

Desserts et douceurs de grand-mère

Philippe Chavanne

Desserts et douceurs de grand-mère

Illustrations Xavier Pesse



ÉDITIONS
CABÉDITA
2014

Couverture : © 2014. Fondation Nestlé Pro Gastronomica,
CH-1800 Vevey, extraite du livre *La Suisse gourmande* disponible
auprès des Editions Cabédita

© 2014. Editions Cabédita, route des Montagnes 13 – CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet: www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-694-1

INTRODUCTION

Fermez les yeux...

Fermez les yeux et laissez-vous emporter par vos souvenirs d'antan...

Fermez les yeux et retrouvez comme par enchantement les délicieuses années d'insouciance de votre enfance...

Fermez les yeux et retrouvez aussi pour quelques instants ce lieu magique, ce lieu merveilleux, ce lieu où tous les improbables deviennent possibles: le jardin de vos plus jeunes années. Là où, sous un généreux soleil estival, les gendarmes et les voleurs croisent – par la magie des jeux d'enfants – le chemin des cow-boys et la piste des Indiens en des poursuites aussi périlleuses que rocambolesques. En des chevauchées d'autant plus belles qu'elles sont irréalistes. Imaginaires.

En ces temps joyeux où le costume-cravate et le tailleur bon chic bon genre n'ont pas encore remplacé les culottes courtes et les petites robes bain de soleil joyeusement chamarrées. En ces temps bénis où les mocassins de prix n'ont pas encore remplacé les petites sandales, les baskets ou les confortables espadrilles. En ces temps heureux où les billes multicolores roulent aux côtés des petites autos miniatures mille et mille fois accidentées et cabossées. En ces temps radieux où le vélo, les patins à roulettes et les rollers n'ont pas encore cédé la place à la berline familiale ou au 4x4 de luxe. En ces temps grisants où le foot est encore un jeu où l'on s'amuse et pas juste une affaire de gros sous. En ces temps allègres où la balançoire s'envole dans le ciel presque aussi haut que le cerf-volant.

Et puis...

Et puis le temps semble brusquement s'arrêter. Se figer.

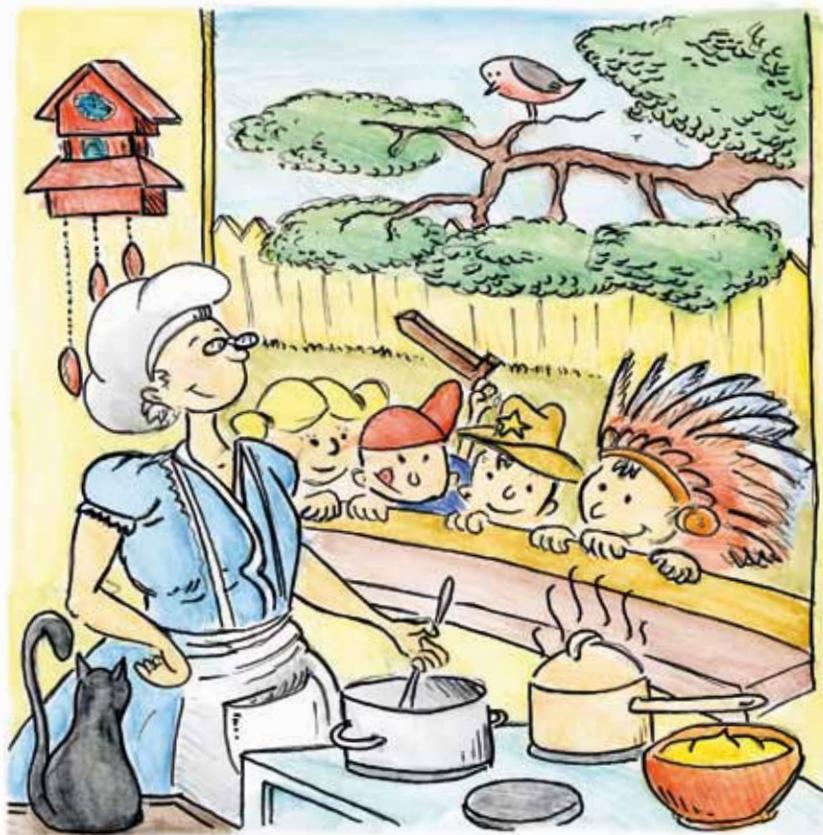
Et puis, d'un coup d'un seul, le gendarme, révolver en plastique à la main, cesse de poursuivre le voleur qui en laisse tomber son butin d'étonnement. Le cow-boy signe une improbable trêve avec l'Indien qu'il pourchassait encore quelques minutes auparavant. Les billes achèvent leur folle course toutes seules. Abandonnées à leur sort. Brusquement délaissées. Les petites autos s'arrêtent subitement, comme obéissant à un gigantesque coup de frein collectif au milieu d'une chaussée tracée à grands coups de godillots dans les herbes du jardin. Et la balançoire ne se balance plus que mollement, seulement bercée par cette petite brise qui rend la chaleur de l'été un peu plus supportable.

