

Le Malakoff.

Ce dessert de fête aurait été inventé en 1855 pour l'empereur Napoléon III en l'honneur de la victoire de Sébastopol. La recette connue localement à Marcillac-La-Croze et dans quelques communes voisines diffère sensiblement de la recette initiale mais on la retrouve en Alsace notamment. Elle aurait été transmise aux paroissiens de Marcillac-La-Croze par leur curé, l'abbé Mongause, dans les années 1930. Il s'agit d'un dessert à base de blancs d'œuf battus en neige et cuits au caramel bouillant, servis sur une crème anglaise.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

4 à 5 œufs

½ l de lait, 15 à 20 cl de crème fraîche

4 à 5 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé (ou une gousse de vanille fendue)

2 x 20 morceaux de sucre (pour le caramel)

50 gr de sucre glace

Préparation :

Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes).

Préparation de la crème anglaise :

Travailler énergiquement les jaunes avec le sucre (et le sucre vanillé) ;

Porter à ébullition le lait et la crème fraîche avec la gousse de vanille ;

Incorporer petit à petit le lait bouillant en fouettant afin que le mélange reste homogène ;

Remettre sur le feu tout en remuant en veillant à éviter l'ébullition (ne pas dépasser 84° si on a un thermomètre), jusqu'à ce que la crème épaississe ;

Verser dans le plat de service et laisser refroidir rapidement.

Préparation des blancs

Verser les blancs d'œufs dans un saladier "cul de poule" et mettre une pincée de sel. Battre les blancs en neige ferme, puis ajouter progressivement les 50 g de sucre glace et continuer à fouetter ;

Préparer le caramel (1 dl) : verser le sucre dans une casserole et mouiller d'un peu d'eau : Faire cuire en remuant jusqu'à ce que le sucre devienne caramel, de couleur brun clair (attention à ne pas laisser brûler) ;

Verser alors délicatement mais rapidement le caramel bouillant sur les blancs tout en continuant à fouetter (il est mieux d'être deux pour cette phase).

D'autres versions de cette recette préconisent de cuire les blancs caramélisés au bain marie, (c'est inutile, les blancs sont bien cuits par le caramel).

Au moment de servir, déposer les blancs sur la crème anglaise.

Astuce : Préparer à nouveau 1 dl de caramel blond et le verser sur les blancs (donne du croquant).

Recette familiale de tradition (Marcillac-La-Croze...).