

BE

149 RUE ANATOLE FRANCE
92534 LEVALLOIS PERRET CEDEX - 01 41 34 60 00



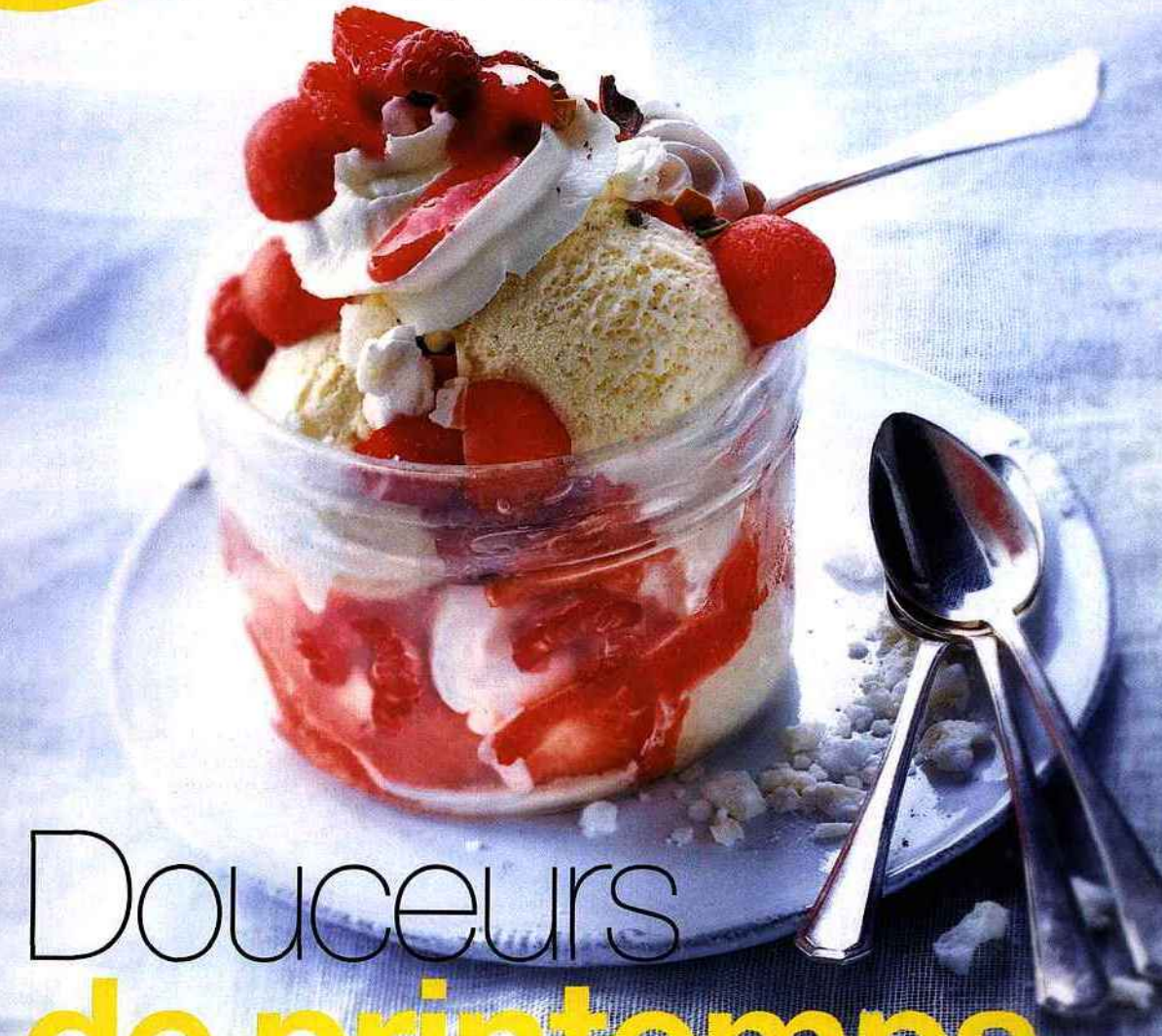
11 MAI 12

Hebdomadaire Paris
OJD : 170282

Surface approx. (cm²) : 972
N° de page : 136-138

Page 1/3

BE FOR ME



Douceurs de printemps

POUR FINIR UN DÎNER EN BEAUTÉ, RIEN DE TEL QUE CES DESSERTS D'EXCEPTION, SIGNÉS PAR LE CHEF ÉTOILÉ ÉRIC FRECHON ET EXTRAITS DE SON DERNIER LIVRE, À PARTAGER! *Par Éric Frechon, avec Clarisse Ferreras.*
Photos Valéry Guédès. Styliste Bérengère Abraham.

