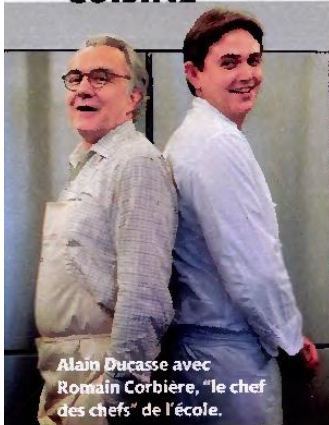


CUISINE



Alain Ducasse avec Romain Corbière, "le chef des chefs" de l'école.

en classe

Avec Ducasse

Vous êtes nombreux à nous avoir confié vos **recettes** "cauchemar". Comme ils s'y étaient engagés pour "Madame Figaro", les *chefs de l'École* Alain Ducasse* ont répondu présent. Ils ont **sélectionné** vos plus beaux échecs culinaires et nous livrent tous *les secrets* des œufs Bénédicte, des pommes de terre soufflées, des choux à la crème ou des îles flottantes... **Quatre admirables classiques** inratables. *A vos tabliers!*

Par **Emmanuelle Eymery**
* École de cuisine Alain Ducasse,
64, rue du Ranelagh, 75016 Paris.
Tél : 01.44.90.91.00. Et sur
www.ecolecuisine-alainducasse.com

Après cuisson, mon nuage de blanc en neige ressemble à une crêpe raplapla.

Antoinette Hallouin

ÎLES FLOTTANTES

Pour 4 personnes

Pour la crème anglaise : ● 1/2 l de lait ● 50 g de sucre semoule ● 4 jaunes d'œufs ● 1 gousse de vanille.

Pour les meringues : ● 4 blancs d'œufs ● 100 g de sucre semoule.

Pour le décor : ● 150 g de sucre semoule ● 10 cl d'eau.

Préparation : 20 minutes environ. Cuisson : 8 à 10 minutes.

1. **UNE CRÈME ANGLAISE PARFAITE.** Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille coupée en deux et porter à ébullition. Mélanger le sucre et les jaunes, fouetter sans faire mousser, ajouter un peu de lait chaud. Verser dans une casserole et faire cuire sans cesser de tourner, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Retirer du feu, verser dans un saladier, fouetter quelques secondes, et laisser refroidir.

LE + MADAME : si la crème est grumeleuse, la verser dans un mixeur, ajouter un glaçon, mixer, filtrer et laisser refroidir.

2. **DES MERINGUES BIEN FERMES.** Fouetter les blancs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien meringués, les mettre dans une poche à douille, et poser des petits tas de blancs sur une plaque à pâtisserie garnie d'un papier sulfurisé.

LE + MADAME : faire cuire les meringues au micro-ondes. Glisser la plaque et laisser cuire 30 secondes (à 500 watts).

3. **UN DÉCOR EN CARAMEL BLUFFANT.** Verser l'eau puis le sucre en pluie dans une casserole, poser sur un feu modéré, et laisser cuire jusqu'à ce que le caramel soit blond. Huiler légèrement une louche, poser dessus en les croisant des fils de caramel, laisser refroidir sur la louche, puis décoller le décor de caramel.