L'important, la priorité du moment, se trouvent désormais ailleurs. Les jeux sont suspendus. Les jouets sont abandonnés dans l'indifférence générale. Imitant l'Indien qui sent venir de loin le troupeau de bisons ou le trappeur expérimenté qui flaire l'arrivée d'un grizzly, les petits nez mutins se dressent dans le vent. Et pour cause ! De la fenêtre de la cuisine commencent à s'échapper des odeurs alléchantes. Ça sent le chocolat. Ça sent la vanille. Il y a du sucre et peut-être même une délicate petite pointe de cannelle. Un riz au lait en train de cuire tranquillement sur le feu. Une savoureuse tarte aux fruits qui sort à l'instant du four. Un délicieux flan qui refroidit sur le plan de travail.

Le doute n'est plus permis.

Profitant des longues chevauchées enfantines entre les massifs de fleurs et des incroyables poursuites entre terrasse et potager, grand-mère s'est mise aux fourneaux. Songeant sans doute, et avec quelle raison !, que ces folles équipées auront vite fait d'aiguiser des appétits toujours vifs. Et même d'autant plus vifs, que, 16 h approchant, c'est le moment tant attendu de l'incontournable goûter. Le moment de savourer – avec une gourmandise non feinte et rarement prise en défaut – l'une de ces merveilleuses petites douceurs dont grand-mère a le secret.

TENDRES SOUVENIRS



Pour l'immense majorité d'entre nous, ce livre de recettes gourmandes sera teinté d'une douce nostalgie. Et évoquera quelques souvenirs aussi tendres que savoureux. Des souvenirs faits de petites douceurs à grignoter au gré des envies, mais aussi de somptueux « quatre-heures » à déguster au retour de l'école ou après quelques heures de détente dans le jardin.

Ce livre fera donc remonter en mémoire les parfums chauds et alléchants qui s'échappaient de la cuisine de grand-mère. Quand toute

la maisonnée sentait la vanille, la pomme fraîchement cueillie dans le verger et tout juste cuite ou le beurre frais acheté à la ferme voisine. L'eau à la bouche, chacun de nous se souvient: les beignets aux pommes, la tarte au sucre et celle aux abricots, le millefeuille et la crème renversée au caramel donnent une suave réplique aux pommes d'amour, aux caramels au chocolat, au fraisier, aux gaufres ainsi qu'aux incontournables crêpes qui ne laissent aucun gourmand indifférent. De leur côté, le biscuit roulé à la confiture, les sucettes au chocolat, les tartines aux fraises, le quatre-quarts et le clafoutis aux cerises s'offrent un savoureux face à face avec les œufs à la neige, le gratin de framboises, la tarte à la rhubarbe ou le grillé aux pommes.

Souvenirs, souvenirs...

Souvenirs des jeux d'enfants qui se terminent joyeusement le nez dans la mousse au chocolat.

Souvenirs de ces jours de congé pluvieux, passés à regarder la pluie marteler les vitres de la maison, mais rehaussés par la tatin de pommes ou par les madeleines « faites maison » de grand-maman.

