



Une info à nous transmettre? Une histoire à nous raconter? Ecrivez-nous à web@20minutes.ch

Pâtisserie

05 avril 2019 05:37; Act: 05.04.2019 15:54

Tous les secrets d'un dessert de grand-mère

par Romain Wanner - *Qu'elles soient aux pommes, aux poires ou aux abricots, on ne se lasse jamais des tartes. Petit guide de cette gourmandise familiale.*



La tarte aux pommes de Cédric Grolet. (photo: Instagram)



Faire de bonnes tartes, c'est un art et en faire des belles, c'est un défi! (Photo: iStock)

on off i est le dessert simple par excellence, qu'on connaît tous depuis l'enfance. Pourtant, les tartes cachent de nombreux secrets de fabrication que nos grand-mères ne nous ont pas forcément transmis. En voici quelques-uns, révélés par Jörg Zenhäusern, directeur des pâtisseries-boulangeries Zenhäusern, en Valais.

Signalez-la-nous!



Un dessert aussi très design
Cédric Grolet a revisité la tarte aux pommes, comme on peut le voir plus haut, en forme de rose et garnie d'une compotée de pommes. Mais on salive aussi devant les créations de **Lauren Ko**, une pâtissière de San Diego (USA). Usant parfois de dégradés, de découpes astucieuses ou de lanières de pâtes savamment tressées, la jeune femme pâtisse de véritables oeuvres d'art en forme de tartes, dont une est visible ci-dessus. Bref, ce n'est pas que bon.

■ **La base: la pâte à gâteaux** Si on la fait soi-même, c'est meilleur! «Ce qui est important pour faire une bonne pâte brisée, c'est de ne pas la pétrir, sinon elle deviendra coriace et élastique! Une fois qu'on ajoute l'eau, il faut juste mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et ensuite la laisser reposer au frigo», explique Jörg Zenhäusern.

■ **Des fruits** «Chez nous, on privilégie les fruits de la région, déclare notre pâtissier valaisan. Mais comme les seuls fruits véritablement disponibles tout au long de l'année sont les pommes, on fait un stock de fruits frais, en saison, qu'on congèle pour pouvoir faire des tartes tout au long de l'année!» Une astuce à noter qui permet aux boulangeries-pâtisseries Zenhäusern de proposer, à l'année, des tartes aux abricots du Valais!

■ **Contre l'humidité** «Sur le fond de nos tartes, on étale un peu de sucre et des noisettes en poudre, confie Jörg Zenhäusern. Ca absorbe un peu l'humidité des fruits et donne un petit goût au gâteau!»

■ **Liaison** Certains ne conçoivent pas une tarte sans, d'autres n'en voient pas l'intérêt. Tout dépend des préférences de chacun. Mais la liaison donne une certaine gourmandise aux fruits, un petit côté crémeux qui fait qu'on en reprend une part. On utilisera, de préférence, une préparation à base d'œuf et de crème ou de lait, aussi appelée «guêlon», qui cuira avec les fruits.

■ **Brillance** «Pour donner un côté brillant à une tarte, on peut la napper, après cuisson, avec une gelée neutre, (NDLR: comme une gelée d'abricot, qui est presque incolore). Cela lui donnera de l'allure et la rendra appétissante plus longtemps», conclut Jörg Zenhäusern.