ULTRA-MARINE · LA FRANCE DES CINQ OCÉANS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 douceurs, pâtisseries et boissons de Nouvelle-Calédonie

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-nc6**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — gâteaux et pâtisseries aux fruits tropicaux

1. gâteau à la banane et à la noix de coco du Caillou
2. tarte aux mangues fraîches calédonienne
3. gâteau à la papaye et à la vanille du Pacifique
4. muffins à la noix de coco et aux ananas
5. clafoutis aux litchis de Nouvelle-Calédonie
6. tarte tatin à la mangue calédonienne
7. gâteau moelleux à l’igname et aux épices douces
8. financiers à la noix de coco du Pacifique Sud
9. fondant au chocolat noir et au lait de coco
10. gâteau renversé à l’ananas et au caramel
11. pain d’épices à la noix de coco et au gingembre
12. brownie aux fruits tropicaux du Caillou
13. gâteau au yaourt et noix de coco râpée
14. cake aux fruits exotiques de Nouvelle-Calédonie
15. tarte aux fruits de la passion calédonienne
16. sablés à la noix de coco grillée
17. rochers à la noix de coco moelleux
18. madeleines à la mangue et à la vanille de Polynésie
19. gaufres à la banane et à la noix de coco
20. crêpes sucrées à la mangue flambée au rhum
21. génoise au lait de coco et aux fruits tropicaux
22. baba au rhum calédonien aux fruits confits
23. millefeuille tropical à la mangue et au coco
24. charlotte aux fruits exotiques du Pacifique Sud
25. tarte rustique aux fruits du jardin calédonien

Chapitre 2 — flans, crèmes et desserts lactés

1. flan au lait de coco à la calédonienne
2. panna cotta à la vanille de Polynésie et au coco
3. crème brûlée à la noix de coco du Caillou
4. flan au caramel à la mangue fraîche
5. crème caramel à la papaye et à la vanille
6. mousse à la noix de coco et aux fruits exotiques
7. blanc-manger de Nouvelle-Calédonie au lait de coco
8. riz au lait à la noix de coco et à la cannelle
9. semoule au lait et à la noix de coco parfumée
10. tapioca au lait de coco et à la mangue fraîche
11. crème à la papaye et au lait de coco
12. pudding à la banane et à la noix de coco
13. tiramisu à la mangue et au rhum calédonien
14. mousse au chocolat noir et au lait de coco
15. île flottante à la vanille de Polynésie
16. bavarois aux fruits exotiques du Caillou
17. crème diplomate à la mangue et aux épices
18. entremets coco-passion du Pacifique Sud
19. diplomate aux fruits confits et au rhum du Caillou
20. soufflé à la noix de coco léger et aérien

Chapitre 3 — glaces, sorbets et desserts glacés

1. sorbet mangue calédonien au citron vert
2. sorbet passion-noix de coco du Pacifique
3. sorbet papaye et citron vert frais
4. sorbet ananas et vanille de Polynésie
5. glace à la noix de coco du Pacifique Sud
6. glace à la vanille de Polynésie française
7. glace au litchi et à la rose du Caillou
8. granité à la mangue et au citron vert
9. parfait glacé à la noix de coco et au rhum
10. vacherin glacé aux fruits exotiques du Caillou
11. bombe glacée à la noix de coco calédonienne
12. esquimaux maison à la mangue et au coco
13. sorbet cacao et noix de coco du Caillou
14. granita à la papaye et au gingembre frais
15. coupe glacée exotique du Pacifique Sud

Chapitre 4 — confitures, gelées et douceurs à offrir

1. confiture de mangue calédonienne
2. confiture de papaye et à la vanille
3. gelée de goyave du Caillou
4. confiture de banane et au rhum calédonien
5. marmelade d'agrumes de Nouvelle-Calédonie
6. confiture de litchi et à la rose
7. pâte de fruit à la noix de coco et à la mangue
8. pralines à la noix de coco grillée du Caillou
9. chocolats fourrés à la mangue et au coco
10. nougat calédonien aux fruits exotiques et amandes

Chapitre 5 — cocktails, rhums et boissons festives

1. planteur calédonien au rhum et aux fruits tropicaux
2. ti-punch calédonien au citron vert et à la canne
3. cocktail du Caillou à la passion et au coco
4. punch au rhum mangue et vanille de Polynésie
5. cocktail tropical sans alcool aux fruits du lagon
6. daïquiri à la mangue du Pacifique Sud
7. piña colada calédonienne au coco frais
8. rhum arrangé au litchi et au gingembre
9. sangria blanche aux fruits exotiques du Caillou
10. kava de cérémonie calédonienne préparation traditionnelle
11. punch au coco et à l'ananas à la calédonienne
12. cocktail punch de Nouméa aux fruits frais
13. vin de fruits de la passion maison calédonien
14. rhum calédonien arrangé à la vanille et à la mangue
15. planteur royal aux trois rhums du Pacifique

