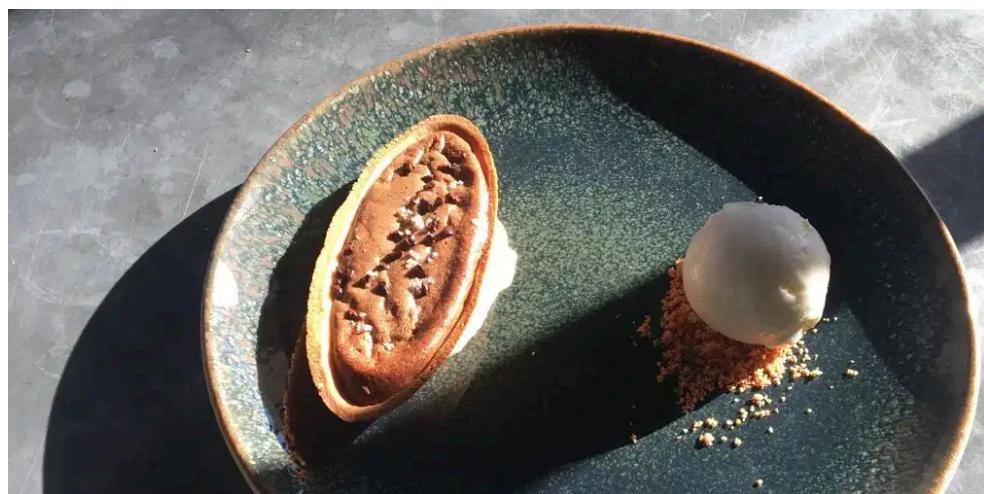


L'OBS > O

 Cet article vous a été offert.

La recette des tartelettes soufflées au chocolat du chef Guillaume Delage

JE M'ABONNE POUR 1€/SEMAINE



La tartelette soufflée au chocolat (AU PÈRE LAPIN)

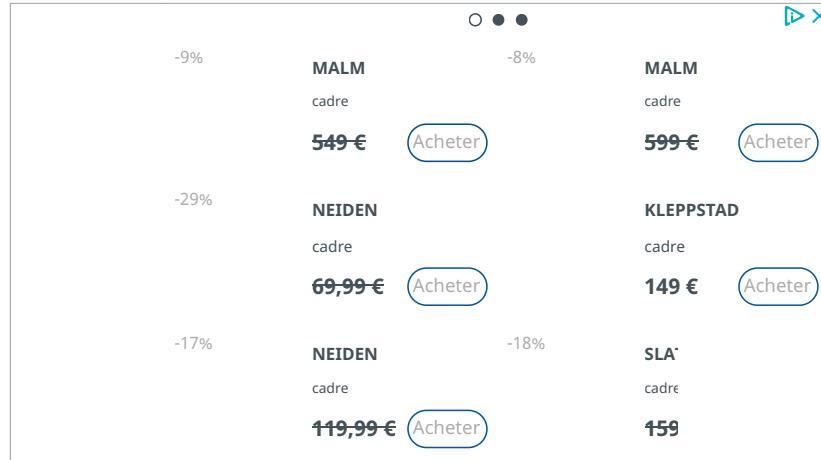
[Favoris](#)[Commenter](#)[Nous suivre](#)**La rédaction vous offre cet article réservé aux abonnés.**

BEAU & BON. Le chef du restaurant Au Père Lapin, à Suresnes (Hauts-de-Seine), nous offre cette recette d'un dessert gourmand devenu un classique de sa carte.

Par Christel Brion · Publié le 16 mars 2024 à 10h00 · Mis à jour le 16 mars 2024 à 13h22

Temps de lecture 2 min

La suite après la publicité



Aux portes de Paris, dans une jolie maison accrochée aux collines de Suresnes et surplombant la tour Eiffel, le restaurant Au Père Lapin est une institution. Né en 1861, il doit son nom à la construction du fort du Mont-Valérien qui nécessita de très nombreux terrassiers, souvent venus de la Creuse et que l'on surnommait « les Lapins ». Pour leur rendre hommage, la gibelotte de lapin y fit son apparition... et ne quitta plus jamais la carte.

