



Le Mirliton de Pont-Audemer

Ma recette secrète

Préparez-vous à vivre une expérience gustative époustouflante, car je vais vous dévoiler ma recette secrète, que personne d'autre que vous ne va connaître ! La recette de cette création culinaire unique, introuvable sur internet, est le fruit de longs mois d'expérimentation et de raffinement.

Je vais vous confier tous les détails essentiels pour la réussir à coup sûr. Vous allez découvrir les petits trucs et astuces qui font toute la différence et qui vous garantiront un résultat impeccable. J'ai patiemment peaufiné cette recette, en apportant quelques touches personnelles - comme l'ajout d'un soupçon de beurre ou de blancs d'œufs - pour la rendre encore plus accessible et facile à exécuter.

Pour votre première tentative, je vous conseille de diviser les quantités par trois. Vous aurez ainsi moins de risque de gâchis en cas de petit imprévu. Laissez-vous guider par mes précieux conseils et préparez-vous à vivre une expérience culinaire inoubliable !



Le Mirliton de Pont-Audemer

Ingrédients pour 60-75 mirlitons

Pâte à cigarette

- 375g de farine
- 375g de sucre glace
- 270g de beurre mou
- 30g d'huile neutre (colza ou tournesol par exemple)
- 12 blancs d'œufs
- 10-15g de poudre d'amande ou vanille liquide (en option)

Crème pralinée

- 1500ml de lait
- 285g de sucre en poudre
- 15 jaunes d'œufs
- 170g de maïzena
- 1 tablette et une demi de chocolat praliné (170g + 85g=255g)
- 3 feuilles de gélatines
- Beurre fondu 255g

+ 2 tablettes de chocolat noir nestlé dessert 70% pour fermer les tubes

La recette se déroule en deux temps

1ère partie : nous faisons d'abord la pâte à cigarette, la réserve au frais, puis nous faisons la crème pralinée, la réserve au frais. Nous sortons ensuite la pâte à cigarette et on cuit les tubes. Tout doit refroidir une nuit, on revient le lendemain.

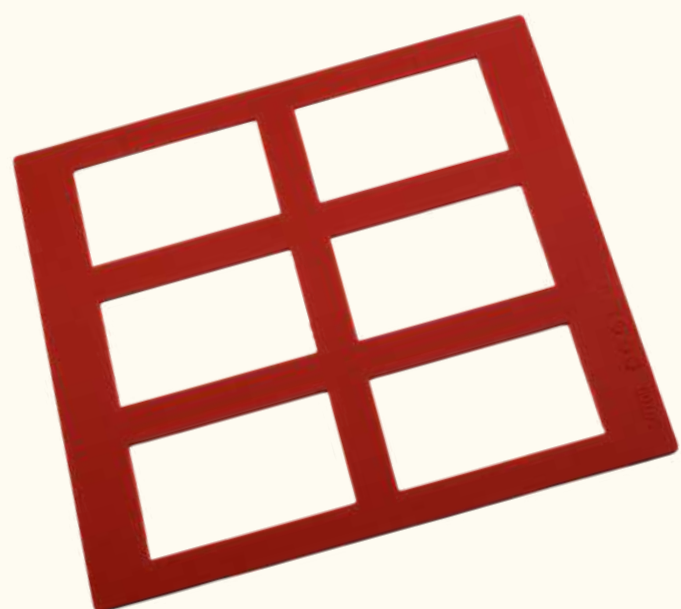
2ème partie : Le lendemain nous remplissons les tubes avec la crème pralinée, puis on ferme les tubes avec du chocolat noir.



Le Mirliton de Pont-Audemer

Matériel indispensable

- Papier cuisson ou plaque anti-adhésive
- 2 grands bols Inox (cul de poule) pour les mélanges
- Spatule silicone
- Spatule glaçage coudée
- Poche à douille réutilisable : DE BUYER -4856.45N -poches pâtisseries réutilisables 45cm (Amazon)
- Douille pour poche : De Buyer - Douille en inox unie - Diamètre 1,2 cm – 2111.12N (Amazon)
- Mini Rouleau à pâtisserie acrylique plastique (diamètre 20mm!!) (Aliexpress)
- Chablon en silicone – moule 6 rectangles (pour les tubes) c'est le plus dur à trouver :



<https://www.meilleurduchef.com/fr/achat/patisserie/ustensile/pochoir-chablon/dr4-chablon-silicone-rectangle-100.html>

Instructions: 1ère partie

Préparation de la pâte à cigarette

- Mélanger le beurre mou (limite fondu au micro-ondes), l'huile, le sucre glace jusqu'à un mélange bien lisse.
- Rajouter les blancs d'œufs directement dedans et bien mélanger.
- Rajout vanille liquide ou poudre d'amande en option, puis mélanger.
- Rajouter toute la farine d'un coup, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Mettre au frais si possible avant usage, ça facilite l'étalage de la pâte (moins collant). Pendant que c'est au frais, faites la crème pralinée, puis vous reviendrez ici pour la partie cuisson de la pâte à cigarette.

