

Confiseries. La Journée des Petits Plaisirs

Vendredi, la Journée des Petits Plaisirs fêtera son 5^e anniversaire. Dans toute la France, 200 établissements distribueront gratuitement des milliers de sachets de confiseries. Retrouvez la liste des 200 participants, en France, sur www.petits-plaisirs.com



Photo Claude Pigent

Pour 41 % des Français, les confiseries sont associées à « un petit plaisir bonbon pour le moral »... Une idée encore plus répandue chez les femmes (48 %).

Source : IPSOS.

Biscuits et gâteaux

Portes ouvertes des fabriques

Du 3 au 7 octobre, la Collective des Biscuits & Gâteaux de France transforme ses usines de fabrication en Cités Merveilleuses. Cinq jours durant, les fabriques ouvriront gratuitement leurs portes au public notamment à Brest, Pont-Aven, Guégon, Saint-Tugdual... Inscriptions sur www.biscuitsgateaux.com

CÔTÉ TABLE



1



2

3

4

1. Le soufflé au Grand Marnier prêt à être dégusté. 2. 5 cl de Grand Marnier sont nécessaires à la préparation. 3. L'appareil est versé dans les moules beurrés et sucrés. 4. Saupoudrage généreux des soufflés au sucre glace.

Soufflé au Grand Marnier

Léger et voluptueux, ce dessert emblématique de la cuisine française, proposé par le restaurant Le Vivier à Plœmeur, est un spectacle à lui seul. Et il fond délicatement en bouche.

Temps de préparation : 10 min.
Temps de cuisson : 10 min.

Ingrédients

Pour 4 personnes
12 œufs entiers, 200 g de sucre en poudre,
5 cl de Grand Marnier, 10 g de beurre fondu.

Préparation

Préchauffer le four à 200° C. Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes). Monter les blancs en neige, les raffermir avec le sucre. Mélanger les jaunes avec le Grand Marnier, puis les incorporer aux blancs en neige à l'aide d'un fouet, d'un geste énergique. Beurrer au pinceau les moules à soufflé avec le beurre fondu et un peu de sucre en poudre (pour que les soufflés montent bien sans accrocher). Verser la préparation dans les moules et cuire 10 min au four à 200° C.

Astuces pour réussir le soufflé

Utiliser du beurre clarifié (décanter du beurre doux fondu au bain-marie) pour garnir le moule avant

cuisson. Disposer le beurre au pinceau, de bas en haut. Et bien sucrer les parois du moule. Ne surtout pas trop monter les blancs en neige, sinon le soufflé tombera sitôt sorti du four. Si le four est équipé d'un ventilateur, éviter de poser le soufflé devant. Ne jamais ouvrir le four pendant la durée de la cuisson.

Dressage

À la sortie du four, saupoudrer généreusement le soufflé de sucre glace. Servir et déguster sans attendre.

Boisson conseillée

Le Grand Marnier, cuvée du Centenaire.

« Ce grand classique de la cuisine française plaît toujours énormément. Ce dessert mousseux et parfumé à l'orange se suffit à lui-même, mais un petit verre (2 cl) de Grand Marnier Cuvée du Centenaire sera du meilleur goût pour soutenir ses arômes d'orange bien mûre », commente le Maître restaurateur Yves Guéguen.

Hôtel-restaurant Le Vivier

9, route de Beg-Er-Vir à Lomener, 56270 Plœmeur.
Tél. 02.97.82.99.60. www.levivier-lomener.com



Photo François Destoc

Tomates confites aux framboises

Pour 4 personnes :
8 tomates grappe,
1 l d'eau, 1 kg de sucre,
1 botte de menthe fraîche
250 g de framboises,
du sorbet framboise.
Faire un sirop (porter à ébullition) avec l'eau, le sucre, ajouter les feuilles de menthe et laisser infuser jusqu'à complet refroidissement. Plonger les tomates une petite dizaine de secondes dans l'eau bouillante et retirer-les aussitôt. Après refroidissement, peler les tomates, découper le couvercle (garder le pédoncule pour la déco), les vider, les rincer à l'eau claire puis les laisser égoutter. Séparer le sirop en deux. Plonger les framboises dans le premier sirop, les tomates dans le second et laisser confire 24 heures au réfrigérateur.

