

Les pâtisseries de Vincent Guerlais en version glacée

Reconnu pour ses chocolats, le Nantais Vincent Guerlais l'est aussi pour ses pâtisseries gourmandes. Les plus convoitées, « Absolu », la tarte Daisy, l'estival Sweet Charlie ou Mulinello, l'ont inspiré pour créer sa première gamme « Les Guerl'ice » : 2 crèmes glacées et 4 sorbets. www.vincentguerlais.com



89%

des Bretons disent que les céréales font partie de leur patrimoine culinaire.

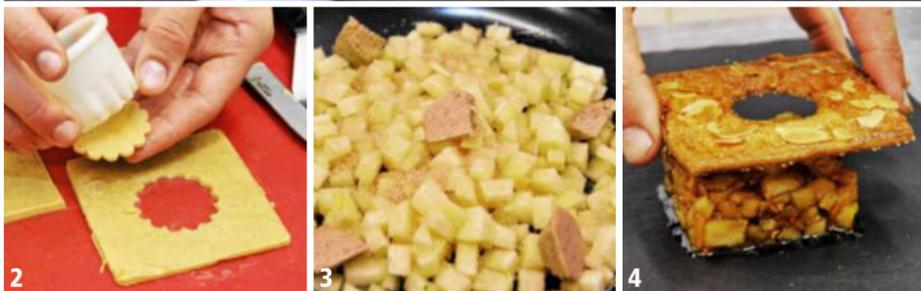
Source : Viaivoce - Passion Céréales, 2014.

Loudéac. Passion chocolat

Cet été, la cité fond sous le chocolat en proposant une expo ludique en plein air intitulée « Passion chocolat » qui retrace son histoire, évoque les chocolatiers et livre des recettes. Elle s'accompagne d'un panier d'animations : des goûters lecture (mercredi) et des ateliers gourmands.

Jusqu'au 14 septembre à Aquarev. Animations gratuites à 16 h 30, les 23 et 30 juillet et les 13, 16, 20 et 27 août (film d'animation « Charlie et la chocolaterie »). 02.96.66.85.00.

CÔTÉ TABLE



1. Pour éviter que la boule de glace ne fonde, la déposer juste avant de servir. 2. À l'aide d'un emporte-pièce, réaliser un trou et réserver le chapeau. 3. Faire revenir les dés de pommes avec le beurre à la vanille. 4. Le dressage.

Petit Beurre aux pommes glace à la confiture de lait

Steve Delamaire (*) propose un premier dessert qui sent bon la Bretagne mais pas que... Le beurre à la vanille de Madagascar lui apporte une noisette de douceur ensoleillée et exotique !

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 min.

Ingrédients

Petit Beurre : 40 g de farine blanche, 20 g de sucre semoule, 2 g de levure chimique, 40 g de beurre à la vanille de Madagascar, 1 jaune d'œuf, 15 g de crème liquide.

Brunoise de pommes : 4 pommes Royal Gala, 100 g de beurre à la vanille de Madagascar et 40 g de sucre cassonade.

Pour la déco : 1 jaune d'œuf (dorure), glace à la confiture de lait, sauce au caramel au beurre salé et amandes effilées.

Progression

Petit Beurre : mélanger le beurre pommade (ramolli), le sucre et le jaune d'œuf, puis la farine et la levure, terminer par la crème liquide. Obtenir une pâte lisse et l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm. Réserver au congélateur.

Détailler à l'emporte-pièce ou au couteau la forme de quatre Petit Beurre. Les badigeonner à l'aide d'un pinceau avec le jaune d'œuf et du sucre cassonade et les cuire 10 min à 180° C.

Poêler les pommes préalablement taillées en dés dans le beurre et saupoudrer de sucre cassonade pour obtenir une légère coloration.

Dressage

Sur une ardoise, dresser les pommes chaudes dans un emporte-pièce carré, disposer le biscuit sur le dessus parsemé d'amandes effilées. Avant de servir, déposer une boule de glace et le chapeau du Petit Beurre. Pour finir, quelques traits de sauce caramel, de crème et un physalis.

* Autour du beurre

7, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo intra muros. Le Bistro est ouvert en pleine saison du mardi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h. Réservation conseillée : 02.23.18.25.81.