Chapitre 6 — thés, jus, infusions et boissons du quotidien

1. eau de coco fraîche calédonienne
2. jus de mangue pressée maison du Caillou
3. jus de papaye et au citron vert frais
4. smoothie tropical aux fruits du Caillou
5. jus d'ananas et de menthe fraîche
6. limonade artisanale aux citrons calédoniens
7. infusion de citronnelle et de gingembre
8. thé glacé à la mangue du Pacifique
9. café du Caillou serré au lait de coco
10. chocolat chaud à la noix de coco et aux épices
11. infusion de vanille de Polynésie et fleurs locales
12. jus de fruits de la passion et coco frais
13. thé glacé à la menthe calédonienne et au miel
14. boisson de bissap hibiscus aux épices du Caillou
15. grand jus de fête mélange de fruits du Pacifique Sud

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une méthode simple

Chaque recette est cherchée avant d’être écrite. Sa place dans le territoire, ses variantes, ses ingrédients précis, le geste qu’elle suppose, l’histoire qu’elle traîne avec elle : tout cela précède la mise en forme. La rédaction suit ensuite toujours la même structure — ingrédients, préparation, conseil du chef — pour que l’on puisse cuisiner sans relire trois fois la même page. Un glossaire ferme chaque livre, parce que ces cuisines parlent leurs langues, et que c’est une bonne raison de les apprendre un peu.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc6-001. gâteau à la banane et à la noix de coco du Caillou

Catégorie: Pâtisserie | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 3 bananes mûres calédoniennes écrasées à la fourchette, 200 g de farine T55, 150 g de sucre blanc, 100 g de noix de coco râpée fraîche, 2 œufs frais, 100 g de beurre fondu refroidi, 1 sachet de levure chimique, 10 cl de lait de coco frais, 1 pincée de sel fin de mer, 1 cuillerée à café de vanille en poudre.

Préparation : Préchauffez le four à cent quatre-vingts degrés et beurrez généreusement un moule à manqué de vingt-quatre centimètres. Pelez les bananes mûres — la peau doit être piquetée de noir pour des sucres concentrés — et écrasez-les soigneusement à la fourchette dans un grand saladier en gardant quelques morceaux pour la texture. Cassez les œufs un à un dans le mélange en fouettant énergiquement après chaque ajout pour bien incorporer ; ajoutez le sucre blanc et continuez à fouetter trois à quatre minutes jusqu'à ce que la préparation pâlisse et triple de volume — c'est l'étape qui donne au gâteau sa texture aérienne. Incorporez progressivement le beurre fondu refroidi et le lait de coco frais en filet régulier, sans cesser de fouetter. Tamisez la farine avec la levure chimique et le sel ; incorporez à la spatule en bois en mouvements enveloppants, puis ajoutez la vanille en poudre et la noix de coco râpée fraîche. Versez la pâte dans le moule préparé, lissez la surface à la spatule et enfournez trente-cinq à quarante minutes, jusqu'à ce qu'une pointe de couteau ressorte sèche du centre et que la surface soit dorée et craquelée. Laissez tiédir dix minutes avant de démouler sur une grille.

Conseil du Chef : Le Caillou — surnom affectueux de la Grande Terre calédonienne — produit des bananes parfumées qui transforment ce simple gâteau en délice tropical. Choisissez impérativement des bananes très mûres : la peau noircie indique que les amidons se sont transformés en sucres et que la chair libère son parfum maximal. La noix de coco fraîchement râpée est mille fois supérieure au coco sec ; à défaut, faites tremper le coco sec dans le lait de coco dix minutes avant utilisation.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc6-002. tarte aux mangues fraîches calédonienne

Catégorie: Pâtisserie | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 35 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 pâte sablée au beurre maison ou de qualité, 3 belles mangues calédoniennes mûres pelées et tranchées, 200 g de crème pâtissière à la vanille, 2 cuillerées à soupe de confiture d'abricot pour le nappage, 1 cuillerée à café de rhum ambré, sucre glace pour la finition.

Préparation : Préchauffez le four à cent quatre-vingts degrés. Étalez la pâte sablée au rouleau sur un plan légèrement fariné jusqu'à une épaisseur de trois millimètres ; foncez un moule à tarte de vingt-quatre centimètres en pressant bien dans les angles, piquez le fond à la fourchette. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et de billes de cuisson, enfournez quinze minutes à blanc jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Sortez et retirez les billes ; laissez tiédir complètement. Pendant ce temps, préparez ou sortez du frais la crème pâtissière à la vanille — elle doit être lisse et soyeuse, jamais en grumeaux ; détendez-la au fouet si nécessaire. Pelez les mangues mûres en passant la lame d'un grand couteau bien aiguisé tout autour, retirez les noyaux centraux plats et taillez la chair en lamelles régulières de trois millimètres d'épaisseur — la régularité de la coupe garantit une présentation harmonieuse. Étalez la crème pâtissière sur le fond de tarte refroidi en couche régulière à la spatule. Disposez les lamelles de mangue en spirale ou en rosace serrée, en les faisant chevaucher légèrement. Faites tiédir la confiture d'abricot avec le rhum ambré dans une petite casserole, filtrez au chinois et nappez les mangues au pinceau pour donner brillance et protection. Saupoudrez de sucre glace au moment du service.

