
Savourer

La recette de l'écureuil au chocolat

Enrobons-nous de douceur avec cette recette à base de noisettes, de chocolat et de pâte d'amande proposée par Pascal Tepper, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, installé à Pecquencourt.

La boulangerie de Pascal Tepper à Pecquencourt fêtera son 102e anniversaire en 2023. Une institution créée par son arrière-grand père et restée dans la famille, pour le plus grand bonheur des habitants. *"Je l'ai connu bébé",* explique un habitué. *"Quand je venais à la boulangerie c'était son grand-père qui me servait !"*

"Mes parents ont repris la boutique dans les années 70 et j'ai continué l'aventure", explique le boulanger à la célèbre moustache. *"Aujourd'hui mon fils Julien travaille à mes côtés".* Depuis, l'activité de la boulangerie s'est diversifiée : du pain et des viennoiseries bien sûr, des confiseries, des cakes au moelleux incomparable, et même du vin !

Un talent récompensé par le prix du Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, reçu en 2000 des mains du Président Jacques Chirac et qui s'exporte jusqu'à Dubaï : *"Il y a beaucoup d'expatriés français à Dubaï, ils sont heureux de retrouver du bon pain ! Les Dubaïotes sont aussi de grands amateurs de nos viennoiseries".*

Rassurez-vous : pour déguster les créations de Pascal Tepper, pas besoin d'aller aussi loin ! Rendez-vous au 3 rue Gabriel Péri à Pecquencourt. C'est aussi un habitué du marché de Noël de l'abbaye de Vaucelles.

La recette

Ingrédients (pour 6 écureuils)

- 360 g de pâte d'amande
- 2 œufs
- 40 g de beurre noisette
- 60 g de sucre
- 50 g de poudre de cacao
- 120 g de perles de chocolat
- 140 g de sucre glace
- 270 g de blancs d'œufs (120 g + 150 g)
- 80 g de farine
- 3 g de levure chimique
- quelques noisettes

Préparation

1. Avec la feuille d'un batteur (fouet plat), mélanger la pâte d'amande et le sucre.
2. Détendre progressivement avec les 2 œufs puis les 120 g de blancs d'œufs et monter de façon à avoir une masse légère.
3. Faire fondre le beurre jusqu'à ce que des cristaux marrons apparaissent : c'est le petit lait qui caramélise.
4. Ajouter le beurre noisette chaud dans la préparation

-
5. Dans un autre récipient, monter en meringue les 150 g de blancs d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet.
 6. Rassembler les deux appareils (préparations), incorporez délicatement la farine, la levure et la poudre de cacao. Mélanger.
 7. Dresser l'appareil à la poche ou à la cuillère dans des moules en aluminium jusqu'à la moitié.
 8. Parsemer de noisettes concassées, de perles de chocolat et de sucre glace
 9. Cuire au four ventilé 22 minutes à 170 degrés.

Régalez-vous !

Vous aimerez aussi

—

-

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

--

—

-

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

-

[Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Cédric Arnould**

Publié le **09 janvier 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)

-
- [Partagez par email](#)