

**dimanche 13 juin 2010**

### Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Je ne dirai rien par rapport au fait que je suis incroyablement à la bourre en terme de publication de recettes. Je ne me répandrai pas en promesses de faire mieux dans les semaines à venir.

Pour ce soir, je voulais absolument vous parler de cet atelier Croustipate auquel **beaucoup** de **Bordelaises** (les **Merveilles**, **pour ne pas les citer**, même **celles qui étaient** très très gourmandes et qui se sont reparties avec le ventre bien rempli :-)) et UN Bordelais (**Babali**, **pour ne pas le citer**) ont été conviés.

Croustipate commercialise des pâtes pures beurre, sans colorant ni arômes, sans conservateur.

Perso, j'étais surtout très intéressée par la pâte feuilletée, trop longue à faire quand on bosse, qu'on a des gosses, un chat, un mari et l'amour de la glande. Et **qu'on a décidé de ne plus acheter de goûters industriels**. "Si elles sont aussi bonnes et bien composées que ça, je dois pouvoir les utiliser, non ??? Allons voir ça de plus près."

J'ai décidé de tout faire sous forme de reportage photo.

La soirée a été **DE-LI-CIEU-SI-SSI-ME**, sans exagérer. Donc pour commencer, **merci beaucoup** au chef **Philippe Kratz de l'Atelier des chefs**, à Alexandra et Monsieur Croustipate pour avoir organisé des choses à Bordeaux et aux filles qui étaient là pour nous accueillir. C'était une soirée très sympa, et je me suis surtout REGALEE...

Photos, quelques astuces pour les recettes, et on conclut ensemble après...

C'est parti.



Les fameuses pâtes. Je continuerai de faire ma sablée et ma brisée au robot (à moins de réellement être prise de court en terme de temps), mais je suis assez convaincue par la feuilletée ! Vous verrez par vous-même ensuite...



**MON BLOG... VERSION BENTO !**



**NEWSLETTER**

Votre mail

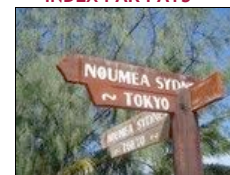
M'abonner

**CONTACTEZ-MOI**

*Vous cherchez une recette?*

Chercher

**INDEX PAR PAYS**



**INDEX DES ENTRÉES**



**INDEX DES PLATS**



**INDEX DES DESSERTS**





Le chef tapisse ses cercles sans fond. La technique : laisser le moins possible la pâte se réchauffer, fonder de façon perpendiculaire au plan de travail. On finit au couteau et on décolle les bords du bout de l'ongle pour un résultat bien net.  
Je copie...



... ça marche pas mal !!!

Surtout, on remet tout ça au frigo avant de passer au four, pour laisser le temps à la pâte de redevenir froide et rigide.

Elle cuira mieux ensuite, sans s'affaisser.



**INDEX PAR INGRÉDIENTS**



**MES BENTO**



**ALBUMS PHOTOS**



[Ma cuisine](#)



[Mon île](#)

**- LES MERVEILLES DE BORDEAUX**

[Ca mijote!](#)

[Cess in the City](#)

[Chez Bergeou](#)

[De Fil en Cuisine \(Marie\)](#)

[Dumé](#)

[French Bento](#)

[La cuisine d'Audrey](#)

[La Querancia](#)

[Le coin de Joelle](#)

[Les Gastronomades de Lilizen](#)

[Papilles et Pupilles \(Anne\)](#)

[Pause Cuisine \(Valmi\)](#)

**- NOUVELLE CALÉDONIE...**

[Essais culinaire de Calou \(en live de Nouméa City\)](#)

[Piment Oiseau](#)

**1- GOURMANDS D'ICI**

[A Turtle in a Kitchen](#)

[A D'ICI](#)



La crème amande pour les tartelettes à la poire : oeufs, sucre, beurre en pommade et poudre d'amandes, le tout en quantités égales ! Donc on pèse les deux oeufs, et on met le même poids de tout le reste. Fastoche.



Le vin dans lequel on va pocher les poires flambe. La confiture de framboises au poivre long pour la tarte au chocolat mijote.