Dressage : sortir les tomates et les framboises du sirop. Égoutter. Garnir les tomates de framboises, déposer les couvercles, dresser une boule de sorbet sur le côté et servir bien frais.

Source : Hôtel-restaurant Le Vivier, à Plœmeur.



Photo DR

Milkshake aux Surfizz

Ingrédients (4 personnes):
150 g de glace à la vanille,
40 cl de lait, 6 bonbons Surfizz, 1 cuil. à soupe de yaourt et quelques glaçons. Préparation : réserver 3 bonbons et mixer les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse. Disposer le reste des bonbons coupés en bâtonnets sur la préparation dans le verre.
Source : syndicat national de la confiserie.



Photo Laurence Cooper

LA BONNE ADRESSE

Dinan. La courtine

Au cœur du vieux Dinan, au détour d'une ruelle, le charmant restaurant de Dominique et Olivier Bouan (notre photo) est la dernière adresse gourmande dont on parle. Les deux frères s'y sont installés depuis près d'un an. Après avoir fait leurs armes auprès, entre autres, de Jean Pierre Crouzil, le célèbre chef de Plancoët (dont ils sont originaires), ou de Simon Thoreux des « 2 Moulins » de Créhen, ils ont concrétisé leur rêve et posé leurs casseroles dans la cité médiévale.

Réinventer la gastronomie traditionnelle

Après l'accueil souriant et chaleureux d'Olivier, on prend place dans une petite salle à la décoration simple et raffinée, une élégante sobriété qui laisse présager de jolies assiettes. Le dilemme arrive lors de la lecture de l'ardoise, difficile de faire un choix entre les plats qui sont tous plus alléchants les uns que les autres. Dominique, qui officie en cuisine, aime travailler les produits de saison. « Il est important pour moi de travailler des produits frais et locaux, le fait qu'ils soient de saison c'est plus qu'une évidence ! » Inutile, donc, de chercher une fraise en hiver ici ! Le menu change très souvent, au gré du marché, des envies du chef, ou du temps qu'il fait. Quoi de mieux pour se reconforter en ce début d'automne maussade qu'une pintade rôtie aux aïelles, ou un jarretton fondant à la crème d'ail. Dominique aime réinventer la gastronomie traditionnelle, son gratin dauphinois s'agrément de champignons des bois pour le plus grand plaisir des papilles, le poisson du jour (qui change vraiment tous les jours !) s'accompagne d'une sauce aux fruits, il faut avoir goûté la brochette de Saint-Jacques au chorizo avec un coleslaw aux abricots à se damner.

Desserts divins

Les desserts, quant à eux, sont tout simplement divins. Dominique avoue une faiblesse pour la pâtisserie et, après avoir dégusté le mi-cuit au chocolat ou la poire pochée aux épices et au caramel au beurre salé, on aspire à revenir le lendemain pour goûter de nouvelles gourmandises. Les vins, que l'on peut aussi choisir au verre, sont sélectionnés avec soin par Olivier. Ils se marient bien aux mets servis. Il y a de fortes chances pour que la notoriété de ces deux virtuoses de la gourmandise sorte des murs médiévaux très vite.

La courtine, 6, rue de la Croix, Dinan. Menus de 12 à 22 €. Fermé les dimanche et mardi soir, et mercredi toute la journée. 02.96.39.74.41.

LECTURES GOURMANDES

Mon atelier de petites pâtisseries

La pâtisserie vous semble compliquée ? Voici un véritable guide qui, en un seul week-end vous propose de réaliser, seul ou en équipe, un plateau de pâtisseries multicolore et gourmand : chou à la crème, bouchées de meringue, tartelettes aux fruits et macarons au chocolat. Bien plus que des recettes : un apprentissage !

Mon atelier de petites pâtisseries en 1 week-end, par Isabelle Guerre. First Éditions. 9,95 €.



Isabelle Guerre FIRST