



Cuisine et Vins

DE FRANCE

Novembre N°172

www.cuisineetvinsdefrance.com

Cuissons douces

Prenons le temps de mijoter viandes, poissons, légumes.

75 recettes qu'on aime en automne

BANC D'ESSAI
Notre pâte feuilletée préférée

Tendance
LA CUISINE AU FOIN

CHOCOLAT

3 recettes et 3 vins qui lui vont bien!

Nouveau!

La recette d'ailleurs
LE STRUDEL

DÉGUSTATION
Crozes-Hermitage
16 rouges venus du Rhône

Prêt à l'avance

12 RECETTES À CUISINER LA VEILLE POUR EN PROFITER AUTANT QUE VOS INVITÉS !
Terrine de poulet, crab cakes, gâteau au potiron, carpaccio de betterave, cannelés au café...





Banc d'essai

LA PÂTE FEUILLETÉE

*Compliquée à réussir, cette
pâte est précieuse au quotidien
comme pour les jours de fête.
Nous en avons dégusté 8,
achetées en grandes surfaces.*

Texte et réalisation : Catherine Gerbod



Photo : Laurent Rouvais / CVF



Notre jury

Caroline Gauthier-Moncel, restauratrice et responsable des desserts dans son restaurant *Les Grandes Bouches* (Paris), Arnaud Larher, pâtissier et chocolatier, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, Michèle Carles, journaliste culinaire, Émilie du blog «Plus une miette dans l'assiette» et auteur de *Tartes soleil* (éditions Marabout), Catherine Gerbod et Sophie Menut de CVF.

Au rayon traiteur, la pâte feuilletée a du succès. Nous sommes d'ailleurs souvent tombés sur des rayons en rupture de stock ! Nous avons choisi de tester à l'aveugle (marques cachées) à la fois des pâtes feuilletées pur beurre et d'autres à base de graisses végétales. Nous avons aussi inclus une référence bio. Toutes les pâtes étaient pré-étalées, affichaient la même épaisseur avant cuisson et le même poids (230 g).

L'ART DU FEUILLETAGE

Le banc d'essai s'est déroulé chez Arnaud Larher, chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France. La couleur des disques de pâte a été appréciée après cuisson, car sa teinte lorsqu'elle est crue est souvent influencée par les colorants. Nous avons surtout jugé la qualité du feuilletage et le goût. «La pâte doit feuilletter à la cuisson mais sans être trop friable. Si elle se décompose en s'émiettant, c'est qu'elle a été mal réalisée», a précisé Arnaud Larher. La cuisson a été surveillée de près pour que toutes les

pâtes soient cuites à cœur. Sous des aspects proches, les pâtes ont révélé des différences de goût et de texture importantes. Au sein du jury, les avis ont été très homogènes.

L'EFFET BEURRE

Ces pâtes vendues au rayon traiteur affichent un prix très abordable (entre 0,55 et 1,63 € dans notre échantillon). Elles sont conçues pour se conserver plusieurs semaines au frais. Difficile de les comparer à celle que peut fournir votre boulanger-pâtissier, qui contiendra du beurre (beaucoup), de la farine, du sel, de l'eau et pas d'additif ! Elles ne délivrent ni le même fondant, ni le même feuilletage généreux, ni la même intensité de goût. Mais leur côté pratique fait leur force. Dans notre test, les «pur beurre» remportent haut la main le match du goût (avec apport énergétique comparable). Pour une cuisson réussie, Arnaud Larher conseille de manipuler le moins possible la pâte, de l'enfourner froide dans un four préchauffé, de la cuire à 170° à chaleur tournante (200° dans un four classique) et de la laisser dorer. La précuire évite qu'elle soit ramollie sous la garniture. ■



Banc d'essai

CARREFOUR

Pâte feuilletée pur beurre

0,84 € le rouleau de 230 g

Chez Carrefour

Elle a vraiment fait l'unanimité tant pour son goût que sa texture. Un très bon rapport qualité-prix.