[Aucunes](#)

[Audinette](#)

[Auré Cuisine](#)

[Blog de dara](#)

[Chantal - Assiettes gourmandes](#)

[Chez Becky \(Hélène\)](#)

[Chez Binette](#)

[Chez Requia](#)

[Chocolat & caetera \(Guillemette\)](#)

[Côté cour - Chez Thalie](#)

[Couleur Kémia](#)

[Couverts et Découvertes \(Samania\)](#)

[Cuisine de la mer](#)

[Cuisine Moi un Mouton](#)

[Cuisiner... tout simplement](#)

[De vous à moi...](#)

[Des goûts et des couleurs \(Tiny\)](#)

[Fruit de ma Passion \(Moony\)](#)

[Il en faut peu... \(Marion\)](#)

[Je Cuisine \(Damien\)](#)

[La Belle au Blé dormant](#)

[La cuisine d'Elles \(Annie, Jny et Noémie\)](#)

[La Marmite de Cathy](#)

[La popote de Véro](#)

[La popotte de Manue](#)

[L'assiette de Mimosa \(Camille\)](#)

[Le bout du monde](#)

[Le Fussoir \(Nada\)](#)

[Le grain de sel de Poune](#)

[Les bonheurs de Prawn \(Pauline\)](#)

[Les culino-tests](#)

[Les délices de Reinefeuille](#)

[Les Délices du Kérala](#)

[Les idées vagues de Snapulk](#)

[Mais pourquoi il nous raconte tout ça?](#)



Les poires pochent. Je touille le caramel. Attention, le caramel c'est juste du sucre, rien d'autre, et on laisse fondre !

(Mon tablier s'envole grâce à la soufflerie... Poupoupidou !!! :-))



Caramel, rouelles d'oignons et poudre de cinq épices : la tatin d'oignon se prépare.

On posera ensuite la pâte par dessus : le jus des oignons permettra de faire fondre le caramel et de démouler tout en douceur.

Mercotte

Mitaine Ecarlate

NumNum Birdy

Omelette

Suik Suik cuisine

Un dimanche chez Gracianne

Une affaire de goût

Vivi's Fusion y Sabores

## 2- GOURMANDS D'AILLEURS

1001 recettes (Claude-Olivier)

Café Créole

La cuisine d'Izou

Le Blog de Kha (Vietnam)

Le carrefour (Karine aux USA)

Ma cuisine créole

Ma Dolce Vita

Marmite d'un p'tit point (Clairechen)

Paprika

Plage ou cuisine (Mickaël)

Sahten (Salwa)

Saveurs Mexicaines (Laurange)

Sooishi (Ooishigal)

Tambouille et Pistouille (Ellie)

Tasca da Elvira

Tours et Tartines (Mitsuko)

## 3- GOURMANDS IN ENGLISH

Kalofagas (Peter in Canada)

Rasa Malaysia

She bakes and she cooks

She who eats

Spice Blog (Anthony in Aus)

## 4- GOURMANDS EN ESPANOL!

La cocina de Cabriola

## 5 - GOURMANDS EN ITALIANO

Cuochetta in Punta di Piedi

## SITES DE CUISINE

750 grammes

Blog Actu

Cuisiner en Ligne

DERNIERS MESSAGES



(comme là, à mes débuts dans la pâtisserie :-))



Les carrés de pâtes feuilletés ont été découpés avec un couteau à dents (style couteau à pain), indispensable pour ne pas casser le délicat feuilletage. On garnit les carrés de purée d'avocat parfumée à la coriandre (et qui est à mourir !)



Miam : feuilleté, guacamole, gambas juste poêlée avec du sel et du poivre. YUM.

des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Quelle chance que d'avoir des ateliers comme sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Pfrrrrrrrrr comme si je n'avais pas déjà assez sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Préparer à l'avance ? sur Choux, chouquettes, pti chou-choco

ça va que j'ai passé deux jours supers au pays sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Waouh ! sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Mmmmmmm ! Le foie gras, les gambas, les fruits sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

hi hi hi hi hi..... :-)) sur Atelier Croustipate à l'Atelier des Chefs Bordeaux - De la pâte en veux-tu ? En voilà !

