

Le pain en glace pour Pâques

Il est signe de communion. Il est symbole de vie. Il est l'aliment que l'on rompt et que l'on partage, nourriture première de toute (ou presque) l'humanité. Fruit de la sueur et de la science des hommes, c'est le pain, béni, entre tous, dans la religion chrétienne, destiné à être rompu et consommé.

Célébré, dans les Évangiles, à travers sa multiplication par le Christ ou lors de la Cène qui précède la Passion, il est lié à Pâques et à la Résurrection, gage de Renaissance, alors qu'à l'hiver succède le printemps, quand la nature à nouveau s'éveille, annonçant déjà l'espoir de la moisson.

On ne s'étonne donc pas de sa présence à l'occasion de cette fête, inscrit dans la tradition pascale à travers toute la France : fougasse en Bretagne, fouace en Touraine, alise en Vendée, fougasse en Auvergne, agneau en Alsace, campanili à Bastia, cavagnat à Menton, échaudé à Nice...

Pendant, rien n'interdit de chercher des façons nouvelles de le mettre à l'honneur. Ainsi, cette glace au pain torréfié proposé par Appolonia Poilâne et Nathaly Nicolas-Iannellio (1), dans un ouvrage où, prenant le contre-pied de l'air du temps, elles ne proposent pas de faire son pain soi-même, mais d'utiliser celui

confectionné par les artisans boulangers. Le résultat est étonnant et détonnant.

DIDIER MÉREUZE

[1] Appolonia Poilâne dirige les fameuses boulangeries « Poilâne », fondées par son grand-père, Pierre, en 1932. Adresses à Paris : 8 rue du Cherche-Midi, dans le 6^e, et 49, boulevard de Grenelle dans le 15^e.
SITE : www.poilane.com.

Nathaly Nicolas-Iannellio, auteur de nombreux livres de recettes, a fondé l'école « Esprit cuisine », 68, rue Amelot, dans le 11^e. **RENS.** : 01.43.57.12.31.
SITE : www.espritscuisine.com (lire *La Croix* du 25 novembre 2010).



ÉDITIONS DE L'ÉPURE



Ne pas hésiter à faire griller le pain jusqu'à quasi-brûlé, pour en obtenir le meilleur goût

ÉDITIONS DE L'ÉPURE

LA RECETTE

La glace au pain torréfié (1)

► **Pour 8** : 220 g de miche Poilâne, 80 g de pignon de pin, 60 cl de lait, 4 jaunes d'œufs, 80 g de sucre semoule, 30 cl de crème fraîche. Torréfier le pain en le faisant griller des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré foncé. Torréfier les pignons 2 mn sur feu vif dans une poêle, à sec. Chauffer la crème et le lait avec le pain torréfié. Laisser infuser, à couvert et au frais, pendant une heure au minimum, ou mieux, une nuit entière, au frais. Filtrer, si possible au chinois afin de recueillir le maximum de liquide, il faut fouler, presser. Dans un cul-de-poule, fouetter les jaunes avec

le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume. Verser le mélange lait-crème filtré sur les œufs. Remuer. Remettre dans une casserole à fond épais. Faire épaissir environ 5 mn à feu doux, sans cesser de remuer. Ajouter les pignons dans la préparation encore chaude. Laisser mûrir au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit froid. Turbiner dans une sorbetière.

► **Note** : ne pas hésiter à faire griller le pain jusqu'au quasi brûlé. Pour cela, le pain Poilâne vendu prédécoupé en tranches dans le commerce (boulangeries, grandes et petites surfaces) est idéal.

► **Lexique.** Chinois : petite passoire très fine dont la forme conique évoque un chapeau chinois renversé.

Cul-de-poule : récipient généralement en inox au fond arrondi, utilisé pour monter les blancs en neige, mélanger les préparations pâtisseries et autres. Il se vend en plusieurs tailles.

D. M.

[1] D'après *Ceci n'est pas un livre pour faire du pain*, par Appolonia Poilâne et Nathaly Nicolas-Iannellio, Éd. de l'Épure, 98 p., 24 €, 2011. 44 recettes pour « cuisiner le pain à toutes les sauces ».