Après l'ascension d'une côte un peu raide, on est récompensé de nos efforts en découvrant cette jolie auberge entourée d'un jardin terrasse, mais aussi par l'accueil chaleureux de Johann Caillot, le propriétaire.

Evidemment, la cuisine gourmande portée par le chef Guillaume Delage est à la hauteur du lieu. Ce cuisinier, passé par de grandes maisons comme celles de Michel Bras et Pierre Gagnaire, sert ici des plats classiques, avec toujours un petit plus. Comme ce ris de veau au léger goût fumé, passé au barbecue qu'on peut voir trôner dans le jardin. Sans parler des desserts devenus des classiques, comme la flognarde aux pommes, le flan pâtissier à la vanille ou ces délicieuses tartelettes soufflées au chocolat, dont voici la recette.



Le chef Guillaume Delage. (AU PÈRE LAPIN)



(AU PÈRE LAPIN)

Tartelettes soufflées au chocolat, de Guillaume Delage

Pour environ 12 tartelettes (de 10 cm chacune)

Matériel : une poche à douille (ou à défaut, un sac en plastique dont on aura coupé un des angles)

• Pâte sucrée

120 gr de beurre
 100 gr de sucre glace
 30 gr de poudre d'amande
 1 jaune d'œuf
 10 ml d'eau ou une cuillère à soupe
 2 gr de fleur de sel (une pincée)
 225 gr de farine

Bien mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à ce que cela ressemble à du sable. Puis incorporer le tout avec le mélange jaune d'œuf et eau.

Former une boule.

Réserver la pâte au frais 6 heures.

Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et foncer (tapisser le fond avec la pâte) des moules à tartelette préalablement beurrés.

Placer les tartelettes foncées au frais 1 heure puis les cuire 15 minutes à 150 °C.

• Appareil à soufflé

88 gr de jaune d'œuf (4 jaunes d'œuf moyens)
 120 gr d'œuf (2 œufs moyens)
 60 gr de sucre
 200 gr de chocolat noir 70 %
 200 gr de beurre

Emulsionner au batteur les jaunes, les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation bien mousseuse.

Pendant ce temps, faire fondre au micro-onde ou au bain-marie le mélange beurre et chocolat.

Mélanger les deux appareils délicatement pour ne pas faire retomber la première préparation. Mettre en poche à douille et laisser reposer 15 minutes.

Remplir les tartelettes un peu bondées. Saupoudrer de fleur de sel et de zeste de citron vert puis mettre au congélateur au moins une heure (depuis la veille, c'est encore mieux).

Cuire les tartelettes congelées 10 minutes à 180 °C, attendre 10 minutes avant de consommer.

Suggestion : accompagner les tartelettes d'une boule de glace.

Contenus sponsorisés

Recommandé par Outbrain



PUBLICITÉ

Honda

Le nouveau Honda ZR-V : le SUV hybride plaisir

PUBLICITÉ

MAIF Assureur militant

On vous dépanne même si vous êtes à l'origine de la panne.



PUBLICITÉ

costacroisières.fr

Cet été, partez avec votre moitié !
Choisissez des vacances tout inclus !



PUBLICITÉ

Laboratoire SENSILIA

Cure d'Huile CBD : 7 choses à savoir (avant d'acheter)



L'OBS

Comment « Showgirls » est passé de vulgaire...



L'OBS

Timothée Chalamet, l'homme qui bouscule la...



L'OBS

« Un mois chez les filles », souvenirs de la maison close



L'OBS

Le père de Lola, retrouvée morte en octobre 2022 dans...



L'OBS

« L'Ange de Diên Biên Phu », « Merci d'être venue »



L'OBS

Trump sort de son silence sur la « mort soudaine » de...



L'OBS

Suis-je le con du dîner de cons ?



L'OBS

Sylvie Laurent : « Capitalisme et racisme sont frère...



L'OBS

Au Japon, l'opérateur de Fukushima a...