

PLŒMEUR VILLE GASTRONOME CONFÉRENCE CONTÉ CULINAIRE



28 JUIN 2017
18H00

BILLETTERIE À L'ACCUEIL
ESPACE CULTUREL

PASSE C'EST PLŒMEUR

À PARTIR DE 4 ANS
TARIF: 7 EUROS

CONFÉRENCE / ATELIER
AVEC **LUCIEN GOURONG**
ET **NICOLAS CATTOIR**
LA FRAISE EN FÊTE



VILLE DE PLŒMEUR
MORBHAN

Le sablé, crème de citron et fraises et verveine

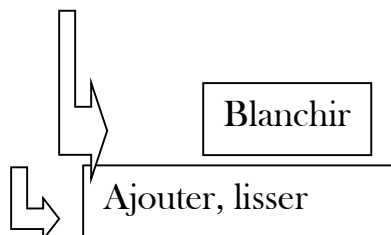
Pour 8 personnes

Pâte fondante

60 gr jaunes
200 gr sucre S
Pm : zestes de citron vert

225 gr beurre pommade

300 gr farine
20 gr backing powder



Tamiser et incorporer, réserver au froid.
Cuisson blonde sans ouverture de four pour éviter de le faire retomber.

Crème de citron

2 jaunes

1 œuf

90 gr sucre S

20 gr poudre à crème



Mélanger sans trop blanchir

150 gr jus de citron



Chauffer, verser sur l'appareil précédent, remettre sur le feu doux 1 minute

100 gr beurre



Incorporer au fouet en petits morceaux, filmer au contact et réserver au froid

Fraises confites

300 gr fraises

20r jus de citron

20 gr cassonade

PM poudre de verveine



Chauffer le jus de citron avec le sucre et réduire légèrement, verser les fraises et cuire à feu vif, égouttée.

Présentation : dresser avec une douille cannelée un cordon de crème de citron sur le bord du sablé, remplir l'intérieur avec les fraises confites, puis dresser une rosace de fraises crues.