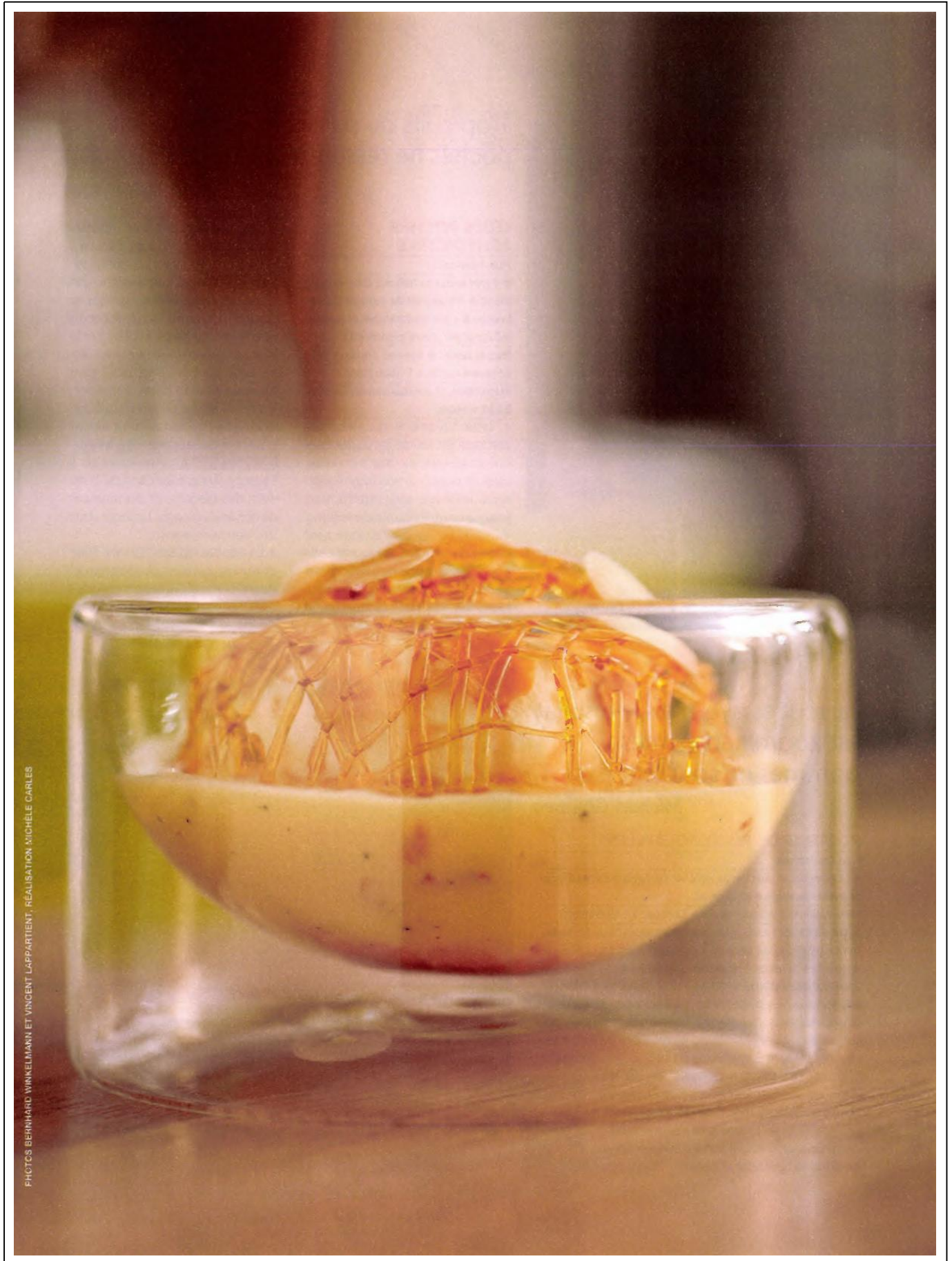
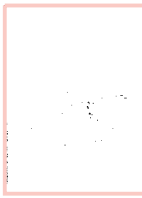
LE + MADAME : pendant la cuisson, nettoyer plusieurs fois les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide.

POUR SERVIR : verser la crème anglaise dans des coupelles, poser dessus un blanc meringué cuit, et poser enfin le décor en caramel.



Sébastien Serveau, le chef pâtissier.

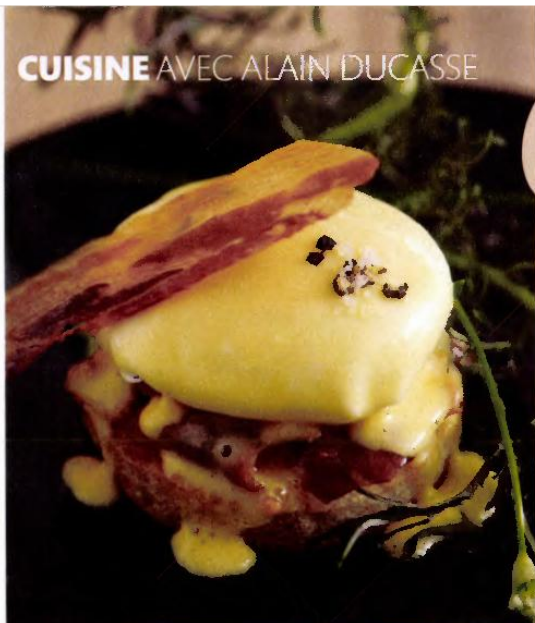




PHOTOS BERNHARD WINKELMANN ET VINCENT LAPPARTIENT - RÉALISATION MICHELE CARLES



CUISINE AVEC ALAIN DUCASSE



Trop cuits ou pas assez... mes œufs pochés ne ressemblent à rien !

