



## Transcription

### Les douceurs de l'est

Ce que l'on apprécie le plus souvent des autrichiens, ce sont certainement leurs pâtisseries. Découvrez comment revisiter certaines recettes.

Aujourd'hui, un vent d'est chargé de douceurs vient titiller nos papilles à l'heure du dessert. Dans cette boulangerie parisienne, à côté des viennoiseries traditionnelles, un autre gâteau trône fièrement dans les vitrines: le kouglof. En quelques années, cette douceur alsacienne est devenue la spécialité de Stéphane Vandermeersch.

"C'est un peu une pâte à brioche avec des raisins. Elle est pétrie la veille. Et aujourd'hui on va la mouler, la façonner. Je vais faire un léger boulage, une légère boule. Cette boule, je vais la percer avec mon pouce. Je vais la mettre dans mon moule à l'envers." Explique le boulanger-pâtissier Stéphane Vandermeersch.

Il faut ensuite laisser la pâte reposer une nuit avant de la cuire. Jusque là, Stéphane Vandermeersch applique la recette traditionnelle. Mais s'il a acquis le titre de meilleur kouglof de Paris, c'est grâce à son petit plus lors de la finition.

"On va légèrement le tremper dans le beurre clarifié et après on le trempe dans un sirop à la fleur d'oranger. Le petit secret vient de Pierre Hermé : le beurre clarifié et le sirop à la fleur d'oranger." Ajoute Stéphane Vandermeersch.

Ce qui donne un moelleux incomparable. Les pays de l'est sont les champions de la pâtisserie : sachertorte, strudel, knödel. Des noms et des saveurs que les Français commencent à découvrir. La comédienne d'origine autrichienne Babsie Steger vient de publier un livre de ses meilleures recettes, comme le malakof.

"C'est une spécialité en Autriche mais moi je ne le fais pas du tout comme il est fait chez nous. Cette recette-là, c'est ma mère et ma soeur qui l'ont élaborée. Et elle est vraiment très très bonne." Raconte Babsie Steger, l'auteur de "Strudel Kouglof et Cie".

Là encore des petits secrets qui font toute la différence. Pour la crème du malakof, il faut du beurre, du fructose, des jaunes d'oeufs, de la poudre d'amande, de la crème liquide, et un peu de rhum. On monte le Malakoff avec des boudoirs trempés dans du jus d'orange frais et du rhum.

"Une fois que le fond est plein, on met une couche de crème, une couche de boudoirs, une couche de crème." Explique Babsie.

Une recette toute simple pour un gâteau qui ne cuit pas, donc qui reste très digeste. D'autant plus que Babsie l'Autrichienne insiste sur la nécessité d'utiliser uniquement des produits bio.

"L'Autriche a, du monde entier, le plus d'agricultures biologiques. Je voulais rendre ces recettes accessibles, mais surtout faire comprendre aux gens qu'on peut manger une pâtisserie nutritive et bonne pour la santé." Ajoute Babsie

Le malakof doit reposer 48h au frais. Reste ensuite à le démouler, et enfin à le décorer avec de la chantilly maison et bio évidemment.

"J'ai déjà d'ailleurs inventé plusieurs malakof différents. Mais ce sont mes secrets. Et peut-être pour la suite, l'ouverture d'une pâtisserie autrichienne." Conclut Babsie.