



© SUZUKA HOTOKEBUCHI

UN CHEF UN PRODUIT

Arnaud Ryckebush et le pandan

Chez Tartelettes, il propose des tartes salées et sucrées de haute volée ; il aime décliner ce classique à l'infini. Il partage avec nous les secrets du pandan, une plante herbacée aux notes de riz parfumé thaï.

texte **Hélène Borderies**

1.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le pandan est une plante aromatique tropicale originaire d'Asie du Sud-Est, surtout d'Indonésie. Elle est grimpante et reconnaissable grâce à ses longues feuilles vertes et lisses. Elle se consomme sous forme d'extrait liquide ou bien en infusion à partir de feuilles sèches. Son goût est surtout herbacé, légèrement amer, avec des notes d'amande et de vanille en fin de bouche.

7.

DES ERREURS À NE PAS COMMETTRE ?

Mal doser le temps d'infusion ou la quantité d'extrait ajoutée, car le goût pourrait devenir trop puissant et désagréable. J'éviterais aussi de l'associer avec des saveurs très fruitées comme la fraise ou les agrumes.

6.

OÙ S'EN PROCURER ? COMMENT LE CHOISIR ?

Pour la poudre de pandan qui nous sert à réaliser les infusions pour la tarte, je travaille avec les épices Shira (voir notre rubrique curiosités page 48-49). Et pour ce qui est de l'extrait liquide fourni par The Hood, il est facile à préparer à partir de feuilles qu'il est possible de trouver fraîches ou congelées dans les épiceries exotiques. Sinon, vous pouvez également trouver de l'arôme, mais le goût ne sera pas naturel (NDLR : et les arômes contiennent des colorants pour rappeler le vert de la plante).

2.

COMMENT L'AVEZ-VOUS DÉCOUVERT ?

En dégustant un chiffon cake au pandan très *fluffy* il y a trois ou quatre ans dans le 13^e arrondissement de Paris. La couleur est vert fluo ce qui peut perturber, mais c'est 100 % naturel. Le goût de ce gâteau était très gourmand, c'est donc un souvenir très réconfortant.



© ALICIA MORET



© EPICES SHIRA

3.

QU'AIMEZ-VOUS DANS CE PRODUIT ?

Sa complexité. Et plus généralement, j'aime faire découvrir de nouveaux produits et initier la clientèle à de nouveaux goûts. Quand on pâtisse avec le pandan, il faut sans cesse veiller à conserver l'équilibre.

4.

DANS QUOI L'UTILISEZ-VOUS EN PÂTISSERIE ?

Dans une tartelelette, associée au coco pour contrebalancer la légère amertume qui peut rebuter au premier abord. Sur une base de pâte sucrée, il y a un biscuit et un insert coco avec un cœur et une chantilly au pandan. Dans les deux préparations, il s'agit d'une infusion. On le travaille également en glace en collaboration avec le coffee shop The Hood. Ils fabriquent l'extrait à base de feuilles fraîches et d'eau. Puis ils en font du kaya, une confiture de pandan et de lait de coco (NDLR : spécialité de Singapour), ensuite nous en faisons une glace sur une base de crème anglaise.

5.

AVEC QUELS PRODUITS LE PANDAN SE MARIE BIEN ?

Avec le lait de coco, c'est certain, c'est vraiment le produit qui le contrebalance parfaitement, car il a un côté rond qui le rend gourmand. Sinon, pour parfumer du riz dans un plat salé, je considère que le pandan s'utilise comme une épice.