Souvenirs de cette cuillère dégoulinante de chocolat fondu et léchée avec délectation. Ou du doigt passé sur les parois d'une grosse jatte, histoire de récupérer les dernières traces de cette pâte sucrée tout à la fois parfumée et onctueuse. Et quel plaisir de chiper juste sous le nez de grand-maman ce petit quartier de pomme, ce carré de chocolat ou cette petite fraise d'une rougeur insolente.

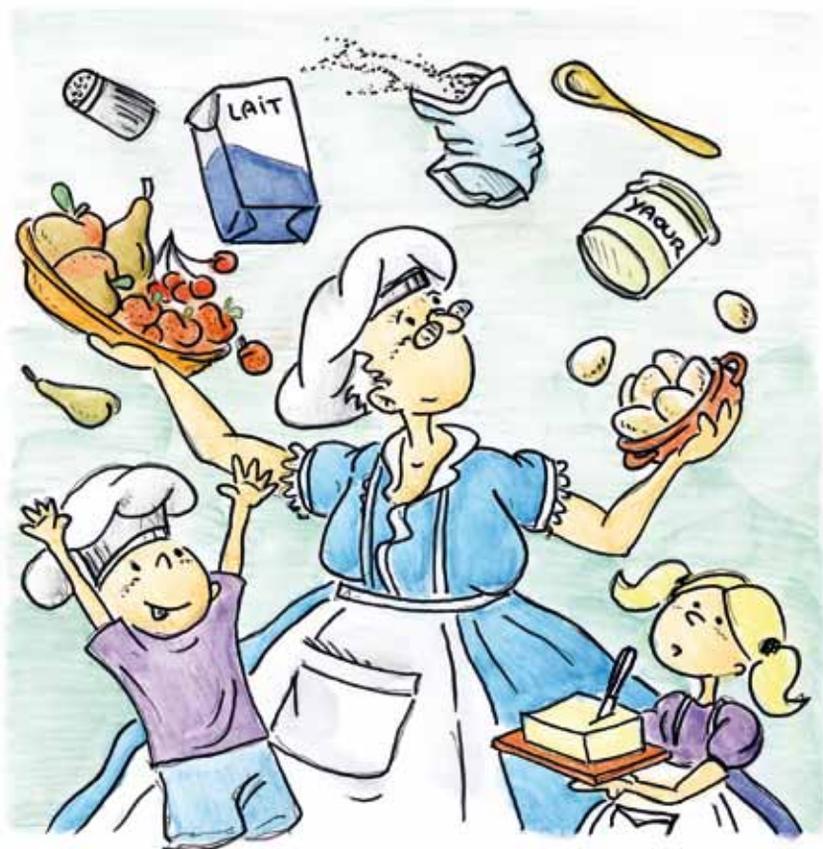
INGRÉDIENTS : LA QUALITÉ AVANT TOUT !

Tartes ou gâteaux, flans, crèmes ou mousses, bonbons ou gratins, cakes ou beignets, gaufres ou crêpes : peu importe ! Dans tous les cas, grand-mère privilégiait avec beaucoup de bon sens des produits de qualité. Pour retrouver tous les parfums, toute la saveur et, en fin de compte, toute la magie des desserts et douceurs de notre enfance, il n'y a qu'une seule solution possible : l'imiter et privilégier également des produits et des ingrédients de qualité ! Comme disait grand-mère avec une logique imparable : « On ne peut faire du bon qu'avec du bon ! »

Quelques exemples parmi bien d'autres ?

Les œufs seront bien sûr choisis avec soin. Avec une préférence évidente pour ceux pondus par des poules élevées en plein air et sur le mode bio, ou pour les véritables œufs fermiers achetés directement à la ferme si on a la chance de vivre à la campagne.

Les fruits secs et séchés, assez faciles à réaliser « maison », sont toujours meilleurs lorsqu'ils sont consommés dans les dix à douze mois qui suivent leur séchage. Dans ce cas, les abricots, les figues, les raisins... sont plus moelleux. Quant aux amandes et aux noisettes, elles



gagnent à être grillées juste avant d'être utilisées dans l'une ou l'autre préparation : leur parfum et leur croquant sont alors incomparables. Utilisés pour confectionner petits douceurs, délicieuses gourmandises et autres succulentes pâtisseries, les fruits frais – pommes, fraises, cerises, poires... – ont tout intérêt à être choisis mûrs à point, mais pas trop. En les sélectionnant ainsi, leur texture sera parfaite et leur saveur sera à son summum.