Version XML





La tatin d'oignon, toute dorée et délicieuse, agrémentée d'un morceau d'anguille fumée et d'estragon. L'estragon est la petite touche finale qui rend l'ensemble exquis !!! Pourtant je n'aime pas trop l'anguille.



C'est tellement bon que madame Papilles semble baigner dans une lumière divine... Aaaaaalléluya !!! :-)



Visez un peu ce feuilletage !!! Le pur beurre, y a pas, c'est mieux...  
Moi, je suis convaincue... Et j'ai maintenant les petites techniques pour utiliser ma pâte industrielle au mieux !



Grounch... Trop bon...



La tatin a un coup dans l'aile... Babali a un panache sans pareil !!!



... No comment... :-)





Tarte basquaise aux poivrons, filets de rougets poêlés et basilic frit. La tarte est agrémentée d'un filet de balsamique, d'une petite chips de jambon cru (mise à cuire sous le grill du four) et de beaux copeaux de parmesan.



#### **Le plat de viande.**

4 couches : du confit de canard effilé et revenu dans des échalottes et du vin rouge, une rondelle de pâte brisée précoupée et cuite à plat entre deux plaques, foie gras poêlé, et petite salade d'herbes (estragon, fenouil et persil, petite idée géniale, fraîche et excellente !)

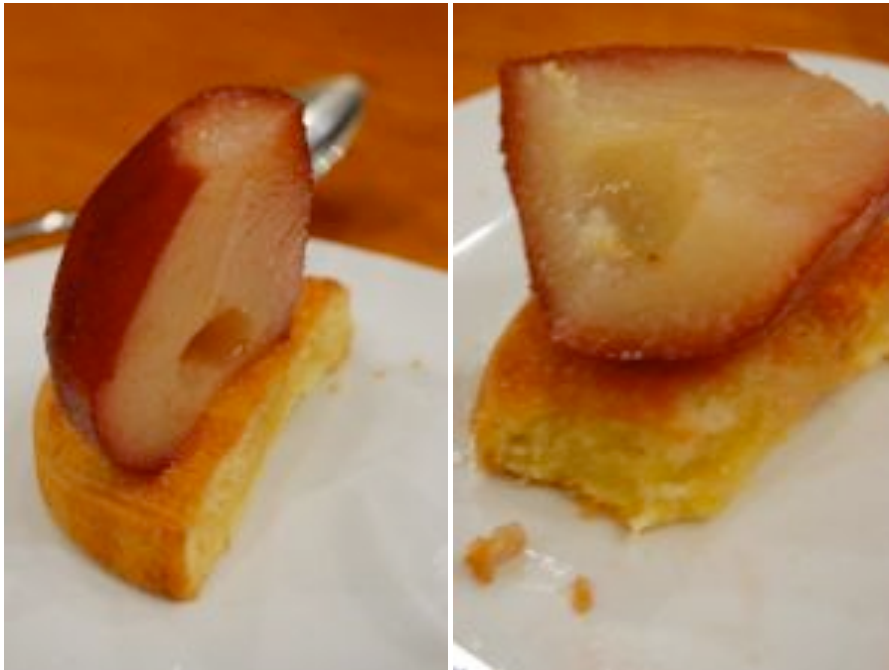
Je commence à caler...



Tarte au chocolat noir et confiture de framboise : une simple ganache, sur un lit de confiture de framboise au poivre long.

La ganache est légèrement chauffée au chalumeau au dernier moment pour donner un effet "miroir" des plus seyants.

Un peu trop forte en choco pour moi, en plus je ne suis pas fan de framboises...



La **tuerie** pour finir le repas : tarte amandine à la poire pochée au vin rouge.

Mon pêcheur mignon (OK, un de mes NOMBREUX pêcheurs mignons !) : la crème d'amande !!!

Ici sur une pâte sablée, un bonheur fondant !!

CONCLUSION : en deux heures, on a confectionné 5 recettes toutes meilleures les unes que les autres.