Pour : jolie couleur dorée. Beau feuilletage, bien aéré. Bonne odeur de beurre chaud. Bien croustillante. Goût de beurre, fin. Bonne tenue. Pas sèche sans être trop grasse. Assez fondante.

Contre : plutôt pour tartes sucrées.

MARIE

La feuilletée pur beurre

1,63 € le rouleau de 230 g

Chez Intermarché

Elle affichait le plus beau feuilletage. Elle s'est révélée être la plus simple dans la composition.

Pour : bel aspect doré. Parfum de beurre noisette agréable. Feuilletage aéré. Texture craquante. Bien croustillante. Bon goût de beurre.

Contre : un peu trop salée. Un peu sèche. Goût légèrement vanillé.

AUCHAN

La pâte feuilletée au beurre frais

1,11 € le rouleau de 230 g

Chez Auchan

Séduisante au goût, elle a été desservie par la sensation d'excès de gras dû à la mauvaise intégration du beurre.

Pour : bien feuilletée. Aspect doré, brillant. Sent le beurre noisette. Texture feuilletée, très beurrée. Craquante.

Contre : beurre pas assez intégré d'où un aspect un peu luisant et une sensation de gras. S'émiette.

CARREFOUR BIO

Pâte feuilletée

1,49 € le rouleau de 230 g

Chez Carrefour

Même si elle n'est pas au beurre mais issue de graisses végétales, elle a été plutôt appréciée. Un bon standard.

Pour : fine mais bien feuilletée. Bon goût bien que léger. Parfum un peu caramélisé. Léger goût de noisette. Assez croquante. Bonne tenue.

Contre : pas de goût de beurre, fade. Aspect peu feuilleté. Un peu sèche.



Déroulement du test

Les disques de pâte ont été déroulés et cuits sans garniture, sans piquer la pâte, sur leur papier d'origine dans un four à chaleur ventilée à 170°, une douzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ils ont été dégustés une fois bien refroidis et nature. La dégustation s'est déroulée dans l'atelier d'Arnaud Larher, pâtissier-chocolatier, à la tête de 3 pâtisseries parisiennes.

CRUSTI FRAIS

Pâte feuilletée

0,55 € le rouleau de 230 g

Chez Lidl

Son absence de goût en fait un produit peu gourmand. La garniture ne doit pas faillir !

Pour : joli feuilletage, pâte qui semble bien levée. Texture aérée.

Contre : peu de parfum au nez, peu de goût. Très fade du fait de l'absence de goût de beurre. Léger goût de carton. Très sèche. Un peu pâteuse en bouche. S'émiette facilement.

MONOPRIX

Pâte feuilletée prête à dérouler

0,92 € le rouleau de 230 g

Chez Monoprix

C'est surtout sa texture un peu collante et très friable qui l'a desservie.

Pour : doré. Parfum agréable de beurre noisette, de biscuit. Bien feuilletée. Bel aspect gonflé. Peu salée.

Contre : beaucoup de bulles en surface. Texture un peu collante, «mouillée» sans être fondante. Très friable. Légères notes de carton. Fade. Goût farineux.

HERTA

Tarte en or feuilletée sans additif

1,03 € le rouleau de 230 g

Chez Intermarché

Si le feuilletage était bien au rendez-vous, son caractère compact et son goût neutre ont déçu.

Pour : notes de pain grillé. Texture feuilletée. Peu grasse.

Contre : aspect un peu plat. Peu d'odeur. Texture sèche, dure, cassante, qui manque de moelleux. Compacte. Évoque la biscotte ou un biscuit apéritif. Assez salée. Manque de goût.

MONIQUE RANOU

Pâte feuilletée

0,64 € le rouleau de 230 g

Chez Intermarché

C'est l'une des moins chères de notre échantillon mais elle n'a séduit ni par son aspect, ni par son goût.

Pour : texture craquante.

Contre : aspect compact, plat. Un peu grisâtre. Parfum de gras et de farine de mauvaise qualité. Sèche. Laisse comme un dépôt farineux en bouche. Texture compacte. Feuilletage mal réalisé. Manque de saveur.