

LE FIGARO

TV

MAGAZINE

tvmag.com

www.lefigaro.fr

SUPPLÉMENT À VOTRE QUOTIDIEN - LE FIGARO - N° 20759 - 30/04/2011 - N° CPPAP : 0411 C 83022



INTERVIEW

Lisa Edelstein
La boss
de *Dr House*
dit tout

Mélissa
THEURIAU
« Mes enfants
de Gaza »

La journaliste de M6
sur le terrain avec l'Unicef



Alain Ducasse présente une recette de l'Hôtel La Licorne & Spa



Pour 8 personnes

Pâte sablée :

- ▶ 125 g de farine tamisée
- ▶ 60 g de sucre glace
- ▶ 1 œuf
- ▶ 110 g de beurre pommade

Ganache au chocolat :

- ▶ 150 g de chocolat noir à 70 %
- ▶ 150 g de crème liquide

Mousse à tarte :

- ▶ 3 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs
- ▶ 60 g de sucre semoule
- ▶ 1 c. à soupe de farine

La tarte fine sablée au chocolat noir

Préparation

1. Pâte sablée : la veille de préférence ou au moins 2 h avant : mélangez les 125 g de farine et le sucre glace dans un saladier puis ajoutez l'œuf et le beurre mou. Mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule. Mettez au frais dans un papier film (toute la nuit ou 2 h avant). Travaillez la pâte avec un peu de farine, abaissez celle-ci dans un cercle à tarte de 25 cm de diamètre. Faites bien retomber la pâte sur les bords du cercle. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et mettez-la au congélateur environ 30 min. Préchauffez

le four à 200 °C et enfournez le fond de tarte encore congelé pendant 8 min.

2. Ganache au chocolat : dans un grand saladier, versez le chocolat en petits morceaux. Ajoutez la crème liquide chaude puis mélangez avec un petit fouet. Récupérez 100 g de la ganache qui servira pour la mousse. Gardez le reste pour la présentation.

3. Mousse à tarte : dans un batteur-mélangeur, versez les œufs puis le sucre. Faites monter le tout à grande vitesse pour obtenir une mousse épaisse et onctueuse. Ajoutez la farine au dernier

moment puis deux bonnes cuillères à soupe de mousse aux 100 g de ganache au chocolat. Mélangez au fouet puis incorporez le reste de la mousse délicatement à l'aide d'une maryse (spatule souple). Préchauffez le four à 180 °C. Versez la mousse au chocolat dans le fond de la tarte : remplissez-la abondamment et enfournez pendant 8 min (pas plus). Servez froid.

4. Avec un couteau à lame fine, coupez délicatement des parts de tarte. Disposez-les sur assiette avec la ganache réservée. ○



Hôtel La Licorne & Spa

L'avis d'Alain Ducasse : « Christophe Poirier invite toutes les fines bouches à de belles échappées gourmandes, avec des recettes de son cru et des produits de sa région : la Normandie. »

Info+ : La Licorne constitue un des piliers de l'histoire de Lyons - joli village médiéval normand. Derrière la façade à colombages, le charme contemporain composé par la maison Flamand habille les chambres de cette demeure. Le jardin anglais et la piscine viennent conforter le sentiment de bien-être.

▶ 14 chambres de 125 € à 295 €. 7 suites de 210 € à 330 €. Petit-déjeuner à 15 €. Menus de 32 € à 119 €. Supplément demi-pension à 45 €.

27 place Isaac-Benserade, 27480 Lyons-la-Forêt.

Tél. : 02 32 48 24 24. Site : www.chateauxhotels.com