



LA LEÇON SUCRÉE DE CÉRYL LIGNAC

CHAMPION DE LA COOL FOOD, ALLIANT GASTRONOMIE ET ADRESSES PLAISIR, LE CHEF NOUS RÉVÈLE SES SECRETS 100 % DOUCEUR. BON APPÉTIT ! PAR DANIELÉ GERKENS

ELLE. Quel souvenir d'enfance associez-vous à la pâtisserie ?

CYLIL LIGNAC. Le cake marbré que nous faisons avec ma sœur. Chacun réalisait une pâte : vanille ou chocolat. Ce que je préférerais, c'était manger les restes de pâte crue dans le plat, pendant que le gâteau cuisait.

ELLE. Que cuisinez-vous quand vous souhaitez vous détendre ?

C.L. Les pancakes ! Je les rends ultra gourmands en disposant de la pâte à tartiner chocolat-noisette entre deux tranches, avant de poêler le tout. À servir avec de la banane au-dessus et, les très grands jours, de la chantilly.

ELLE. Un dessert idéal pour les potes ?

C.L. Le soufflé au chocolat. Facile à préparer, il fait un effet « waouh ». Et tout le monde aime.
La recette pour 4 : au bain-marie, faites fondre 250 g de chocolat noir et 50 g de beurre. Montez 8 blancs d'œuf en neige avec 80 g de sucre. Quand le mélange est presque ferme, ajoutez 3 jaunes d'œuf et fouettez encore un peu. Incorporez 1/4 du mélange aux œufs battus à la préparation au chocolat, puis les 3/4 restants. Répartissez ce mélange dans 4 moules beurrés et

saupeudrés de sucre. Faites cuire 8 à 12 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

ELLE. Votre craquage au goûter ?

C.L. Je ne résiste pas à un pain perdu réalisé avec une belle tranche de brioche, passée dans des œufs battus et de la crème à la vanille, puis rissolée dans du beurre. Et c'est encore meilleur avec une salade de poires au caramel ! Sinon, je m'offre un très bon chocolat chaud, ultra régressif.

La recette pour 4 : faites bouillir 290 g de crème liquide, 43 cl de lait et 1/2 gousse de vanille fendue et grattée. Retirez la vanille, puis versez le tout sur 40 g de chocolat noir et 230 g de chocolat au lait. Mélangez, mixez et servez bien chaud.

ELLE. Quel est votre gâteau préféré ?

C.L. Sans doute le baba au rhum : je ne m'en lasse pas. En hiver, on peut le twister en y cachant, sous la chantilly, une salade d'ananas Victoria frais, mélangés à un sirop vanillé et au zeste d'un citron vert.

ELLE. Un accord sucré qui change ?

C.L. J'ai récemment associé le pamplemousse de Corse et les cacahuètes. Ce mix



d'amertume subtile et de générosité fonctionne très bien... On va d'ailleurs bientôt le trouver à la carte du Quinze (Paris-15^e).

La recette pour 4 : dans une casserole fouettez 1 jaune d'œuf et 60 g de sucre, versez dessus 20 cl de lait chaud et faites cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe, puis retirez du feu. Ajoutez 30 g de pâte d'arachide. Filmez et placez au frais. Quand le mélange est tiède, incorporez-y 125 g de beurre doux, tout en mixant. Versez un peu de ce crémeux froid sur une boule de sorbet pamplemousse. Décorez de quartiers de pamplemousse et de quelques cacahuètes salées et grillées.

ELLE. Votre péché mignon ?

C.L. Définitivement, les oursins en guimauve, auxquels je ne peux pas résister ! ■



PAVÉ PLAISIR

C'est avec le chef pâtissier Benoit Couvrand, son complice, que Cyril Lignac développe pâtisseries, gâteaux,

chocolats et autres douceurs. Dans leur ouvrage intitulé « La Pâtisserie » (Editions de La Martinière), on savoure 55 recettes, simples (madeleines, cookies, moelleux au chocolat...) ou beaucoup plus élaborées (Paris-Brest, tarte au citron, fraiser...).