

LE PETIT GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
PORTRAIT SET PLUS
SIAFFINITÉS

G R A T U I T

N°113 JANVIER 2022

100 %

*Boulangerie
pâtisserie*



D.R.

Galette, couronnes et saphirs

L'Épiphanie prend des airs de chasse au trésor dans les boutiques clermontoises du chef pâtissier Thierry Constant, associé pour l'occasion au joaillier Boudol. En effet, cinq semaines durant, les amateurs de frangipane, les gourmands joueurs et même les chercheurs d'or sont invités à pousser les portes des deux boutiques de la célèbre pâtisserie La Ruche Trianon pour partir en quête de cinq fèves exceptionnelles. Ces dernières donnent droit à un cadeau prestigieux : une fève en or 18 carats en forme de couronne sertie de saphirs d'une valeur de 500 euros ! Jusqu'au 26 janvier, Thierry Constant dissimule ainsi chaque semaine une fève factice dans ses « belles dorées » de 4, 6 et 8 personnes. Les heureux(ses) rois/reines n'auront plus qu'à se rendre chez le joaillier clermontois Boudol pour recevoir leur véritable Graal. De la gourmandise, du jeu et un magnifique bijou en récompense : voilà une belle façon de commencer l'année ! « Je suis ravi d'avoir été sollicité par Brice Nérissou pour la 2^e édition de sa chasse au trésor de l'Épiphanie. C'est une merveilleuse façon de faire honneur aux métiers de l'artisanat et de montrer que des secteurs a priori bien distincts – la pâtisserie et la joaillerie – peuvent s'unir et donner lieu de beaux projets. Avec un cadeau si remarquable – à conserver, à porter en pendentif ou à offrir – j'entends bien apporter un peu de magie et décupler le plaisir de mes clients gourmands dès les premières notes de 2022 ! »

www.laruchetrianon.fr
Facebook : @LaRucheTrianon

Gourmandises en ligne



© Ludovic Combe

Dans la boutique chic et sobre de la pâtisserie lafrati à Vichy, vous pouvez prendre le temps de déguster viennoiseries et petits gâteaux côté salon de thé, ainsi que de jolies formules snacking à midi. Mais la nouveauté, c'est surtout la création de la boutique en ligne : « Un bon moyen de faire découvrir nos produits uniques mais aussi de fluidifier le trafic au magasin en réduisant l'attente », explique Carole Ravaud. Idéal pour les périodes chargées comme celle des galettes (disponibles depuis le 2 janvier), la Saint-Valentin ou Pâques. Du coup, ouvrez l'œil car le chef Cédric lafrati réserve souvent des surprises avec des créations inédites. Les best-sellers restent toutefois le Délice framboise et le Royal.

www.patisserieiafrati.com



© Nicolas Léoténg

Marquis et Rois

Ouvert en décembre 2020, le Marquis de Jaude, incarné par Jérémy Daurat (4^e aux championnats de France des desserts), vous accueille rue Bonnabaud à Clermont-Ferrand sur le même concept que son aîné, le Marquis de Royat. Pains, viennoiseries, pâtisseries, mais aussi, depuis peu, une restauration à midi avec sandwicherie, snacking et plats cuisinés par Jérémy, à emporter ou à déguster sur place dans la salle décorée par François Groslière (l'espace est privatisable). Jérémy Daurat, qui a aussi rejoint les Toques d'Auvergne, a donc parfaitement dupliqué sa recette. Il vous attend pour déguster ses galettes et fêter les Rois durant tout le mois de janvier.

Facebook : @LeMarquis de Jaude

63 | LE MARQUIS DE ROYAT

La Pomme du Marquis par Jérémy Daurat

Pour 10 personnes

Pâte sablée : 200 g de farine | 50 g de poudre d'amande | 125 g de beurre | 5 g de sel | 1 œuf | 25 g d'eau | **Mousse praliné :** 50 cl de lait | 50 cl de crème fouettée | 100 g de sucre | 3 jaunes d'œuf | 50 g de maïzena | 175 g de praliné | 10 g de gélatine | **Mousse à la pomme :** 500 g de purée de pommes granny ou 500 g de pommes | 9 feuilles de gélatine | 150 g de blancs d'œuf | 150 g de sucre | 1 citron vert | 50 cl de crème fouettée



Pâte sablée

Faire un sablage avec la farine et le beurre en parcelles.

Incorporer les œufs avec l'eau froide.

Faire un pâton et laisser reposer au froid pendant 1 heure.

Mousse praliné

Faire bouillir le lait.

Faire blanchir ensemble les jaunes, le sucre et la maïzena.

Verser le lait sur le mélange.

Laisser cuire pendant 5 min. à petite ébullition.

Incorporer la gélatine et le praliné.

Monter la crème fouettée et incorporer la crème pâtissière.

Laisser reposer pendant 1h.

Mousse à la pomme

Faire chauffer ensemble le jus et le zeste de citron vert.

Incorporer la gélatine.

Verser l'ensemble sur la purée de pommes granny.

Avec les blancs d'œufs et le sucre, monter la meringue.

Mélanger la meringue avec la purée de pommes granny.

Verser la crème fouettée.

Dressage

Selon votre inspiration et en vous appuyant sur la photo, dresser mousse praliné et mousse à la pomme sur la pâte sablée.

6, boulevard Vaquez
63130 Royat - 04 73 35 80 30
et aussi
Le Marquis de Jaude
30, rue Bonnabaud
63000 Clermont-Ferrand - 04 43 55 44 23
www.jeremydaurat.com