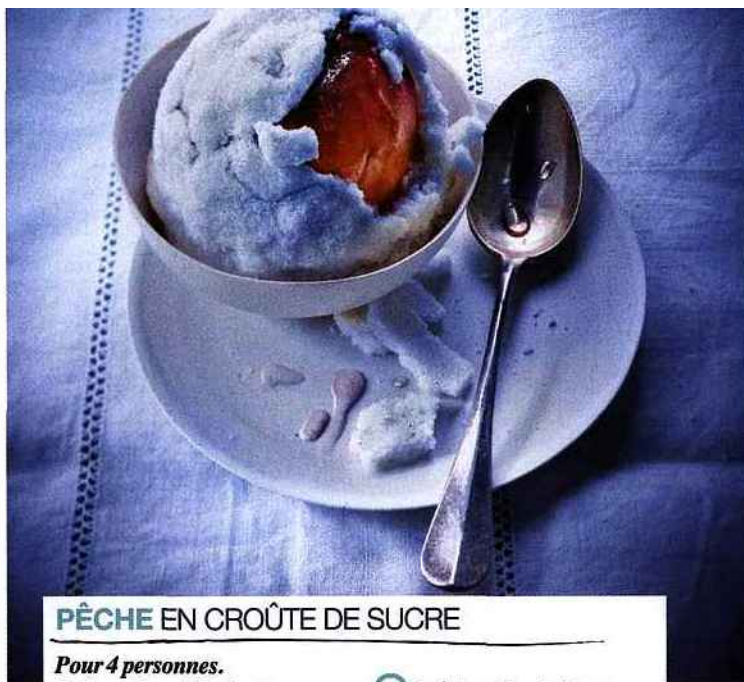
CRAZY POT

Pour 4 personnes.
Préparation : 20 minutes.

• 300 g de fraises • 125 g de framboises • 3 cuil. à soupe de sucre glace • 1 grosse meringue (achetée chez votre boulanger) • 25 cl de crème liquide • 20 M&M's • 11 de glace vanille • 12 fraises Tagada

1 Lavez les fraises et les framboises. Coupez les framboises et 200 g de fraises en deux, conservez-les au frais. Mixez les 100 g restants avec 1 cuillère à soupe de sucre glace. Vous obtenez un jus de fraises à réserver au frais. Brisez grossièrement la meringue, de manière à obtenir plusieurs morceaux. Montez la chantilly : versez la crème liquide et les 2 cuillères restantes de sucre glace dans un cul-de-poule et fouettez le tout jusqu'à obtention d'une chantilly bien mousseuse. Dans un mortier, pilez grossièrement les M&M's.

2 Dans une grande coupe en verre, disposez des boules de glace vanille. Intercalez harmonieusement avec des morceaux de meringue, de fraises et de framboises, des fraises Tagada, des M&M's pilés, du jus de fraise et de la crème chantilly. On obtient un dessert à placer au centre de la table, et chacun n'a plus qu'à piocher dedans !



PÊCHE EN CROÛTE DE SUCRE

Pour 4 personnes.
Préparation : 15 minutes.
Cuisson : 20 minutes.

• 4 pêches jaunes • 4 œufs • 1,5 kg de sucre • 1 trait de sirop de grenadine

1 Lavez délicatement les pêches. Cassez les œufs pour ne conserver que les blancs. Mélangez-les avec le sucre et le sirop de grenadine.

2 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Sur un papier sulfurisé, faites quatre tas de la préparation au sucre. Déposez chaque pêche sur chaque tas et recouvrez-les de la même préparation de sucre, sur une épaisseur de 1 cm environ. Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Servez à la sortie du four.



ACCORDS PARFAITS

Éric Frechon, triple étoilé du Bristol, dont on retrouve aussi les créations au **Mini Palais**, propose une cuisine française authentique, (d'influence normande et d'inspiration gourmande). *À partager !* est son troisième livre, après *Un chef dans ma cuisine* et *Un chef pour recevoir chez soi*. Cet ouvrage de 100 recettes salées et sucrées, simples, pas chères et rapides permet de bluffer complètement son monde. Comme un chef !

À partager ! (éd. Solar), 24,90 €.



CLAFOUTIS AUX CERISES ET PISTACHES

Pour 4 personnes.

Préparation : 40 minutes.

Cuisson : 25 minutes.

• 4 œufs • 60 g de beurre •
100 g de pistaches décortiquées •
125 g de sucre semoule • 1 pincée
de sel • 100 g de farine • 200 g
de crème fraîche épaisse • 1 trait
de vanille liquide • 20 cl de lait •
500 g de cerises noires

1 Cassez les œufs dans un saladier. Faites fondre les 60 g de beurre. Dans un mortier, pilez les pistaches de manière à obtenir des morceaux très fins.

2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Mélangez les œufs avec le sucre, le sel, la farine et la crème fraîche. Incorporez les pistaches, le

beurre fondu, la vanille liquide et le lait. Beurrez et farinez le plat dans lequel sera cuit et servi le clafoutis. Puis lavez les cerises en enlevant les queues. Disposez-les dans le fond du plat en laissant les noyaux. Versez la préparation à hauteur des cerises. Enfouissez et laissez cuire le clafoutis pendant 25 minutes. Servir tiède.