Conseil du Chef : Les mangues calédoniennes en pleine saison (décembre à mars) ont une concentration aromatique unique au monde — leur chair orange profond porte des notes de pêche et de litchi. Le nappage à la confiture d'abricot empêche l'oxydation des fruits et donne ce brillant caractéristique des tartes professionnelles. Servez la tarte le jour même, idéalement deux heures après le dressage pour que la crème ait pris fermeté.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc6-003. gâteau à la papaye et à la vanille du Pacifique

Catégorie: Pâtisserie | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 300 g de papaye mûre mixée en purée fine, 200 g de farine T55, 150 g de sucre blanc, 2 œufs frais, 80 g de beurre fondu refroidi, 1 sachet de levure chimique, 1 gousse de vanille du Pacifique fendue et grattée, 5 cl de lait, zeste d'un citron vert frais, 1 pincée de sel fin de mer.

Préparation : Préchauffez le four à cent quatre-vingts degrés et beurrez généreusement un moule à manqué de vingt-quatre centimètres. Choisissez une papaye à pleine maturité, à la peau jaune-orange qui cède à une pression ferme du pouce, retirez les graines noires à la cuillère et pelez la chair ; mixez en purée fine au robot mixeur en récupérant tout le jus. Égouttez dix minutes dans une passoire pour éliminer le surplus d'eau qui pourrait délayer la pâte. Fendez la gousse de vanille du Pacifique dans la longueur et grattez les graines noires à la pointe du couteau. Dans un grand saladier, fouettez les œufs avec le sucre blanc trois à quatre minutes jusqu'à ce que le mélange pâlisse et triple de volume. Incorporez la purée de papaye égouttée, le beurre fondu refroidi, le lait, la vanille grattée et le zeste de citron vert finement râpé. Tamisez la farine avec la levure chimique et la pincée de sel ; incorporez à la préparation en plusieurs fois à la spatule en bois en mouvements enveloppants pour ne pas casser la légèreté. Versez la pâte dans le moule préparé, lissez la surface et enfournez trente-cinq à quarante minutes jusqu'à ce qu'une pointe de couteau ressorte sèche du centre. Laissez tiédir dix minutes avant de démouler.

Conseil du Chef : La vanille du Pacifique, particulièrement celle de Polynésie ou de Vanuatu, porte des notes plus florales et fruitées que la Bourbon classique — un trésor à utiliser pour ce type de pâtisserie raffinée. Le zeste de citron vert apporte la note acidulée qui équilibre la rondeur sucrée de la papaye et fait éclater tous les autres parfums. Servez ce gâteau légèrement tiède pour profiter pleinement de l'arôme de vanille qui se libère.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc6-004. muffins à la noix de coco et aux ananas

Catégorie: Pâtisserie | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 25 min | Pour 12 muffins

Ingrédients : 200 g de farine T55, 100 g de sucre blanc, 80 g de noix de coco râpée fraîche, 150 g d'ananas frais en petits dés, 2 œufs frais, 10 cl de lait de coco frais, 60 g de beurre fondu refroidi, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel fin de mer, 1 cuillerée à café de vanille en poudre.

Préparation : Préchauffez le four à cent quatre-vingt-dix degrés et chemisez un moule à muffins de douze caissettes en papier — les caissettes facilitent le démoulage et préservent la forme caractéristique. Pelez l'ananas frais en retirant toutes les épines à la lame d'un couteau bien aiguisé, ôtez le cœur fibreux central et taillez la chair en petits dés réguliers d'un demi-centimètre. Égouttez dix minutes dans une passoire pour éliminer le surplus de jus, puis saupoudrez les dés d'une cuillerée à soupe de farine pour qu'ils ne tombent pas tous au fond du muffin pendant la cuisson — astuce de pâtisserie classique trop souvent oubliée. Dans un grand saladier, fouettez les œufs avec le sucre blanc deux minutes jusqu'à pâlissement et léger volume. Incorporez le beurre fondu refroidi, le lait de coco frais et la vanille en poudre. Tamisez la farine avec la levure chimique et le sel, incorporez à la spatule en bois sans trop mélanger — le secret des muffins moelleux est de ne pas surtravailler la pâte. Ajoutez la noix de coco râpée et les dés d'ananas enrobés de farine, mélangez délicatement. Répartissez la pâte dans les caissettes en remplissant aux trois quarts. Enfournez vingt à vingt-cinq minutes, jusqu'à ce que les muffins gonflent et prennent une couleur dorée.

Conseil du Chef : Les muffins demandent un mélange minimal — surmélangés, ils deviennent caoutchouteux et perdent leur moelleux caractéristique. Versez la pâte dans les caissettes en plusieurs cuillerées, jamais en raclant le saladier d'un coup qui retravaille trop la préparation. Servez tièdes au goûter ou pour un brunch dominical avec un café au lait de coco.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 douceurs, pâtisseries et boissons de Nouvelle-Calédonie » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-nc6**.