisiniers me permet aujourd'hui de penser mes gâteaux différemment : j'utilise les herbes fraîches et les épices pour assaisonner les crèmes, aussi diverses soient-elles, comme des sauces, pour relever ou tempérer un goût. L'équilibre est le maître mot de ma recherche pour toutes mes créations.

Au travers de ces 54 recettes, je partage ce que j'ai appris, ce que je transmets aujourd'hui à mes équipes et lors de mes ateliers de pâtisserie. Pérenniser notre métier d'artisan est fondamental. Comme mes pairs pâtisseries ou cuisiniers me l'ont transmis, à mon tour de partager ici ma façon de vous offrir de la gourmandise. Ma priorité est de montrer qu'avec des ingrédients bruts de qualité et simples somme toute, tout est possible à condition de préserver au maximum leur goût originel. Je vous emmène ainsi cheminer dans mon quotidien.

Introduction

recettes
de base



Pâte feuilletée

10 g de sel
150 g d'eau
280 g de farine T55
120 g de farine T45
120 g de beurre tempéré
200 g de beurre de
tourage

Diluez le sel dans l'eau froide.

Dans la cuve du robot muni du crochet, sablez les farines préalablement tamisées et le beurre tempéré, puis ajoutez l'eau salée. Mélangez.

Boulez, filmez au contact et réservez 12 heures au réfrigérateur.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en rectangle, posez le beurre de tourage au centre puis enfermez-le en rabattant la pâte par-dessus.

Étalez sur une épaisseur de 8 mm et procédez au premier tour : pliez la pâte en trois en portefeuille. Répétez cinq fois le procédé en laissant 2 heures de repos tous les 2 tours. Filmez et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.

Aboissez la pâte à 4 mm d'épaisseur. Détendez-la et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 170 °C.

Déposez la pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis piquez-la à l'aide d'une fourchette.

En ajoutant sur la pâte une feuille de papier sulfurisé et une grille, faites cuire pendant 50 minutes à 170 °C.

Pâte à croissant

POOLISH

100 g de lait entier
10 g de levure fraîche de
boulangier
100 g de farine T55

Préparez la poolish. Dans un saladier, mélangez avec un fouet tous les ingrédients et laissez pousser à température ambiante pendant 2 h 30. La pâte doit doubler de volume.

Faites fondre le beurre noisette et débarrassez dans un saladier pour le refroidir.

Dans la cuve du robot muni du crochet, mélangez la poolish avec tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit homogène.

Pétrissez 8 à 10 minutes à vitesse un peu plus forte, la pâte doit être à 24 °C.

Débarrassez la pâte dans un saladier et laissez pointer 45 minutes à température ambiante.

Avec un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte en rectangle sur une épaisseur de 8 mm, posez le beurre de tourage légèrement ramolli sur la moitié supérieure, puis rabattez l'autre moitié de pâte sur le beurre. Allongez de nouveau la pâte à 8 mm d'épaisseur. Faites un tour simple en rabattant la moitié de la pâte vers le milieu, de droite à gauche. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Allongez de nouveau la pâte à 8 mm d'épaisseur. Donnez un tour double en rabattant la pâte aux trois quarts de droite vers un quart à gauche.

PÂTE À CROISSANT

80 g de beurre
305 g de farine T55
8 g de sel
50 g de sucre
8 g de levure fraîche de
boulangier
100 g de lait
200 g de beurre de
tourage

Pâte à chou

50 g d'eau
50 g de lait entier
2 g de sucre semoule
2 g de sel
50 g de beurre
60 g de farine T55
2 œufs (100 g)

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Ajoutez la farine préalablement tamisée. Mélangez avec une spatule et desséchez la pâte sur le feu pendant 2 minutes.

Versez la pâte dans la cuve du robot muni de la feuille et mélangez. Ajoutez les œufs petit à petit.

Sur une plaque de cuisson graissée, pochez avec une poche munie d'une douille unie ou cannelée de votre choix des petits choux ou des boudins selon la recette. Préchauffez le four à chaleur tournante à 230 °C.

Posez le craquelin nature sur chaque chou et enfournez. Éteignez le four pendant 10 minutes, puis rallumez-le à 160 °C pendant 12 minutes. Attention à ne jamais ouvrir le four pendant la cuisson.

Pâte sucrée vanille

120 g de beurre
75 g de sucre glace
30 g de poudre
d'amandes
1 g de fleur de sel
1 œuf (50 g)
1 gousse de vanille
200 g de farine T55

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille ou à la main dans un cul-de-poule, mélangez le beurre légèrement ramolli, le sucre glace, la poudre d'amandes et la fleur de sel. Ajoutez les œufs et les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée.

Tamisez la farine et incorporez-la au mélange.

Lorsque la pâte est homogène, étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. Laissez reposer au minimum 3 heures au réfrigérateur.

Beurrez des cercles aux dimensions souhaitées.

Détaillez des cercles de pâte aux diamètres demandés. Puis foncez les cercles en prenant soin de faire un angle droit à la base du cercle. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 170 °C.

Faites cuire les fonds de tarte à blanc sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé pendant 12 minutes à 170 °C, puis vérifiez que la cuisson est bien homogène, sinon laissez cuire 1 à 2 minutes de plus.

