

NOTRE
CHEF
DU MOIS
♦♦♦♦



PATRICE
DEMERS

Il a publié l'automne dernier son troisième livre, *Les Desserts de Patrice* (Les Éditions de l'Homme), qui traite des techniques de base de la pâtisserie et est agrémenté d'une foule de recettes.

Il a remporté en 2009, pour son ouvrage *La Carte des desserts* (également aux Éditions de l'Homme), la médaille d'or au volet canadien du Gourmand World Cookbook Awards, dans la catégorie Meilleur livre culinaire écrit par un professionnel.

Il anime l'émission *Les Desserts de Patrice*, à Canal Vie.

Il est copropriétaire et chef pâtissier depuis deux ans du restaurant Les 400 Coups, un établissement du Vieux-Montréal qui propose une cuisine saisonnière et des desserts créatifs.

Les 400 Coups: 400, rue Notre-Dame E., Montréal, 514-985-0400, les400coups.ca.

Découvrez les bonnes adresses de Patrice Demers à Montréal sur coupdepouce.com/chefdumois02.



FINANCIERS AU CHOCOLAT ET AUX ÉPICES

12 PORTIONS

1 1/4 t	beurre non salé	310 ml
1 t	sucré	250 ml
1 t	amandes moulues	250 ml
3/4 t	farine tout usage	180 ml
1/4 t	poudre de cacao	60 ml
1 c. à tab	fécule de maïs	15 ml
1	pincée de sel	1
1/2 c. à thé	cardamome moulue	2 ml
1/2 c. à thé	cannelle moulue	2 ml
1/2 c. à thé	anis étoilé moulu	2 ml
	graines d'une	
	gousse de vanille	
	fraîchement raclée	
8	blancs d'oeufs	8

- ① Dans une casserole profonde, faire fondre le beurre à feu moyen et le chauffer jusqu'à ce qu'il se colore légèrement. Retirer du feu et laisser tiédir 2 ou 3 minutes.
- ② Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs et les graines de

vanille. Verser les blancs d'oeufs dans le bol et, à l'aide d'un fouet, bien mélanger.

- ③ Verser le beurre fondu dans le bol en prenant soin de laisser le dépôt de solides dans la casserole. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le beurre soit parfaitement incorporé. Verser la pâte dans un bol propre, couvrir de pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 3 heures.
- ④ Badigeonner légèrement de beurre fondu des moules à financiers en silicone (ou des moules à muffins beurrés et saupoudrés d'un mélange moitié-moitié de farine et de cacao).
- ⑤ Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un financier en ressorte propre. Laisser tiédir, puis démouler

«CES PETIT GÂTEAUX SONT CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR ET BIEN MOELLEUX AU CENTRE, AVEC CETTE SAVEUR INCOMPARABLE DE BEURRE NOISETTE ET D'ÉPICES!»

ACCORD METS-VIN
Le choix de notre chef

Mas Amiel Cuvée spéciale 10 ans d'âge Maury (30,50 \$, 11154785).