

Dessert de paquebot

À bord des paquebots de ligne, les passagers passaient beaucoup de temps à manger pendant la traversée qui durait plusieurs jours. La nourriture était exceptionnelle, surtout sur les paquebots français.

Une grande partie des membres d'équipage travaillait en cuisine et au service en salle à manger ou dans les bars. De nombreux métiers étaient représentés à bord : chef, cambusier, boucher, boulanger, pâtissier, sommelier, barman, serveur...



Les membres d'équipage du paquebot *Ile-de-France* (1927) en octobre 1937.
Les cuisiniers dans la cuisine principale du paquebot *Normandie* (1935), en mai 1935.

Des quantités astronomiques de nourriture étaient embarquées pour satisfaire tous les passagers quelque soit leur régime alimentaire. Par exemple, sur le paquebot *Ile-de-France* (1927), pour une traversée aller-retour, soit 12 jours de voyage, 70 600 fruits dont 8 000 bananes, 12 000 citrons, 14 000 kg de légumes, 25 000 oeufs, 1 500 kg de beurre, 3 000 kg de fromages divers, 1 130 kg de poisson, 4 000 kg de charcuterie, 14 000 kg de viande, 700 kg de pain... étaient servis à bord !

Le miroir aux amandes

Gaston Magrin, chef à bord de plusieurs paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique, nous livre la recette de son délicieux miroir aux amandes, tout droit sortie de son carnet.



► Ingrédients

Pour 4 pièces individuelles, il te faut :

Dacquoise (biscuit aux amandes)

- 2 blancs d'œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 60 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 g d'amandes effilées

Crème d'amandes

- 50 g de beurre mou
- 40 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 40 g de poudre d'amandes

Glaçage

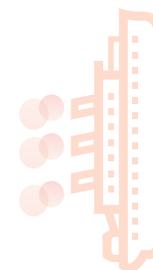
- 80 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'eau

► Matériel

- 1 saladier
- 1 batteur électrique
- 1 spatule
- 1 tamis
- 1 poche à douille
- 1 plaque allant au four
- du papier cuisson
- 1 fouet
- 1 petite cuillère
- 1 bol



N'oublie pas quelques fruits rouges pour la présentation.



► Préparation

Préchauffer le four à 160°C.
Disposer du papier cuisson sur une plaque allant au four.

Étape 1 : la dacquoise

Dans un saladier, monter les blancs en neige avec un batteur en y ajoutant petit à petit le sucre en poudre. Le mélange doit être bien ferme.

Avec une spatule, incorporer délicatement la poudre d'amandes.
Rajouter la farine et le sucre glace tamisés puis mélanger le tout.

À l'aide d'une poche à douille, dresser des couronnes ovales en déposant la dacquoise en spirale sur la plaque. Puis dresser une couche de dacquoise supplémentaire sur le pourtour en laissant le centre vide.

Parsemer les bords d'amandes effilées.

Étape 2 : la crème d'amandes

Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'œuf puis la poudre d'amandes en prenant soin de bien mélanger.

À l'aide d'une petite cuillère, garnir le centre de la dacquoise avec cette préparation.



Faire cuire à 160°C pendant 20 minutes.
La dacquoise doit avoir une couleur crème et la crème d'amandes une couleur légèrement caramélisée.
Laisser tiédir avant de passer à l'étape suivante.



Étape 3 : le glaçage

Dans un bol, mélanger le sucre glace et l'eau.
Recouvrir la crème d'amandes avec le glaçage à l'aide d'une petite cuillère. Laisser figer le glaçage avant de servir.

Étape 4 : le dressage

Dans chaque assiette individuelle, ajouter quelques fruits rouges frais pour compléter le dressage.

Bon appétit !



saint-nazaire
RENVERSANTE®

La vie à bord des légendaires paquebots de ligne à découvrir à Escal'Atlantic et dans la **Saison patrimoine** de Saint-Nazaire.

saint-nazaire-musees.com
saint-nazaire-tourisme.com

Photographe inconnu. Collection Saint-Nazaire Agglomération Tourisme-Écomusée.
Photographe inconnu. Collection Saint-Nazaire Agglomération Tourisme-Écomusée. Fonds Chantiers de l'Atlantique.
Photographe A. Le Berre, Saint-Nazaire Agglomération Tourisme.
Illustrations Claire Vimont