

Les Pithiviers en déclinaisons sucrées et salées

Une création de **Nicolas Nessi**
Pâtisserie-Confiserie La Rotonde
La Sallaz, Lausanne

Cette tarte feuilletée, un classique devenu l'autre Gâteau des Rois, avec la Galette Briochée, est originaire de la ville française de Pithiviers. La version à la pâte d'amande est la plus célèbre. On peut décliner et varier à l'infini l'appareil de farce qu'il contient, en versions sucrées et, pourquoi pas, salées. Les anniversaires peuvent être fêtés à l'apéritif ou en repas, bien avant le dessert... une manière de créer de l'originalité autour d'un classique.

La recette de base du Pithiviers :

La meilleure manière de réussir un délicieux Pithiviers est de choisir une pâte feuilletée de l'artisan. Les pâtes feuilletées abaissées industrielles du commerce sont trop peu beurrées et manquent de feuilletage. Votre boulanger-pâtissier vous la vendra en bloc, au détail, ou déjà abaissée en disques de 20 centimètres de diamètre, le format idéal pour la cuisson et la présentation. Il est judicieux de prévoir une demi tarte par personne, donc de jouer les multiples en cas de repas sucré-salé. Pour un dessert, un quart de tarte par personne suffira. Il faut compter 400 grammes de pâte feuilletée par tarte.

Principe :

Dorer le premier disque, répartir la farce froide à 1, 5 centimètres du bord, déposer le deuxième disque par-dessus, le souder sur le bord à l'œuf ou à l'eau, dorer le dessus et entailler joliment, en motifs artistiques, la pâte du couvercle. Glisser au four, préchauffé à 200°, durant 35 minutes environ. Surveiller en fin de cuisson. Sortir le Pithiviers et le servir froid, tiède ou chaud, selon qu'il est sucré ou salé. Les versions pomme-cannelle et poire-chocolat sont délicieuses tièdes.

Pour les tartes salées, on prépare un liant (le guélon, en vaudois !) qui se coule à mi-cuisson dans la tarte après avoir ouvert, au centre du feuilletage, un orifice de la dimension d'une pièce de 20 centimes.

Farces diverses sucrées :

Aux amandes

- 100 gr d'amandes râpées
- 100 gr de sucre fin
- 1 œuf
- 40 gr de beurre pommade

Mélanger les amandes, le sucre, le beurre et l'œuf pour réaliser la crème d'amande. Répartir sur le fond.

Pomme-cannelle

- 50 gr d'amandes blanches râpées
- 50 gr de sucre fin
- 1 jaune d'œuf
- 20 gr de beurre pommade
- 1 goutte d'huile essentielle de cannelle (pas davantage !)
- 1 pomme
- Calvados ou alcool de pomme (facultatif)

Mélanger les amandes, le sucre, le beurre, l'œuf et l'huile essentielle.

Couper la pomme pelée en dés.

Caraméliser les dés dans une poêle avec du sucre et une noisette de beurre, puis flamber au calvados (facultatif), laisser refroidir.

Répartir la crème d'amande, d'abord, puis les dés de pomme.

Abricot-gingembre

- 50 gr d'amandes blanches râpées
- 50 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 20 gr de beurre pommade
- 1 goutte d'huile essentielle de gingembre (pas davantage !)
- 3 abricots
- Abricotine (facultatif)

Caraméliser les dés d'abricot dans une poêle avec un peu de sucre et une noisette de beurre, flamber à l'abricotine (facultatif), laisser refroidir. Procéder comme pour la recette pomme-cannelle.

Poire-chocolat

- 50 gr d'amandes blanches râpées
- 50 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 20 gr de beurre pommade
- 2 demi-poires en conserve
- 40 gr de chocolat haché

Couper les poires en dés.

Mélanger les amandes, le sucre, le beurre pommade et l'œuf.

Répartir la crème d'amande puis le chocolat râpé par-dessus.

Versions tartes salées :

Pour ces tartes salées, on prépare un liant (le guélon, en valdois !) qui se coule à mi-cuisson dans la tarte après avoir ouvert, au centre du feuilletage, un orifice de la dimension d'une pièce de 20 centimes.

Façon croustade provençale

- 1 petite courgette
- 1 tomate
- 100 gr de viande d'agneau
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre du moulin
- Herbes de Provence en mélange
- 1 œuf, 1 dl de lait, 10 gr de farine

Couper la viande en petits dés, faire revenir à la poêle avec la gousse d'ail hachée, le sel, le poivre et les herbes. Laisser refroidir.

Disposer les tranches de courgettes sur le fond, assaisonner de sel, de poivre et d'herbes de Provence, puis les dés de viande et enfin les tomates en tranches. Recouvrir du deuxième disque de pâte, doré et lacéré de motifs. A mi-cuisson, ouvrir un puits au centre de la pâte et y couler le mélange battu de lait, œuf et farine.

Façon canard à l'orange

- 100 gr de filet de canard ou d'aiguillettes de canard
- 1 orange
- 20 gr de miel
- Sel, poivre du moulin
- 1 œuf, 1 dl de lait, 10 gr de farine

Saler et poivrer le canard, le découper en dés, sauter rapidement à la poêle, retirer du feu. Mélanger avec le jus de la moitié de l'orange et le miel, assaisonner de sel et de poivre. Peler à vif le reste de l'orange et prélever les demi-filets. Répartir les filets d'orange et les dés de canard sur le fond de pâte. Recouvrir du deuxième disque de pâte doré et lacéré de motifs. A mi-cuisson, ouvrir un puits au centre de la pâte et y couler le mélange battu de lait, œuf et farine.

On peut réaliser sur ce mode une variation au poisson, une autre à la viande de porc et bœuf, etc. Votre inventivité est sans doute sans limites !

Bon appétit !
