

Éclairs ! - Christophe Adam

Après les recettes de Mariane Magnier-Moreno, nous poursuivons notre quête gourmande consacrée aux éclairs avec un livre de Christophe Adam, chef pâtissier chez Fauchon. L'avantage de cet ouvrage sur le précédent est qu'il propose à la fois des recettes sucrées et salées, dont celle d'un succulent éclair au foie gras que j'ai eu l'occasion de tester.

Christophe Adam, qui a fait ses armes au sein du prestigieux atelier Gavroche à Londres, puis du très renommé hôtel Crillon, nous propose une quarantaine de recettes dignes des plus grandes maisons. Parmi les classiques, on peut mentionner l'éclair au café expresso, le forêt-noire ou le vanille-bourbon. Si vous avez un faible pour les desserts fruités, je vous recommande l'éclair figue-pistache, le mangue violette ou le rose de Provins. En ce qui concerne les créations originales, on peut citer l'éclair aquatique, la Caroline à la guimauve ou encore les éclairs au thé vert, noir et fumé. Si vous cherchez des idées pour les fêtes de fin d'année, il y a, outre le fameux éclair au foie gras (qui n'est pas du tout écoeurant mais très fin, au contraire), la Caroline d'or ou les éclairs gambas cocktail et tartare de saumon. Parmi les éclairs salés, il y a aussi quelques classiques détournés comme l'éclair jambon-beurre, le thon-mimosa ou le tomate-mozzarella.

Les premières pages du livre sont consacrées aux éléments de base: la liste des ustensiles dont vous aurez besoin pour l'élaboration de vos desserts, des recettes pour la préparation de la pâte à choux et le dressage des éclairs, pour la réalisation d'une crème pâtissière légère, pour la préparation du fondant, etc. Chaque étape est présentée en image !

Éclairs ! de Christophe Adam et Laurent Rouvrais (Editions de la Martinière, mai 2011, 125 pages)

Par

Publié sur Cafeduweb - Lecture le vendredi 25 novembre 2011

Consultable en ligne : <http://lecture.cafeduweb.com/lire/13103-eclairs---christophe-adam.html>