

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

LES PLUS
BELLES
CRÉATIONS
DE PÂQUES



+ DE 50 RECETTES

POUR CROQUER LE PRINTEMPS!

Julien Alvarez
Sophie de Bernardi
Adrien Bozzolo
Pascal Caffet
Héloïse Château
Aurélien Cohen
Anne Coruble
Christophe Felder
Fabrice Gillotte
Jean-Paul Hévin
Kevin Lacote
Micheline et Paulette
Mille & Un
Ôjourd'hui
Jérôme De Oliveira
Nicolas Paciello
Pages Blanches
Hugues Pouget
Arnaud Ryckebush
Sébastien Serveau
Richard Sève
Takumi
Ten Belles
Tomo
Les 3 Chocolats

MASTERCLASS

Le cake choco ultra gourmand
de Jean-Paul Hévin

INSPIRATION

Le saint-honoré réinventé
par Anne Coruble

D'ICI & D'AILLEURS

Les trésors sucrés
venus d'Asie

+ RICHARD SÈVE : CHOCOLATIER DE CONVICTION • LE CROSS BUN : LA BRIOCHE BRITISH DE TEN BELLES • MICHELINE & PAULETTE : LA TARTE AU CHOCOLAT NOUVELLE GÉNÉRATION • CAKES FOURRÉS, CRUSH DU GOÛTER • LE SARRASIN : LA PETITE GRAINE QUI MONTE • AURÉLIEN COHEN RÉVEILLE LA BANLIEUE PARISIENNE • FRUITISSIME : LE PAMPLEMOUSSE • BABA CHÂTAIGNE ET WHISKY CHEZ LALIQUE



UN CHEF UN PRODUIT



Jean-Julien Freydt de La Halle aux Grains et le fenouil

Il orchestre toute la partie sucrée du restaurant de Michel et Sébastien Bras à la Bourse de commerce. Adhérent à la philosophie de cette mythique famille de cuisiniers, il propose un délicieux dessert avec un ingrédient inattendu : le fenouil.

texte **Hélène Borderies**

photographies **Bras**

1. QU'EST-CE QUE LE FENOUIL ?

C'est avant tout un légume que l'on retrouve plutôt en salé et que j'apprécie pour son côté anisé. Il comporte trois parties : le bulbe (la partie blanche et bombée), le fumet (la partie verte qui forme un plumeau) et la graine.

2. COMMENT DÉCRIRE SON GOÛT ?

La dégustation se passe en trois temps : d'abord je ressens le goût anisé, puis son côté juteux me fait penser à la pomme et, en dernier, vient le côté croquant et frais.

3. COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LE FENOUIL ?

Je me souviens d'une salade que faisait ma mère quand j'étais petit. Elle râpait finement le fenouil à la mandoline puis le mélangeait avec des agrumes et de la menthe ciselée. Ce souvenir-là m'a marqué et j'ai eu envie de le retravailler en sucré.

8. OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LE CHOISIR ?

Chez le maraîcher bio. Le bulbe du fenouil doit être bien blanc et la tige bien verte. Il faut le consommer dans les trois jours pour qu'il soit croquant et goûteux.



4. DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

Le but est de proposer un dessert frais et léger. Je réalise une brunoise de pomme et de fenouil crus que je mélange avec un gel d'herbe à base de coriandre, sauge et menthe. Par-dessus je dépose un sorbet à la Granny Smith et je recouvre le tout d'une mousse au yaourt vanillé. J'ajoute ensuite des tuiles de meringue acidifiée avec une poudre de yaourt déshydratée et des petites fraises des bois. Ce dessert est accompagné d'un jus fraise et hibiscus et d'un mélange d'épices concassées (fenouil, anis vert et étoilé et coriandre).

7. DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE AVEC CE PRODUIT ?

Je ne l'associerais pas avec du chocolat : le noir prendrait le dessus et le lait serait trop gras pour s'accommoder de la fraîcheur du fenouil. J'éviterais aussi tous les fruits à coque et le praliné en général qui serait trop gras et sucré.

6. AVEC QUELS PRODUITS LE FENOUIL SE MARIE-T-IL BIEN ?

Avec des fruits frais et acidulés comme la pomme, la poire et la rhubarbe. Mais aussi avec le yaourt dont le côté lactique fonctionne très bien avec le fenouil.

5. COMMENT L'UTILISER SIMPLEMENT À LA MAISON ?

Je réalise la salade de ma mère, en version sucrée, avec des suprêmes et des zestes d'agrumes. Par-dessus, je verse un sirop infusé au poivre de Timut et je sers le tout avec un biscuit de Savoie. On peut aussi faire infuser les graines de fenouil dans du lait et de la crème et s'en servir pour réaliser une mousse, une crème anglaise ou une glace. On peut aussi confire le fenouil comme une orange.