

# COURS DE CUISINE : L'ÉCOLE BOCUSE, LA TARTE à LA PRALINE

## L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/ecole-bocuse-praline/>

Une journée magnifique à l'Institut Bocuse, pour une spécialité de dessert Lyonnais, la tarte à la praline

### L'école Bocuse

Le cours d'aujourd'hui se passe chez Bocuse, et qui dit Bocuse, dit Lyon !

En fait, l'école "l'Institut Bocuse" est située à Ecully pour l'école professionnelle, et à Bellecour pour les stages courts, ce qui est le cas pour ce cours sur les desserts à la praline

### Bellecour

Bellecour, c'est un point central à Lyon, entre Saône et Rhone... et quelle vue sur Fourvière ! avec au centre, Louis XIV, comme le sait tout Lyonnais qui se respecte

### L'école

L'école ('Institut') pour les stages courts se trouve à un des angles de la place Bellecour

L'immeuble de l'Institut et du restaurant. Plutôt joli, non ?

Je suis excité comme une puce, en atteste ce sourire (et c'est rare avec moi), car bien sûr c'est chez Bocuse, mais c'est également journée praline, une des spécialités des desserts Lyonnais

Une fois les portes de l'école ouvertes, on aperçoit les portraits de grands noms de la cuisine Lyonnaise

Je découvre les cuisines de l'école, magnifiques, modernes, j'y passerais bien une année

Je peux faire camping cette nuit ici et m'amuser après les cours... siouplait ??

Juste un mot pour dire que l'on a été très bien accueillis, par des intendants formés chez Bocuse.

Le souci du détail à chaque instant... on est en de bonnes mains... un vrai bonheur

### Le cours

C'est parti pour une journée autour de la Praline

### La Tarte à la Praline

Le chef instructeur Joel Boyer nous montre d'abord la base d'une pâte sucrée, que l'on va cuire à blanc

avec tous ses secrets pour que la pâte ne se rétracte pas à la cuisson !

On est tous mis à contribution pour reproduire la pâte

Ensuite on passe à la garniture de pralines roses

On utilise des pralines concassées.

Une des meilleures maisons pour les pralines est celle de François PRALUS

Comme vous pouvez le voir, on peut se procurer ces pralines concassées chez G. DETOU

## **COURS DE CUISINE : L ÉCOLE BOCUSE, LA TARTE à LA PRALINE**

que l'on mélange à la préparation...

jusqu'à obtenir une crème nappante. Une des difficultés c'est de savoir quand s'arrêter de cuire. Pas assez et la crème est liquide, trop et c'est du caillou en bouche !

Le chef nous apprend comment détecter la bonne consistance, puis on verse dans les fonds de tarte

Puis on laisse refroidir et figer auprès de la fenêtre, ainsi ma tarte à la praline peut contempler le clocher de la charité

Plutôt pas mal cette tarte praline, non ??

### **Oeufs à la neige et aux pralines**

Le chef nous apprend à faire des oeufs à la neige et aux pralines

Il les forme comme le faisait Bocuse, à la spatule, en forme de cône

Du Bocuse !

que l'on saupoudre de pralines concassées

Puis on réalise une crème anglaise

Miam !

Qu'est-ce que vous en dites ?

On est en pleine tradition des desserts Français, avec la touche lyonnaise

### **Les babas au Rhum et Pralines**

Et pour finir on réalise des babas...

servis avec un jus de Rhum et saupoudrés de pralines

### **Résultat**

J'ai adoré ce cours, que je vous recommande ! L'accueil est vraiment incroyable, l'ambiance est très conviviale, les installations sont magnifiques, le professeur très compétent et nous a appris beaucoup de techniques et de secrets de pro...

A refaire !