Ces pâtes sont vraiment sympas, en terme de composition : sans huile de palme par exemple, sans conservateurs ou arômes. Donc, on gagne du temps, et on obtient des petites choses délicieuses, pas pouf-pouf (on a toutes peur du repas tout-tarte qui reste sur l'estomac). Les recettes de Philippe Kratz étaient top top top, la pâte industrielle prend une nouvelle dimension, hein ?

Vous vous rappelez **mon défi** ???

Ben si les pâtes toutes prêtes ne contiennent pas de cochonneries, ça veut dire que je peux m'en servir, non ??? :-P

Posté par cuisinemetisse à 21:17 - [Douce France](#) - [Commentaires \[9\]](#) - [Rétroliens \[0\]](#) - [Permalien \[#\]](#)

Vous aimerez peut-être:



Bouchée d'Asie n°2  
- Boulettes de poulet vapeur, sauce ...



Miss Tiny, fée de Noël



Lever les filets de poisson - petite méthode pour les nuls

[LinkWithin](#)

### **Recette Tarte Au Chocolat**

Tout le plaisir de Nutella pour combler vos petites faims !

[www.ferrero.fr](http://www.ferrero.fr)

### **Pâte sablée Croustipate**

Faites le bonheur de tous avec une délicieuse tarte maison !

[www.croustipate.com](http://www.croustipate.com)

### **Formation Forex: Vidéos.**

Programme d'Initiation, Compte Démo et Aide en Ligne en Français !

[www.fxprice.com](http://www.fxprice.com)

## **Commentaires**

Merci pour ce super article, l'atelier m'a semblé très sympa (hélas, il n'y a jamais rien de tel sur Brest). Comme toi, je suis une convaincue de la pâte sablée ou brisée "maison", c'est si simple à réaliser, mais pour la feuilletée, je laisse ça aux pros... on a une vie quand même!

Posté par [Dominique](#), dimanche 13 juin 2010 à 21:53

hi hi hi hi hi..... :-))

Posté par [mook](#), lundi 14 juin 2010 à 09:01

Mmmmmmmmm ! Le foie gras, les gambas, les fruits rouges, les poires ....

Posté par [Fillededécembre](#), lundi 14 juin 2010 à 10:18

## **Waouh !**

Magnifique soirée, recettes haléchantes, superbe reportage. J'aurai bien aimé y assister moi aussi. Bonne journée. Bises.

Posté par [Bérangère](#), lundi 14 juin 2010 à 11:16

ça va que j'ai passé deux jours supers au pays basque mais en voyant ton billet je me dis que j'aurais bien aimé être parmi vous...

Posté par [bergeou](#), lundi 14 juin 2010 à 15:11

Pfrrrrrrrrr comme si je n'avais pas déjà assez envie de Bordeaux comme ça... je sens que je suis à la limite de la longue plainte déchirante alors évite d'en remettre une couche comme cela là, parce que je te préviens je cris aussi mal que je chante !

Posté par [Dorian](#), mardi 15 juin 2010 à 00:26

Quelle chance que d'avoir des ateliers comme celui-ci près de chez soi ! Très sympa ! Bises et bonne journée

Posté par [Lili18](#), mardi 15 juin 2010 à 08:34

A quand les recettes? Le tatin d'oignon et le guacamole à la coriandre , MMMMMmmmmmmhh je salive déjà et il n'est QUE 9h45!!

Posté par [Val](#), mardi 15 juin 2010 à 09:44

Quelle chance vous avez de pouvoir partager ces moments !!! vos recettes sont toutes à croquer et craquer. Je prends tout sans exception, du fond de mon lit il ne peut en être autrement. G bisous. Leila.

Posté par GAL, mardi 15 juin 2010 à 13:03

#### Poster un commentaire

Nom ou pseudo :

Adresse email :

Site Web (URL) :

Titre du commentaire :

Commentaire :

Se souvenir de mes informations personnelles

Envoyer

#### Rétroliens

URL pour faire un rétrolien vers ce message :

<http://www.canalblog.com/cf/fe/tb/?bid=141183&pid=18271433>

Liens vers des weblogs qui référencent ce message :