

# Le Bagatelle



“

*Le Bagatelle est un dessert créé en 1966 par Gaston Lenôtre, en hommage aux jardins de Bagatelle, avec une idée très simple : mettre la fraise au centre, dans toute sa fraîcheur.*

*C'est un gâteau de saison, construit autour d'un biscuit amande, de la crème et du fruit, où l'équilibre et la justesse des saveurs sont essentiels.*

**GUY KRENZER**



**GUY KRENZER**

DIRECTEUR DE LA CRÉATION LENÔTRE  
ET DOUBLEMENT SACRÉ UN DES  
MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

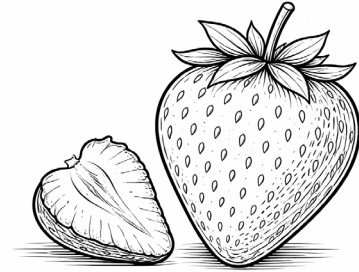
Directeur de la Création chez Lenôtre depuis plus de vingt ans, Guy Krenzer est le maestro de la plus grande brigade de France.

Digne héritier de Gaston Lenôtre et Doublement sacré Un des Meilleurs Ouvriers de France, Guy Krenzer perpétue le savoir-faire unique de la Maison dans toute la diversité de ses expertises.

Un rôle complexe, qui exige de coordonner différentes disciplines (pâtissier, confiseur, tourier, chocolatier, cuisinier, charcutier, glacier...) et sans cesser de se renouveler, au fil des collections.



# Recette



RECETTE POUR 6/8 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 2 HEURES  
TEMPS DE REPOS : 2 HEURES

## Ingrédients

700 g de fraises type Charlotte pour la tenue, Mara des Bois pour le goût  
100 g de fraises des bois  
20 g de sucre semoule (quelques fraises pour le décor)  
30 g de chocolat blanc et 1 cuillerée à café d'huile de pépins de raisin

### Pour le biscuit amandes

3 œufs  
80 g de sucre glace  
80 g de poudre d'amandes  
4 blancs d'œufs (soit 120 g de blancs)  
50 g de sucre semoule  
60 g de farine

### Pour le sirop d'imbibage (240g)

100 g d'eau  
80g de sucre semoule  
35 g de kirsch  
25 g d'eau-de-vie de framboise

### Pour la crème mousseline

125 g de crème pâtissière  
350 g de crème au beurre  
15 g d'eau-de-vie de framboise  
10 g de beurre

### Pour le décor

150 g de pâte d'amande verte

### Matériel

Bol et cul-de-poule  
Carton de 20 x 15 cm  
Couteau-scie  
Fouet manuel  
Palette  
Pinceau  
Plaque + papier cuisson  
Robot  
1 moule carré de 15 cm de côté ou un rectangle de 18 x 12 cm

Toutes les préparations peuvent être faites la veille, ce qui est même mieux pour l'organisation du montage. Gardez au frais. Sortez alors la crème au beurre 1 heure avant de l'utiliser.

Faites fondre doucement le chocolat blanc avec l'huile dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie.

### Biscuit amande

Préchauffez le four à 170 °C.

Dans le bol du robot, montez les œufs entiers avec le sucre glace tamisé et la poudre d'amandes pendant 10 minutes, Débarrassez puis montez les blancs en neige avec le sucre semoule.

Mélangez délicatement les deux appareils puis ajoutez petit à petit la farine tamisée.

Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson en 2 rectangles de 18 x 12 cm sur 1 cm d'épaisseur.

Enfournez pour 20 minutes environ.

Laissez refroidir puis retirez le papier cuisson. Chocolatez la croûte d'un des deux fonds.

Gardez au réfrigérateur.

### Sirop d'imbibage

Dans une casserole, faites bouillir 60 g d'eau avec le sucre.

Ajoutez le reste d'eau, le kirsch et l'eau-de-vie de framboise.

Laissez refroidir, puis gardez au réfrigérateur.

### Crème mousseline :

Dans un cul-de-poule, lissez la crème pâtissière au fouet.

Ajoutez l'eau-de-vie de framboise, puis la crème au beurre lissée et le beurre fondu.

### Montage

Brossez et équeutez les fraises.

Mettez de côté 100 g de fraises moins jolies et quelques-unes pour le décor.

Posez le biscuit amande au chocolat blanc sur un carton dans un cadre de 18 x 12 cm sur 4 cm de hauteur.

Imbibez le biscuit de 100 g de sirop au kirsch et framboise, étalez dessus 150 g de crème mousseline, répartissez les fraises bien serrées en commençant par le tour avec des fraises tranchées en deux verticalement. Coupez le haut des têtes et répartissez-les entre les fraises.

Intercalez les fraises des bois.

Mixez les 100 g de fraises restantes avec le sucre semoule, puis faites couler entre les fraises.

Recouvrez avec 300 g de crème mousseline.

Posez le second biscuit, imbibe-le du reste de sirop au kirsch et framboise. Finissez en lissant la crème restante sur le biscuit.

Étalez la pâte d'amandes verte à 2 mm d'épaisseur :

Empreintez-la à main levée ou avec un rouleau à motifs, découpez-la aux dimensions du cadre, puis recouvrez-en le Bagatelle.

Mettez 2 heures au réfrigérateur avant d'ôter le cadre.

Décorez avec les fraises réservées pour le décor. Dégustez le jour même.