

**SAMEDI 10 OCTOBRE**  
SPECTACLE CULINAIRE AVEC THIERRY MARX  
SPÉCIAL PATISSERIE



Thierry Marx est l'un des chefs les plus atypiques du paysage gastronomique français.

Passionné du Japon et fervent pratiquant (et enseignant) des arts martiaux, il officie derrière les fourneaux du Sur Mesure, restaurant du Mandarin Oriental, qui lui vaut deux étoiles au Guide Michelin.

Il développe une cuisine moléculaire inspirée et technique : peu de chefs maîtrisent comme lui les émulsions, cryogénisations et autres sphérifications. Pourtant, ce parisien de naissance (il a passé sa jeunesse à Ménilmontant), ancien parachutiste, ne semble rentrer entier dans aucune des cases où l'on aime ranger les grands cuisiniers. Attentif au moindre détail et inspiré par la haute cuisine japonaise Kaiseki, il cherche toujours à surprendre par ses jeux de textures et de températures. Performance, travail en équipe et innovation sont au coeur de sa démarche.

**RETROUVEZ LES CHEFS LIONEL LEVY ET THIERRY MARX, pour un show culinaire spécial Noël le samedi 5 décembre.**

# UNEXPECTED\* SHOW

CHEZ NOUS,  
LA CUISINE  
SE DONNE  
EN SPECTACLE.

RETROUVEZ THIERRY MARX POUR UN SHOW  
CULINAIRE EXCEPTIONNEL RETRANSMIS EN  
DIRECT SUR LES ECRANS DIGITAL DREAM.



Pour retrouver toute l'actualité des 4 temps, rendez-vous sur :

**LES4TEMPS.COM**



\*SPECTACLE INATTENDU



# UNEXPECTED\* SHOW



**SAMEDI 10 OCTOBRE**  
SPECTACLE CULINAIRE  
AVEC THIERRY MARX



\*SPECTACLE INATTENDU

BFTC MCS N°119 702 878 Ne pas jeter sur la voie publique.

# UNEXPECTED<sup>\*</sup> SHOW

THIERRY MARX – SAMEDI 10 OCTOBRE

## MOUSSE CHOCOLAT FAÇON GRAND-MÈRE ET MERINGUE CACAO :



### INGRÉDIENTS MOUSSE AU CHOCOLAT :

- 195g chocolat noir 62%
- 120g beurre
- 195g blancs d'œufs
- 3 zestes d'oranges
- 100g sucre semoule

La veille, infuser les zestes d'oranges avec les blancs et réserver.  
Filtrer et monter les blancs mousseux avec le sucre puis faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre à 45°C.  
Verser la préparation sur les blancs mousseux et mélanger à la maryse.

### INGRÉDIENTS MERINGUE COCO :

- 100g blancs d'œufs
- 100g sucre
- 75g sucre glace
- 14g cacao en poudre

Monter ferme les blancs tempérés et le sucre.  
En parallèle tamiser ensemble le reste des ingrédients (cacao et sucre glace) et verser ensuite les poudres sur les blancs montés en mélangeant en douceur à l'aide d'une maryse.  
Pocher des boules de diamètre 4 cm et étaler le reste sur une toile siliconée d'une épaisseur de 3mm.  
Saupoudrer de cacao et cuire à feu doux entre 90 et 100°C.

### MONTAGE :

Dans le fond des ramequins mettre une couche de mousse au chocolat à l'aide d'une poche à douille.  
Au-dessus, émietter en gros morceaux de la meringue cacao et pocher ensuite le reste de mousse au chocolat.  
Râper du chocolat en copeaux sur le dessus et déposer ensuite une boule de meringue cacao.  
Déguster cette mousse à 15°C environ.

**Cuire à 175°C pendant environ 18 minutes.**

\*SPECTACLE INATTENDU

## TROPIQUE :

Pour 20 tartelettes de 8 cm de diamètre:

### INGRÉDIENTS DACQUOISE COCO :

- 250g blancs d'œufs
- 200g saccharose
- 200g poudre d'amande
- 100g sucre glace
- 50g farine
- 50g noix de coco râpée

Monter les blancs avec le saccharose.  
Tamiser les poudres ensemble et les incorporer aux blancs montés.  
Pocher.  
Saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°.

### INGRÉDIENTS MOUSSELINE ANANAS :

- 500g pulpe ananas
- 120g jaunes d'œufs
- 160g saccharose
- 40g amidon de maïs
- 250g beurre

Faire une crème pâtissière avec la pulpe, les jaunes, le saccharose et l'amidon de maïs.  
En fin de cuisson ajouter la gélatine gonflée et le beurre puis émulsionner le tout.  
En parallèle, monter la crème et faire la meringue italienne.  
Effectuer le mélange en respectant les températures puis pocher sur le biscuit macaron.

### INGRÉDIENTS BÂTONNETS D'ANANAS :

- 1500g eau
- 500g pulpe passion
- 140g saccharose
- 4 ananas frais
- 15 gousses de vanille

Faire bouillir l'eau, la pulpe, le sucre et la vanille.  
Couper les ananas en salpicons réguliers puis verser dessus le sirop chaud. Laisser macérer une nuit.  
Egoutter et disposer.

### INGRÉDIENTS NAPPAGE NEUTRE VANILLÉ :

- 385g eau
- 8 gouttes d'acide tartrique
- 8g pectine nh
- 500g saccharose
- 4 gousses de vanille
- 100g glucose

Chauffer l'eau et la vanille.  
A 40°C ajouter la pectine et le saccharose.  
Donner une ébullition et incorporer le glucose.  
Donner un bouillon de 2 mn et ajouter les gouttes d'acides tartriques.

### INGRÉDIENTS STREUSEL COCO :

- 400g beurre
- 500g farine
- 250g poudre d'amande
- 125g coco râpée
- 195g sucre roux
- 5g sel
- 4g vanille

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur, passer à travers un gros tamis. **Cuire à 150°C au four ventilé environ 35 minutes puis déposer un peu de streusel coco tout autour de la tarte.**

## TARTE MAÎTRE PONS :



### INGRÉDIENTS CRÈME D'AMANDE :

- 100g beurre
- 100g sucre glace
- 100g œufs
- 100g poudre d'amande

Mettre le beurre pommade. Crémier avec le sucre glace.  
Ajouter la poudre d'amande et les oeufs tempérés.

### INGRÉDIENTS GARNITURE POMMES :

- 500g pommes Golden
- 30g beurre
- 60g saccharose
- 10g miel
- 40g raisin de corinthe macéré
- 20g rhum
- 1g cannelle

Couper les pommes en cubes de 1,5cm et les faire sauter au beurre avec les sucres. Ajouter ensuite les raisins et le rhum puis flamber tout en incorporant la cannelle.

### INGRÉDIENTS APPAREIL MACARONS :

- 90g blancs d'œufs
- 75g saccharose
- 75g poudre d'amande
- 75g sucre glace
- 30g farine

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporer les poudres et utiliser aussitôt.

Foncer une tarte du diamètre voulue et précuire 15 minutes à 145°C.  
Refroidir et badigeonner l'intérieur comme l'extérieur apparent de la tarte de jaunure (40g de jaune + 10g de crème). Remettre au four 5 minutes à 145°C. Refroidir et pocher la crème d'amande au fond de la tarte (compter 25g par personne). Cuire à nouveau à 145°C pendant environ 10 à 12 minutes. Refroidir et déposer les pommes cuisinées à ras du bord. Confectionner le biscuit macaron et pocher sur la tarte.

**Cuire à 175°C pendant environ 18 minutes.**