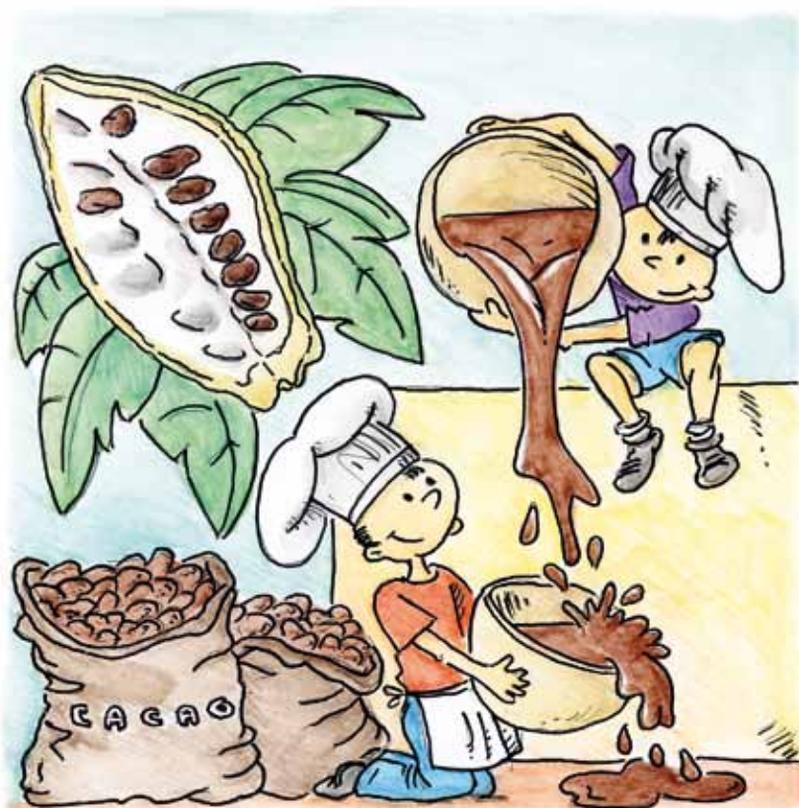
Passons aux produits laitiers qui sont indispensables à un grand nombre de recettes. Le lait, le beurre, le fromage blanc, la crème fraîche, le yaourt... doivent être choisis de qualité biologique certifiée. Si, par bonheur, vous pouvez acheter votre litre de lait ou votre kilo de beurre directement à la ferme, chez un producteur de confiance, c'est encore mieux. Surtout, n'utilisez jamais de produits allégés. Aussi inutiles que frustrants, ils contiennent trop souvent des composants désormais reconnus comme dangereux pour la santé humaine.

Les épices et autres produits exotiques – vanille, cannelle, clou de girofle... – peuvent apporter de savoureuses petites notes gustatives supplémentaires à bien des préparations. Plus même : elles peuvent devenir une irrésistible invitation à un voyage gourmand par-delà les mers et les océans. Une invitation à laquelle aucun corsaire en culottes courtes ne pourra résister, surtout s'il est affamé ! Stockées séparément dans des récipients hermétiques à l'abri de l'humidité, elles peuvent se conserver longtemps sans rien perdre de leurs parfums et de leurs saveurs.

LE CAS PARTICULIER DU CHOCOLAT

Le chocolat mérite une mention toute particulière. C'est un ingrédient-phare. Un incontournable. Et, sans la moindre hésitation, un aliment qui conserve toujours son succès. Pour ne pas gâcher les meilleures préparations, il faut donc le choisir avec soin et ne surtout pas s'emparer de la première tablette venue puisée au fond d'un quelconque rayonage.

Une petite parenthèse s'impose donc ici...



