

Ces desserts qui nous font craquer

DESSERTS • Du 20 au 26 juin, le label «Fait Maison» fête le début de la saison estivale en proposant une semaine découverte autour de desserts faits 100% maison! A déguster auprès des restaurants qui participent à cette opération-séduction.

Les premiers desserts étaient faits à partir de miel et de fruits séchés. Cette dernière partie du repas était alors nommée «fruiterie». Ce n'est qu'à partir du Moyen Age, quand le sucre fut manufacturé, que les gens ont commencé à apprécier des desserts plus sucrés. Mais ils étaient si chers que seuls les riches pouvaient se les offrir à certaines occasions spéciales. Comme les sorbets, par exemple, quand les rois demandaient de la glace fraîche aromatisée avec du miel ou un sirop de fruit. Ce n'est qu'au XVIIe siècle que le mot «dessert» a fait réellement son apparition. Ceux que nous connaissons et consommons aujourd'hui sont devenus populaires grâce à l'évolution de la technologie et de l'expérimentation culinaire, faisant de ce met le complément final, et souvent indispensable, à tout repas. Mais, chocolatés ou fruités, ils se dégustent aussi au milieu de l'après-midi et... ils nous font toujours craquer. Car derrière chacun d'entre eux, se cache une belle histoire, comme si on avait besoin de romance pour nous donner envie d'y goûter! Pour marquer l'ouverture de la saison estivale, le label «Fait Maison» propose donc une semaine consacrée au dessert sous toutes ses for-



La recette est proposée par Nicola Fabrizio et Michela Gotti, de L'Auberge au Mai, à Mex.

mes, de quoi se lécher les babines, avec, ci-contre, une recette qui nous vient tout droit du sud de l'Italie. ■

PhK/CR
La liste des restaurants participant à cette opération sera disponible dès le 13 juin sur les réseaux sociaux et sur www.labelfaitmaison.ch

GASTROVAUD



Avec le soutien de
Les Artisans
de l'accueil et du goût
Fondation - Financement - Formations

Un dessert qui fleure bon l'Italie du sud

ORIGINES • «Notre dessert de saison est inspiré de notre pays», expliquent Nicola Fabrizio et Michela Gotti, les gérants de L'Auberge au Mai, à Mex. «Elle met à l'honneur l'excellence de la pistache de Bronte avec le goût unique et persistant de la cerise des Pouilles, qu'on peut trouver aussi en Suisse avec les cerises de Cheyres, un peu plus tard vers début juillet.» Et d'ajouter: «Cette cerise, dans notre dessert, on la retrouve crue au naturel et en

sorbet super rafraîchissant». Voilà donc un dessert parfait pour l'été, naturellement fait maison. A noter que toutes les glaces et sorbets du restaurant sont disponibles à la vente au kilo à l'emporter. Un vin parfait en accord avec ce dessert est le Solaris de Eric Schopfer à Champagne, un vin liquoreux, puissant et bien pétillant pour l'été. ■

PhK

Pistache de Bronte-Cerise-Cédrat

LES INGRÉDIENTS

Choux
250 g d'eau, 2 g de sel, 150 g de farine, 100 g de beurre, 4 œufs.
Crème pâtissière
400 g de lait, 80g de jaune d'œuf, 40 g de maïzena, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille.
Crèmeux pistache
80 g de pistaches de Bronte, 250 g de crème, 60 g de sucre, 60 g de jaune d'œuf, 50 g de beurre.
Sorbet cerises
350 g d'eau, 150 g de dextrose, 800 g de cerises, 1 pièce de cédrat.
Temps de préparation: 7h
Temps de cuisson: 1h30

PRÉPARATIONS

Crèmeux pistache
Chauffer la crème dans une casserole. Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et les pistaches. Ajouter le mélange à la crème. Chauffer. Hors du feu, ajouter le beurre à 30 degrés. Laisser reposer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
Crème pâtissière
Faire bouillir le lait avec la vanille. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena. Les ajouter au mélange et étaler la crème pâtissière sur une plaque. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
Sorbet cerises
Faire bouillir tous les ingrédients sauf la cerise, qui ne sera ajoutée que lorsque le mélange sera froid. Ajouter aussi le cédrat râpé et mettre dans la sorbetière.
Choux
Mettre l'eau, le sel, le beurre et le sucre dans une casserole. Faire bouillir le tout et verser d'un seul coup toute la farine tamisée. Bien remuer à la spatule et la travailler environ 5 minutes à feu doux, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes. Ajouter un à un les œufs en travaillant énergiquement la pâte.

Former les choux ou les éclairs à la cuillère ou à la poche à douille. Faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.



VIE D'ICI

C'est la fête à la Ferme!

CULTURE • Afin de fêter son 5e anniversaire comme il se doit, la Ferme des Tilleuls a organisé jeudi dernier une belle fête qui a réuni du beau monde. A Renens, ce lieu culturel propose régulièrement des expositions, concerts, lectures, ateliers, œuvres participatives, entre autres. Nous lui souhaitons une longue vie! ■



1. Le groupe «Professor Wouassa» a bien rythmé la soirée.
2. Gérard Duperrex et Carole Castillo, présidente du Conseil communal.
3. Ndeye Awa Diedhiou et Jean-François Clément, syndic.
4. Michelle Dedelley et Chantal Bellon, directrice de la Ferme des Tilleuls.
5. Joëlle Tharin et Omar Porras, directeur du théâtre Kleber-Méleau.
6. Maria Delia Leal et Marianne Huguenin.
7. Myriam Romano-Malagrifa et Karine Clerc, municipale.

Photos: Valdemar Verissimo, pour toute commande 079 204 16 17. Toutes les photos de ces événements sont à découvrir sur www.lausannecites.ch