

GOUR METS DE FRANCE

Tests-Produit

EN PERIGORD-LIMOUSIN - DEUXIÈME SESSION

★ ★ ★

**8 PRODUITS
DU TERROIR**

testés, évalués
et accordés aux vins.

**6 RECETTES
DE CHEF ÉTOILÉS**

à refaire
à la maison.

**UN JURY
D'EXCEPTION**

10 chefs
et sommeliers.

*Les produits
de l'Aveyron*
Fromage de Laguiole,
Pastre, Cerises...

*Christine
Barres*
Rencontre avec
une artiste nature.

*Sélection
de vins*
Les coups de cœur
de Sergio Calderon.

SEBASTIEN
BRAS

REDACTEUR EN CHEF

Le fils prodige

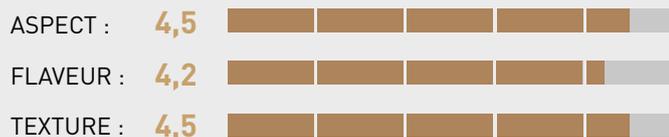


FRUITS MOELLEUX



PREMIÈRE SESSION 9 MARS 2016 - BORDEAUX

De gauche à droite : Bertrand BJAASSON, Christophe BOURRISSOUX, Chloé CAZAUX GRANDPIERRE, Christophe GIRARDOT, Chef JESUS, François ADAMSKI, Solenne LEMONNIER, Jaufréy MAUVIGNEY, Pierre MIRGALET, Syrielle PALACIOS, Thomas PASQUEREAU, Mathieu VIDAL



APPRÉCIATION
GLOBALE :

4,3

L'AVIS DU JURY

Unanimité du jury, autour de ces trois fruits moelleux : qu'il s'agisse de la banane, de l'abricot ou de la figue, ces professionnels ont tous apprécié de retrouver le goût du fruit frais intact en bouche.

Pierre Mirgalet :

« Des fruits exceptionnels par leur couleur, leur moelleux et leur goût. C'est un produit idéal à travailler en pâtisserie ».

Christophe Girardot :

« Des fruits magnifiques que j'aimerais cuisiner dans des farces et des tajines ! ».

François Adamski :

« Un parfait équilibre entre le sec et le moelleux : un enchantement ! ».



 **RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :**
www.tests-produit-gourmets.fr



COLLECTION GOURMET
Le Pregay, 47800 Allemans du Dropt
www.collectiongourmet.fr

L'idée
RECETTE

TARTELETTE CARAMEL AUX FRUITS SECS ET MOELLEUX

Une recette de **Pierre MIRGALET**

Pour 12 tartelettes

INGREDIENTS :

■ Pour le caramel :

- 125 g de sucre
- 40 g de sirop de glucose
- 150 g de crème fraîche UHT à 35% de matière grasse
- 25 g de miel
- 80 g de chocolat de couverture lactée Alunga Barry

■ Pour la chantilly caramel :

200g de crème fraîche... [+]

PREPARATION :

1. Réaliser la pâte des tartelettes, mélanger le beurre avec le sucre, puis ajouter le sel, l'œuf et enfin la farine. Réserver au frais. Etaler la pâte puis en garnir le fond et les bords de moules ou de cercles de 8 cm de diamètre. Cuire à blanc au four à 180 °C.

2. Réaliser le caramel en cuisant à sec le sucre et le sirop de glucose. Quand le sucre a brunî, stopper la cuisson ... [+]



RETROUVEZ LA RECETTE
EN INTEGRALITE ET SA VIDEO SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr



L'accord VIN

Tawny, 20 ans
AOP Porto Quinta Do Noval