Nicolle Desplanque

ŒUFS POCHÉS BÉNÉDICTINE

Pour 4 personnes

● 4 gros œufs très frais ● 5 cl de vinaigre blanc ● 4 tranches de pain de mie ou brioché ● 4 très fines tranches de poitrine ● fleur de sel, poivre mignonnette.

Pour la sauce : ● 4 jaunes d'œufs ● 250 g de beurre clarifié ● 1 citron jaune.

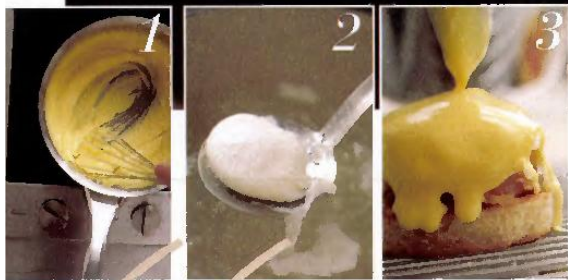
Préparation : 15 minutes environ. Cuisson : 8 à 10 minutes.

1. **UNE SAUCE HOLLANDAISE ONCTUEUSE.** Mettre les jaunes dans une casserole, ajouter 3 cl d'eau, saler, et poser sur feu doux. Fouetter le mélange, sans interruption, jusqu'à ce qu'il double de volume. Verser le beurre clarifié tiède, sans cesser de fouetter, et ajouter enfin 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Verser la sauce dans un autre récipient afin d'arrêter la cuisson, et couvrir d'un film alimentaire.

2. **DES ŒUFS CUITS À LA PERFECTION.** Les casser un à un dans des ramequins, les placer au réfrigérateur. Verser 10 cm d'eau dans une sauteuse, porter à frémissement, et ajouter le vinaigre. Verser les œufs un par un, et rabattre le blanc sur le jaune à l'aide d'une écumoire. Laisser cuire 3 à 4 minutes. Les retirer de l'eau à l'aide d'une écumoire, les poser sur un papier absorbant, et couper aux ciseaux tout autour pour leur donner une jolie forme.

LE + MADAME : cuire les œufs à l'avance, les garder dans de l'eau avec des glaçons, et, au moment de servir, les plonger 1 minute dans de l'eau frémissante.

3. **LA BONNE PRÉSENTATION.** Faire dorer les tranches de poitrine et de pain de mie. Superposer sur les assiettes pain, poitrine et œuf, napper de sauce, et servir aussitôt.



J'ai tout essayé, mais le résultat est abominable : mes pommes ne soufflent pas.

Michael Ghilissen

POMMES DE TERRE SOUFFLÉES

Pour 4 personnes

● 1 kg de grosses pommes de terre variété Agria ● 2 litres d'huile de pépins de raisin ● fleur de sel.

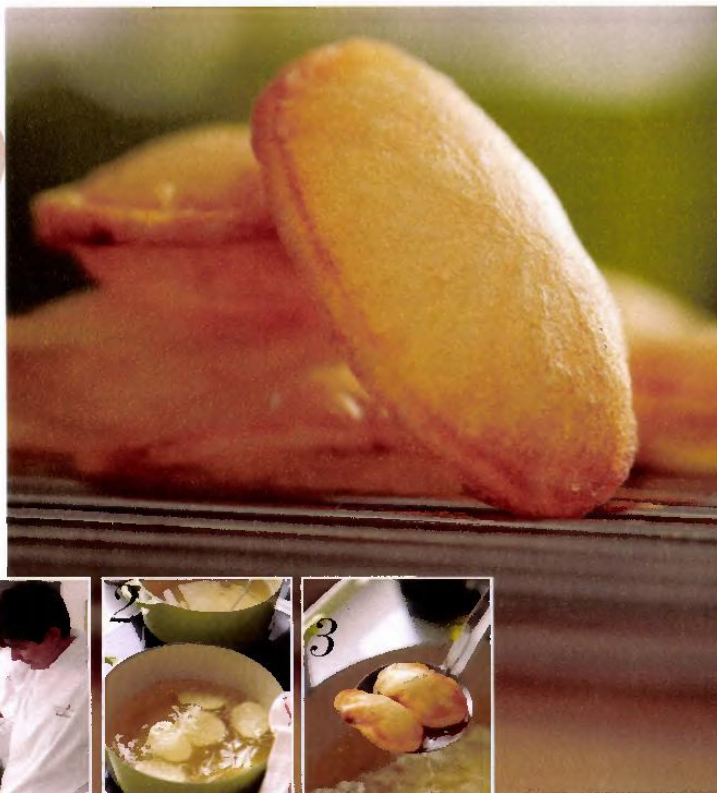
Préparation : 10 minutes environ. Cuisson : 8 à 10 minutes.