Sous la pression de certaines multinationales de l'agro-alimentaire, une très contestable législation européenne autorise depuis l'an 2000 les chocolatiers à incorporer à leurs préparations vendues notamment en bâtons, en pâtes à tartiner ou en tablettes des graisses végétales à bas coûts autres que le beurre de cacao. On parle ici d'huile de palme, de noyaux de mangues, de karité... et de quelques autres produits qui n'ont strictement rien à faire dans la composition d'un chocolat de qualité.

Taillée sur mesure pour les plus grands industriels du secteur, rédigée dans le seul but de leur permettre d'accroître leurs colossaux béné-

fices en proposant au public des produits chocolatés qui n'ont plus rien à voir avec un produit de qualité auquel tout consommateur a pourtant légitimement droit, cette très néfaste législation n'a bien entendu pas laissé les artisans chocolatiers indifférents. Amoureux de leur métier, légitimement fiers de leurs produits et respectueux des consommateurs, ils mettent aujourd'hui encore un point d'honneur à confectionner leurs chocolats exclusivement à base de fèves de cacao, refusant avec raison d'intégrer des composants qui ne font que dénaturer le produit. Dans tous les cas, leurs extraordinaires produits sont à privilégier sans la moindre hésitation. Et s'ils sont, c'est vrai, un peu plus chers à l'achat que les ersatz industriels, le rapport qualité-prix qu'ils présentent reste indéniablement en leur faveur.

LES CRÊPES : À L'OCCASION DE LA CHANDELEUR, MAIS PAS SEULEMENT !

Respectueuse de la tradition, grand-mère se lançait chaque 2 février dans la préparation d'une incroyable montagne de crêpes. De quoi régaler toute la famille, contenter les gourmets et rassasier même les plus gourmands.

Journée festive, le 2 février était aussi une journée magique ! Pour une fois, les enfants avaient le droit de pénétrer dans la cuisine, de venir assister à la préparation et même d'y participer. L'occasion, tout à fait exceptionnelle, d'effectuer quelques acrobaties – pas toujours réussies, d'ailleurs – avec la pâte à crêpes. Car même si, devant les yeux ébahis des plus petits, grand-mère lançait ses crêpes en l'air et les rattrapait dans la poêle avec une facilité déconcertante, les crêpes collées au plafond ou tombées à plat sur le sol étaient monnaie courante lorsque des petites mains peu expertes tentaient de faire la même chose. Mieux encore : grand-mère n'hésitait pas à effectuer d'incroyables pirouettes avec la poêle à crêpes dans une main, une petite pièce d'orfièrement tenue dans l'autre.

Mais qu'importe la pâte à crêpes gâchée par les marmitons aussi émerveillés qu'inexpérimentés ! Aux yeux de la bienveillante grand-

mère qui avait préparé de la pâte largement en suffisance, la chandeleur était une journée exceptionnelle au cours de laquelle tout, ou presque, était permis dans sa cuisine. Même salir son plan de travail ou le sol carrelé de sa cuisine qu'elle entretenait pourtant avec une méticulosité presque maniaque.

Grand-mère était d'autant plus attachée à la chandeleur que cette fête désormais incontournable dans le calendrier des petits gourmands a aussi de profondes racines paysannes. En effet, traditionnellement, la date du 2 février correspond à la reprise de certains travaux dans les champs, après un mois de janvier souvent très dur, froid et, en un mot,



désagréable. Certes, ce n'est pas encore l'époque des semailles, mais les travaux d'extérieur commencent à prendre tout le temps des jardiniers, des propriétaires de potagers et des agriculteurs respectueux du rythme des saisons. A l'instar du beignet, la crêpe toute ronde évoque déjà le soleil et le retour tant attendu de la lumière après plusieurs mois de grisaille et de froidure.

Aujourd'hui, même si la tradition de la chandeleur reste assez vivace, surtout dans les campagnes, les plus gourmands n'hésitent pas à préparer des crêpes quasiment tout au long de l'année. Proposées tour à tour au petit déjeuner, en dessert ou en savoureux goûter, elles restent une délicieuse gourmandise empreinte de tradition, de symbolisme et de chaleur humaine.

METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Au travers d'une soixantaine de recettes teintées d'une délicieuse petite touche de tendresse et de nostalgie, cet ouvrage vous propose de retrouver quelques-unes des plus fantastiques sensations gourmandes de l'enfance. De votre enfance. De renouer avec les desserts et autres petites douceurs que grand-maman préparait avec autant de talent que d'amour. Recettes de tradition ne demandant qu'à être fidèlement transmises de génération en génération, elles n'attendent en fin de compte qu'une seule chose : qu'à votre tour, vous mettiez la main à la pâte !

INTRODUCTION	7
Tendres souvenirs.....	9
Ingrédients: la qualité avant tout !.....	10
Le cas particulier du chocolat.....	12
Les crêpes: à l'occasion de la chandeleur, mais pas seulement ! ...	14
Mettre la main à la pâte.....	16
LES PRÉPARATIONS DE BASE	17
Crème anglaise.....	18
Crème au beurre.....	19
Crème pâtissière.....	20
Pâte à choux.....	21
Pâte brisée.....	22
Pâte feuilletée.....	23
Pâte sablée.....	24
Pâte sucrée.....	25
TARTES ET TARTELETTES	27
Tarte à la rhubarbe.....	28
Tarte au sucre traditionnelle.....	29
Tarte aux abricots.....	30
Tarte aux cerises.....	31
Tarte aux fraises.....	32
Tarte aux pommes à la crème.....	33
Tarte aux quetsches.....	34
Tarte campagnarde aux pommes.....	35
Tarte fromagée à l'ancienne.....	36
Tartelettes aux marrons.....	37
Tarte aux maïs, pommes et raisins.....	38
TATINS ET CLAFOUTIS	39
Clafoutis aux cerises.....	40
Tarte tatin classique.....	41

Tatin d'abricots aux amandes.....	42
Tatin de fruits secs à la frangipane.....	43
Tatin de poires au cassis.....	44
Tatin de pommes.....	45
Tatin de prunes.....	46
Tatin pommes-rhubarbe.....	47

PETITS ET GROS GÂTEAUX **49**

Baba au rhum.....	50
Charlotte au chocolat.....	51
Charlotte aux pommes.....	52
Cœur au chocolat.....	53
Fraisier classique.....	54
Gâteau au yaourt.....	56
Gâteau de riz aux pommes.....	57
Gâteau « tout chocolat » à l'ancienne.....	58
Grillé aux pommes.....	59
Millefeuille classique.....	60
Profiteroles au chocolat.....	61
Quatre-quarts traditionnel.....	62

CAKES ET BISCUITS **63**

Biscuit roulé à la confiture.....	64
Cake aux fruits confits et aux raisins secs.....	65
Cake aux pommes et au parfum de cannelle.....	66
Langues de chat.....	67
Madeleines classiques.....	68
Rochers à la noix de coco.....	69
Tuiles aux amandes.....	70

BEIGNETS, CRÊPES ET GAUFRES **71**

Beignets aux pommes.....	72
Boules de Berlin.....	73
Chaussons aux pommes.....	74

Crêpes au sucre	75
Crêpes roulées au chocolat	76
Crêpes Suzette	77
Gaufres traditionnelles	78
Pets de nonne	79

FLANS, CRÈMES, MOUSSES & CO **81**

Crème au chocolat	82
Crème brûlée à la vanille	83
Crème renversée au caramel	84
Flan au cassis	85
Flan aux pommes	86
Gratin de framboises	87
Gratin de pêches au muscat	88
Mousse au chocolat	89
Mousse aux fraises	90
Mousse d'abricots	91
Œufs à la neige	92
Œufs au lait	93
Pâté aux prunes	94
Riz au lait d'antan	95

IRRÉSISTIBLES GOURMANDISES **97**

Bâtonnets au chocolat	98
Caramels à la vanille	99
Caramels au chocolat	100
Dominos au chocolat	101
Nids d'oiseaux	102
Pommes d'amour	103
Rochers fruités	104
Sucettes au chocolat	105
Tartines aux fraises	106
Table des matières	107