



Vous connaissiez le Paris-Brest...

En 2017, Le Sommer Environnement crée le Paris-Bordeaux.

Recyclez, mélangez... dégustez !

Pour l'ouverture de son agence à Bordeaux, Le Sommer Environnement a demandé à Marie Tatard, chef-pâtissière, d'imaginer la recette du Paris-Bordeaux.

Nous sommes heureux de partager avec vous cette gourmandise et de vous présenter nos meilleurs vœux pour l'année 2017.

Le Paris-Bordeaux (pour 6 personnes)

Avoir des cannelés déjà prêts. Si ils sont rassis faire un appareil a pain perdu (un œuf + 100 ml de lait, ne surtout pas mettre de sucre) et laisser tremper de 10 à 15 minutes.

Pour la soupe de fruits rouges :
500 g de fruits rouges mélangés au choix (fraises, cerises, myrtilles, mûres, framboises)
1 cc de cannelle
1 verre de vin rouge (20 cl)
50 g de sucre

Préparation

1. Faites bouillir le vin rouge et le sucre pendant 5 minutes sur feu vif.
2. Lavez rapidement les fruits, équeutez-les et mettez-les dans un saladier. Réservez quelques fruits frais de côté. Ajoutez la cannelle et remuez.
3. Versez le sirop bouillant dessus, laissez refroidir et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Montez une crème chantilly :
50 cl de crème fleurette
60 g de sucre
Quand la crème commence à monter ajouter le sucre en une fois. Attendre que la crème soit montée entièrement (elle ne tombe pas du récipient a l'envers).

Dressage

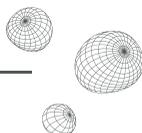
Couper les cannelés en trois (dans le sens de la hauteur).

Mettre la crème montée dans une poche à douille avec une douille crantée. Mettre dans un récipient creux de la soupe de fruits puis ajoutez les étages de cannelés avec de la chantilly entre chaque tranche.

Ajoutez quelques fruits frais (réservés de côté) et quelques pistaches concassées.

Bon appétit et bonne année !

le sommer
environnement



39, boulevard Beaumarchais
F - 75003 Paris
--
Darwin | 2, quai de Brazza
F - 33100 Bordeaux

T +33 1 77 45 36 50
F +33 1 40 29 43 85
--
www.lesommer.fr
contact@lesommer.fr