

Instants sucrés au Ritz Paris, François Perret

Préparation

1. Nombre de pages : 200 Nombre de recettes : 50 Date de parution : 21 novembre 2019 Prix : 29€ Pour l'acheter c'est par [ici](#).

2. Ça y est, François Perret a enfin sorti son livre !

3. Pour ceux qui s'intéressent à la pâtisserie, les superbes réalisations du chef pâtissier du Ritz sont très reconnaissables et même si on avait déjà accès à certaines de ses recettes à travers des magazines ou livres, c'est sympa d'avoir finalement un livre dédié à ses créations.

4. Après une jolie préface de Michel Troisgros autour de François Perret, de ses inspirations et du Ritz, le livre s'articule autour des moments de la journée : le petit déjeuner (brioche, gaufre ou chocolat chaud), le déjeuner (baba au rhum ou tarte tatin), le thé (madeleines, chouquettes ou encore les très régressifs oursons à la guimauve) et la soirée (crème caramel ou dessert articulé autour du miel); mais on retrouve également une catégorie de desserts à déguster à tous moments de la journée (barquettes, crème brûlée ou tarte au citron, des pâtisseries irrésistible quelle que soit l'heure) et une catégorie spéciale « mon instant sucré » qui ne comporte que la célèbre recette du cake marbré.

5. La plupart des recettes sont précédées d'un mot explicatif du chef, entre histoire du dessert, inspirations, souvenirs, moments partagés... et sont bien sûr toutes illustrées avec de magnifiques photos (de Bernhard Winkelman) aussi belles que gourmandes.

6. Alors bien sûr, il s'agit ici des pâtisseries du Ritz, donc même si on y retrouve des recettes plutôt simples (madeleines, barquettes, cake, meringues...), la plupart des desserts présentés sont assez complexes et s'adressent à un public qui connaît déjà un minimum la pâtisserie... Malgré tout, même si vous n'avez pas l'intention de passer 4 heures sur la préparation d'un gâteau, le livre vaut déjà le détour avec les photos et les recettes plus accessibles... Difficile de dire non à cette crème brûlée, non ?

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com