Le Petit Beurre devient grand

Farine de blé, sucre de canne roux non raffiné, beurre, lait écrémé en poudre, arôme naturel de vanille, tous issus de l'agriculture bio : la recette authentique du Petit Beurre n'a pas changé. La taille XL du biscuit ne convient pas aux petites faims, mais on le partage volontiers à la pause-café.

Le Grand Petit Beurre. 6 sachets fraîcheur de 2 biscuits. 4,60 €. www.bonneterre.fr

Le saviez-vous ?

Les 52 dents du Petit Beurre symbolisent les semaines de l'année ; les quatre coins représentent les 4 saisons ; ses 7 cm initialement font référence aux 7 jours de la semaine et les 24 petits points aux 24 heures de la journée.



La juste dose !

Un peu trop, pas assez... Teisseire réconcilie les indécis avec son sirop doseur astucieux. Grâce à son bouchon pompe, chacun peut choisir SA dose de sirop à diluer selon ses goûts : grenadine, menthe verte, citron, fraise, pêche et iced tea pêche. Économique aussi pour les enfants qui auraient la main un peu trop lourde... Tesseire, de 3,29 à 3,79 € selon les parfums. 75 cl. GMS.



Photo S.C.

LA BONNE ADRESSE

Concarneau. Le Clément Charlotte

Situé au cœur de la Ville Close, le restaurant Le Clément Charlotte présente l'avantage d'être à l'écart de la foule qui envahit quotidiennement la petite cité fortifiée concarnoise. C'est dans l'une des maisons élevées au pied des fortifications que Bernard et Daniel Chesse ont ouvert cet établissement en 2011. Baptisé ainsi en hommage à un grand-père charcutier et à une grand-mère restauratrice, le lieu affiche une déco sobre, faite de quelques photos et de pierres apparentes.

Comme de nombreuses maisons concarnaises, Le Clément Charlotte mise sur les produits de la mer. Après le turbot, Bernard Chesse propose actuellement ses déclinaisons à base de lotte. Le plat est précédé de propositions originales telles que les darioles d'artichauts aux langoustines. Quant aux desserts, ils sont au nombre de six, tous faits maison comme le reste, et aux noms très alléchants comme le « Gwenn ha du » au chocolat.

Pas mal de poisson aux ardoises de l'établissement mais pas exclusivement. « J'aime préparer les abats », déclare le patron, longtemps dans l'activité de traiteur. Pour les amateurs, il élabore ses recettes à base de queue de bœuf, de ris de veau ou encore d'os à moelle. Pour accompagner ces plats, la carte des vins comporte quelques bonnes références dont un Faugères bio.

Un jardin extraordinaire

Mais au-delà du contenu de l'assiette, l'un des autres atouts du Clément Charlotte est son jardin. Un véritable écrin, à l'abri des regards. Les tables y sont dressées entre agapanthes et lavande. Au soleil ou à l'ombre d'une toile tendue, c'est au choix. Les convives sont nombreux à y réserver une table pour profiter d'un lieu un peu hors du temps. Bernard Chesse est fier de son jardin. Tout autant que de son potager où il vient s'approvisionner en légumes et en herbes aromatiques.

STÉPHANE CARIOU

Le Clément Charlotte, 10, rue Théophile-Louarn, en Ville Close, à Concarneau. Ouvert du mercredi au dimanche. Services dès 12 h et 19 h. Formules de 20 à 26,50 €. Tél. 02.98.60.59.52.

LECTURE GOURMANDE

Glaces maison

Rafraîchissante l'été et douce l'hiver. Qu'importe ! Déguster une glace reste toujours un instant savoureux. Des invités de dernière minute ? Pas de panique, vos glaces maison sont toujours au congélateur. Il y en a pour tous les goûts : crèmes glacées, sorbets et sherbets (à mi-chemin entre le sorbet et la crème glacée), bâtonnets, gâteaux et desserts glacés. Linda Lomelino livre les secrets de ces délices fruités ou chocolatés et suggère quelques accompagnements. De nombreuses boissons telles que l'affogato sont aussi au menu.

À préparer avec ou sans machine, la glace maison est parfaite pour un petit plaisir sucré ou un dessert élaboré en toute saison !

Linda Lomelino, Marabout, 12,90 €.

