

SAVEURS

Le chef Jean-Philippe Douroux a imaginé ce dessert doux et fruité : éclairs caramel demi-sel, clin d'œil à la Bretagne. Dans son restaurant vençois, Les Agapes, le chef a reçu en 2014 le label « Maître Restaurateur », qui récompense la qualité de sa cuisine.



De son parcours, qui a commencé sur les bancs du lycée hôtelier de Nice, Jean-Philippe Douroux a gardé la rigueur et la simplicité. De second à patron, le jeune chef a gravi les échelons les uns après les autres. Des années et un label de « Maître Restaurateur » plus tard, son établissement, Les Agapes au cœur du centre historique de Vence, n'en finit plus de faire parler de lui. Produits de qualité, recettes inventives, accueil agréable et prix raisonnables font de l'adresse un incontournable dans la cité des arts. Tatillon sur les produits, le chef l'est aussi sur la présentation. Les plats sont bons, et beaux. Pâtissier de formation, Jean-Philippe Douroux apporte aussi un soin particulier à ses desserts, originaux et pointus.

AMÉLIE MAURETTE
Photos **FRANZ CHAVAROCHE**

Les Agapes, 4, place Clemenceau à Vence. Du mardi au samedi, midi et soir. Tarif : menu à 29 €. Rens. 04.93.58.50.64.



ÉCLAIRS CARAMEL DEMI-SEL

Ingrédients pour 10 éclairs

- Pâte à choux : 90 g d'eau, 90 g de lait, 80 g de beurre demi-sel, 5 œufs, sucre.
- Crèmeux caramel : 100 g de sucre, 20 cl de crème liquide chaude, 100 g de mascarpone.
- Chantilly vanille : 200 g de crème, 50 g de mascarpone, 50 g de sucre glace, 1 demi-gousse de vanille grattée.
- Compote et brunoise : pommes vertes, pommes rouges, cassonade, beurre demi-sel.
- Coulis caramel : 50 g de sucre, 10 cl de jus de pomme, 30 g de beurre demi-sel.
- Décor caramel : 100 g de sucre et un peu d'eau, à 160° (quand il a une belle couleur, en faire un décor sur un papier sulfurisé et laisser durcir).
- Décoration : 1 pomme verte, 1 pomme rouge, glace pomme cidrée, menthe.

Éclairs

Mettre le lait, l'eau, le beurre et une pincée de sucre dans une casserole sur le feu. Lorsque le mélange frémit, incorporer la farine hors du feu, mélanger, mettre à dessécher sur le feu 2 à 3 minutes. Mettre le mélange dans un cul-de-poule et incorporer les œufs un à un, jusqu'à ce que la pâte forme une pointe quand on lève la spatule. Sur une plaque, faire des boudins de pâte de 7 cm de long. Les badigeonner d'œuf. Cuire 15 minutes au four, à 180°.

Crèmeux caramel

Faire un caramel à sec. Lorsqu'il prend une belle couleur, déglacer avec le crème chaude. Laisser réduire de moitié et incorporer le mascarpone. Réserver au frais.

Chantilly vanille

Mettre les ingrédients dans un cul-de-poule et monter au fouet jusqu'à obtenir une belle crème. Réserver au frais.

Compote et brunoise

Tailler une partie des pommes et les cuire en compote. Tailler le reste en brunoise, faire sauter les dés à la poêle avec un peu de beurre et de cassonade. Réserver.

Coulis caramel

Faire un caramel à sec. Lorsqu'il prend une belle couleur, déglacer avec le jus. Incorporer le beurre. Mélanger. Réserver.

Dressage

Ouvrir l'éclair, y mettre le crèmeux caramel puis la chantilly. Disposer autour : compote et brunoise, coulis caramel, boule de glace, petites tranches de pommes, décor caramel et menthe.

Douceur et finesse des Agapes à Vence