1. **DE BELLES TRANCHES.** Peler les pommes de terre, les laver puis les sécher. Les couper en tranches de 4 mm, les laver et les sécher à nouveau.

2. **DEUX BAIN D'HUILE.** Porter l'huile à 150°C, y plonger les pommes, les laisser cuire 5 à 7 minutes en les tournant sans cesse, puis les retirer, les égoutter, et les poser sur un papier absorbant. Au moment de servir, les plonger dans le bain d'huile à 170°C et les remuer.

3. **GONFLÉES ET BIEN DORÉES.** Retirer les pommes de terre, les égoutter sur un papier absorbant. Poudrer de fleur de sel, et servir.

LE + MADAME : les très grosses pommes de terre, qui sont davantage concentrées en amidon, gonflent mieux.





Mon cauchemar :
la pâte à choux !
Mais pourquoi
ne lève-t-elle pas ?

Marion Boulin

CHOUX À LA CRÈME CHANTILLY

Pour 4 personnes

Pour la pâte à choux : ● 140 g de farine ● 125 g de beurre ● 4 œufs ● 1,25 dl de lait ● 1,25 dl d'eau ● 4 g de sel.

Pour la chantilly : ● 2,5 dl de crème liquide ● 50 g de sucre semoule ● 1 gousse de vanille ● sucre glace.

Préparation : 20 minutes environ. Cuisson : 25 à 30 minutes.

1. UN BEAU RUBAN DE PÂTE. Verser dans une casserole le lait, l'eau, le sel et le beurre, porter à ébullition à feu modéré, et verser d'un coup la farine tamisée. Faire dessécher la pâte pendant quelques minutes à l'aide d'une spatule (c'est prêt lorsqu'elle se détache de la casserole), puis retirer du feu.

LE + MADAME : ajouter les œufs un par un sans trop travailler la pâte, elle doit former un ruban, ni trop ferme ni trop mou.

2. DES CHOUX TOUT ROUNDS. Mettre la pâte dans une poche à douille, et former des tas sur une plaque à pâtisserie en les espaçant. Glisser au four préchauffé à 160 °C et laisser cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient gonflés et dorés. Retirer du four, et laisser refroidir.

LE + MADAME : surtout ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson, car la pâte cesserait de gonfler.

3. UNE CHANTILLY AÉRIENNE. Verser la crème bien froide dans un récipient, ajouter les graines de vanille, et fouetter pour obtenir une chantilly bien ferme. La mettre dans une poche à douille. Couper les choux au tiers de leur hauteur. Poser une rosace de chantilly sur la base des choux, puis recouvrir et poudrer de sucre glace avant de servir.

LE + MADAME : pour la crème, utiliser un récipient en métal placé au réfrigérateur deux heures à l'avance.

NOS 6 RATAGES GAGNANTS

Grâce à leurs déboires culinaires, ils ont gagné une demi-journée de cuisine ou de pâtisserie à l'École de cuisine Alain Ducasse. Bravo à Nicole Desplanque pour ses œufs Bénédicte loupés; à Pauline de Flers, à Geneviève Souliez et à Antoinette Hallouin pour leurs îles flottantes qui coulent; à Marion Boulin pour ses choux à la crème tout plats; et à Michael Ghilissen pour ses pommes de terre abominablement dégonflées.

Bonus vidéo : les bons gestes pour réussir ces recettes sur www.lefigaro.fr/madame