Biscuit amande

180 g de blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
150 g de poudre
d'amandes
20 g de beurre fondu

Dans la cuve du robot muni du fouet, montez les blancs en neige. Lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre et fouettez de nouveau pour les raffermir.

Ajoutez délicatement avec une maryse la poudre d'amandes puis le beurre fondu. À l'aide d'une spatule coudée, étalez le biscuit sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à chaleur tournante à 170 °C.

Faites cuire le biscuit pendant 13 minutes à 170 °C.

Débarrassez le biscuit de la plaque chaude et laissez refroidir. Lorsqu'il est froid, détaillez-le comme souhaité.

Crème pâtissière

32 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre semoule
16 g de fécule de pomme
de terre
8 g de farine T45
200 g de lait entier
1 gousse de vanille
5 g de beurre

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet, puis incorporez la fécule et la farine préalablement tamisées en continuant de mélanger.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition, avec les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée. Versez une partie du lait chaud dans le précédent mélange, puis versez le tout dans la casserole et fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse. Faites cuire 1 minute après ébullition tout en fouettant.

Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en morceaux et mixez au mixeur plongeant. Débarrassez dans un saladier, filmez au contact et réservez 2 heures au réfrigérateur.

Mousse chocolat

150 g de crème liquide à
35 % de MG
70 g de chocolat noir
3 œufs (150 g)
140 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
20 g d'eau

Montez la crème liquide au fouet. Débarrassez-la dans un saladier.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie à 45 °C.

Montez les œufs et les jaunes d'œufs.

Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau pour obtenir un sirop à 121 °C puis versez-le sur les œufs montés afin d'obtenir un appareil à bombe.

À l'aide d'une corne, mélangez une petite partie de l'appareil à bombe avec le chocolat fondu. Transvasez ce mélange dans l'appareil à bombe puis incorporez petit à petit la crème montée à l'aide d'une maryse.

Appareil à cheesecake

BASE CHEESECAKE

200 g de cream cheese
40 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule

BASE CHEESECAKE (À FAIRE LA VEILLE)

Dans la cuve du robot muni du fouet, mélangez tous les ingrédients.

À l'aide d'une spatule coudée, étalez le mélange sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone. Faites cuire au four pendant 45 minutes à 90 °C.

Débarrassez dans un saladier, filmez et conservez 10 heures au réfrigérateur.

MOUSSE CHEESECAKE

4 feuilles de gélatine
290 g de crème liquide à
35 % de MG
1 gousse de vanille
70 g de sucre semoule
25 g d'eau
50 g de jaunes d'œufs

MOUSSE CHEESECAKE

Dans un récipient, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans la cuve du robot muni du fouet, montez la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Débarrassez dans un saladier et réservez au réfrigérateur.

Battez vigoureusement au fouet la base cheesecake avec les grains de la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Débarrassez dans un saladier.

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et l'eau pour obtenir un sirop à 121 °C. Montez les jaunes d'œufs au batteur à vitesse rapide puis versez le sirop et incorporez la gélatine égouttée.

Ajoutez la base cheesecake en mélangeant avec un fouet puis la crème montée délicatement à la maryse.





agrumes

C'est en hiver et au tout début du printemps que les agrumes livrent pleinement leurs saveurs. Ils sont d'une richesse exceptionnelle, j'en utilise le jus, les suprêmes, les zestes. Leurs écorces sont fascinantes, on y retrouve les huiles essentielles qui concentrent leurs parfums et vont venir booster une crème, une chantilly ou une pâte.

J'aime tempérer l'acidité d'un citron jaune
par la crème, réveiller une pâte de marrons
par la clémentine [...]

Je suis un amateur de jus d'orange fraîchement pressé, à la fois doux et revigorant, j'apprécie aussi les clémentines tout juste cueillies pour leurs notes singulières, mais ce que je préfère par-dessus tout reste le citron vert, pour ses notes épicées et son goût moins acide que le citron jaune. S'il n'en tenait qu'à moi, j'en glisserais partout.

J'essaie au maximum de m'approvisionner en France, le yuzu vient du Var, les citrons jaunes de Menton, les clémentines de Corse. Il est très important à mes yeux de choisir les meilleurs fruits en pleine saison pour optimiser leur goût. Il suffit alors de très peu de chose pour les mettre en valeur.

Après avoir goûté les fruits,
on sent les accords venir assez naturellement.

Dans mes créations, les agrumes jouent tous les rôles : acteur principal dans la tarte Jaune Limone, ma version de la tarte au citron, accompagnement pour mon pain d'épice, assaisonnement pour le Chocomani, une de mes réalisations au chocolat, ou encore pour le baba. On peut les utiliser à l'infini. J'aime tempérer l'acidité d'un citron jaune par la crème, réveiller une pâte de marrons par la clémentine ou encore donner un petit kick frais au chocolat avec le citron vert. Les agrumes trouvent leur place pratiquement partout. Après avoir goûté les fruits, on sent les accords venir assez naturellement. Avec le temps, le palais évolue, et j'apprécie de plus en plus des duos que je n'aimais pas auparavant, comme le chocolat et les écorces d'oranges.

jaune limone

22

pain d'épice

27

moelleux yuzu

29

baba

31

fleur de matcha

33

bûche
clémentine marron

34