Cuisson de la pâte à cigarette

- Pour chaque tube de mirliton, sur une plaque anti-adhésive ou en silicone. appliquer la pâte à cigarette à plat à l'aide d'une spatule de glaçage coudée et du moule en forme de rectangles (surtout n'oublie pas de retirer le moule pour la cuisson). Avant de les mettre dans le four on peut en option mettre des amandes hachées.
- Enfourner et faire cuire les rectangles de pâte pendant environ 8-10 minutes à 200°C. Dès que la pâte devient dorée, sortir la plaque du four le plus rapidement possible, chaque seconde compte, prendre un seul rectangle de pâte à la fois puis l'enrouler aussitôt autour du bâton cylindrique, et recommencer rapidement pour chaque rectangle. (on laisse les rectangles pas encore enroulé sur la plaque brûlante pour gagner quelques secondes avant durcissement).
- Former sans attendre les mirlitons, en forme de cigarette, en enroulant chaque disque de pâte autour d'un bâton cylindrique. A la fin de l'enroulement on appuie au niveau de la jointure du biscuit pour « sceller » le tube avant de la sortir du bâton cylindrique.
- Éviter d'empiler les tubes pour ne pas qu'ils s'ovalisent, laisser les à température ambiante jusqu'au lendemain pour la suite.



Instructions: 1ère partie

Préparation de la crème pralinée

- Dans une casserole, porter le lait à ébullition sur feu doux.
- Dans un bol d'eau FROIDE, mettre la gélatine afin de ramollir et les réhydrater
- Séparer les jaunes des blancs, et mettre les jaunes dans un cul de poule, verser le sucre et battre vigoureusement avec un fouet jusqu'à le mélange blanchisse et que les cristaux de sucre soient dissous.
- Ajouter la maïzena dans le mélange jaune d'œufs et sucre, fouetter.
- Une fois que le lait est chaud, mettre 3/4 du lait dans le mélange, mélanger et remettre le tout dans la casserole.
- A feu doux, mélanger sans cesse jusqu'à l'apparition des premiers bouillons, qui coïncide avec l'épaississement de la crème.
- Quand la crème est bien épaisse, hors du feu prendre la gélatine qui est dans le bol d'eau froide, essorer la gélatine avec la main, la mettre dans la crème.
- Mélanger à part le beurre fondu et praliné fondu, puis incorporer ça petit à petit dans la crème faite avant, bien mélanger le tout.
- Mettre la crème dans un cul de poule et filmer au contact. Laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'au lendemain.



Instructions: 2ème partie

Préparation finale

- Quand la crème pralinée est bien froide, remplir les tubes avec la poche à douille, il faut éviter d'y faire déborder, vaut mieux moins que trop (sinon ça complique l'étape d'après du chocolat noir).
- Pour la finition avec le chocolat noir 70 %, mettre en morceaux 1 tablette dans un grand bol, faire fondre au micro onde (en mode décongélation) avec un tout petit peu d'eau, sortir et remettre au micro-ondes plusieurs fois en mélangeant bien à chaque fois, jusqu'à obtenir un chocolat fondu bien lisse et onctueux. Attention la texture est très importante, sinon c'est la galère assurée pour la suite. Si la texture est trop cristallisée, mettre un tout petit plus d'eau et bien mélanger. J'insiste vraiment : la texture doit être lisse, brillante et onctueuse avant d'essayer de fermer les mirlitons !!!
- Prendre 1 tube, le tremper délicatement dans le bol dans un sens, puis dans l'autre, et le déposer délicatement sur une grande plaque qui ne craindra pas quelques coups de couteaux. Répéter et mettre tous les mirlitons cote à cote avec un tout petit peu d'espace, pour pouvoir passer un couteau.

Laisser refroidir au moins plusieurs heures, mettre au frais si vous pouvez, puis ensuite décoller les mirlitons doucement avec un gros couteau à lame lisse (type couteau japonais

- par exemple).

Si vous voulez les empiler, il faut impérativement les mettre au frais pour ne pas qu'ils s'ovalisent.

Et voilà c'est prêt à être dégusté !!! ça se mérite des mirlitons



Un peu d'histoire

Le Mirliton de Pont-Audemer



Ce produit a vu son origine en 1340, créé par Guillaume Tirel (né à Pont-Audemer en 1310), dit Taillevent, cuisinier à la cour de France et créateur du premier livre de cuisine (le Viandier) en langue française. Le Mirliton est grâce à lui notre spécialité locale. Vous ne la trouverez uniquement qu'ici dans nos pâtisseries, à Pont-Audemer.

La recette du Mirliton au fil du temps :

On présume que la recette originale est issue du Moyen Âge, elle faisait partie des plus vieilles recettes de la gastronomie française.

Au XIX^e siècle, cette recette, que l'on peut retrouver dans le célèbre traité de pâtisserie Darenne et Duval, était de type amandine. Il faut attendre la fin du XX^e siècle pour retrouver la forme initiale du Mirliton. La recette que l'on retrouve est tant pour tant de noisettes grillées, noix amandes miel et beurre le tout broyé servant de farce à une cigarette.

A noter qu'au Moyen-Age la recette n'était pas fermée par les bouchons en chocolat que l'on retrouve aujourd'hui. En effet, originaire d'Amérique, le cacaoyer est inconnu ailleurs dans le monde jusqu'au XVI^e siècle. La pâte de chocolat ne sera fabriquée en Europe qu'à partir du XVIII^e siècle.

