

« Pour mes desserts, plus de goût, moins de sucre »

Le pâtissier parisien Yann Couvreur défend une nouvelle vision de son métier, bien plus axée sur le naturel, comme le prouve son irrésistible dessert.

Par Rémi Dechambre, photo Guillaume Czerw/Agent Mel.

« Quand je dis que mes pâtisseries sont 100 % naturelles, on pourrait penser que je me contente de suivre la tendance. Or cette approche n'est pas nouvelle pour moi. Avant d'ouvrir mes pâtisseries, j'ai longtemps travaillé dans des restaurants où il est inutile d'ajouter des colorants voire des conservateurs aux desserts réalisés en cuisine, puisqu'ils sont servis juste après avoir été préparés. J'ai toujours été attaché au goût incomparable des produits de saison. C'est pourquoi les pâtisseries que je propose en boutique évoluent sans arrêt, au gré des saisons. Cette exigence implique plus de travail. Mais elle correspond aux attentes des clients d'aujourd'hui, en quête de nouveautés. Le métier tel que je l'exerce n'a plus rien à voir avec ce qu'il était du temps de nos aînés !

Vive le basilic !

Nous sommes en pleine saison de la fraise, c'est le moment ou jamais d'en

profiter. La gariguettes est la première à arriver sur les étals, puis c'est au tour de la cifflorette, de la mara des bois, et enfin des variétés remontantes (qui donnent plusieurs fois dans l'année, NDLR). Pour ma tarte, je vous déconseille la mara des bois car elle tient mal. En revanche, si vous trouvez des fraises Anaïs, n'hésitez pas une minute. Leur goût de fraise des bois sublimerait ce dessert. Pour le rendre encore plus gourmand, j'ajoute même une couche de compote de fraise entre la crème d'amande et le crémeux au basilic. D'ailleurs, cette utilisation du basilic dans ma tarte est une autre de mes signatures. J'aime apporter une saveur originale à mes pâtisseries en y ajoutant des herbes aromatiques. Outre l'accord fraise-basilic, j'ai ainsi découvert que la mangue et la coriandre s'associent à merveille, ou encore que le shiso, une plante venue d'Asie qui a un goût de cannelle et d'anis, se marie très bien avec le citron vert. »



Hôte d'honneur

Yann Couvreur, 35 ans, est à la tête de deux pâtisseries dans l'Est parisien. Parmi ses spécialités, le mille-feuille à la vanille – il n'en propose que 50 par jour ! Jusqu'au 19 mai, les gourmets pourront aussi découvrir dans sa boutique du Marais les créations de son ami Dominique Ansel, « meilleur pâtissier au monde » installé à New York.

www.yanncouvreur.com

Des bulles pour le bon accord



UN CHAMPAGNE

Cette cuvée, à la fois fruitée et minérale, apporte, grâce à sa finale citronnée, une délicieuse sensation de fraîcheur.

White Emotion, Champagne Monegry, à partir de 25 €.



UNE CLAIRETTE DE DIE

Très gourmand, ce vin léger à la mousse onctueuse révèle ses arômes de fleur d'oranger et ses notes persistantes de bergamote.

Tradition bio, domaine de Peyrols (Jalliance), à partir de 6,90 €.



UN CRÉMANT

Bon rapport qualité-prix pour ce crémant de Bourgogne rosé, aux arômes de fruits rouges acidulés, plein de vivacité et faiblement sucré.

Baigoule, cave Bailly Lapierre, à partir de 9,90 €.

Les tartelettes aux fraises de Yann Couvreur

Difficulté ●●●●●

Prix ●●●●●

Préparation 1 heure

Cuisson 30 minutes (dont 15 minutes pour la pâte)

Pour 5 tartelettes

Pour le fond de tarte 400 g de pâte sucrée préparée par vos soins, ou de pâte sablée toute prête – plus riche en beurre et plus friable que la première.

Pour la crème d'amande

85 g de poudre d'amande, 85 g de sucre glace, 85 g de beurre mou, 1 œuf, 1 gousse de vanille.

Pour la compote de fraises

500 g de fraises, 10 g d'agar-agar (une algue gélifiante).

Pour la crème au basilic

330 ml de crème liquide, 150 ml de lait, 140 g de jaunes d'œufs, 60 g de sucre, 6 g de gélatine en feuille, 30 g de feuilles de basilic.

Pour la garniture 1 kg de fraises.

Préchauffez votre four à 160 °C.

Détaillez des ronds de pâte de 16 centimètres de diamètre.

Utilisez-les pour fonder des cercles à tarte de 12 centimètres de diamètre, préalablement beurrés et farinés.

Déposez des poids de cuisson et enfournez pour 15 minutes environ.

Pendant ce temps, réalisez la crème d'amande. Après avoir fendu la gousse de vanille, récupérez les graines avec le plat d'un couteau. Mélangez-les au beurre mou et au sucre glace, puis à la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf, formez une pâte homogène.

Pour réaliser la compote, équeutez les fraises, mixez-les et faites chauffer dans une casserole. Ajoutez l'agar-agar en pluie en mélangeant au fouet jusqu'à ébullition. Mixez à froid jusqu'à obtenir d'une texture lisse et brillante. Réalisez la crème au basilic. Dans un bol d'eau froide, réhydratez la gélatine. Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la crème.

Hors du feu, ajoutez le basilic et mixez l'ensemble. Passez au chinois. Ajoutez les jaunes et le sucre que vous aurez préalablement mélangés. Remettez sur le feu et faites cuire jusqu'à 85 °C sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien.

Passez au montage. Étalez la crème d'amande dans le fond des tartes, puis un peu de compote de fraises. Recouvrez à hauteur avec la crème au basilic. Déposez les fraises préalablement équeutées et coupées en quatre.

Décorez avec des pointes de crème au basilic et des feuilles de basilic. Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins.

