



**Emmanuelle Leuzeau-Roublin**

**Dimanche 26 mai, à 15h00**

**Restaurant « L'Épicerie Gourmande »**

6, rue de la Mairie – 37 510 Villandry

Tél. : 02 47 43 57 49

[www.epiceriegourmande.com](http://www.epiceriegourmande.com)



© ADT Touraine



Les tables en ardoise et les murs de tuffeau l'assurent : on est bel et bien en Touraine dans cette douillette adresse installée au cœur de Villandry. Si un doute subsistait encore, les bouteilles de vins de Loire et les produits régionaux attestent définitivement du souci d'Emmanuelle de partager les saveurs de son terroir. Elle le fait à travers une carte simple d'assiettes et de plats du jour, qui régale autant les habitués que les visiteurs du château tout proche.



[www.vitiloire.tours.fr](http://www.vitiloire.tours.fr)



Ville de Tours

# Recette du Tiramisu au pain d'épices de Crissay sur Manse, mascarpone parfumé au royal Combiér

## **Ingrédients :**

500 gr de mascarpone  
20 cl de crème légère  
8 cl de Royal Combiér  
25 cl de café froid  
1 pain d'épices de Crissay sur Manse

## **Elaboration :**

Trancher le pain d'épices dans sa longueur, sur 1 cm d'épaisseur ;  
Au batteur, mélanger le mascarpone avec la crème, puis le  
Royal Combiér ;

Préparer la terrine (en aluminium) avec le papier film ;

Badigeonner avec un pinceau une tranche de pain d'épices ;

Disposer celle-ci dans le fond de la terrine puis mettez une  
couche de crème ;

Recommencer l'opération pour monter en millefeuille ;

Une fois la terrine finie, envelopper avec le papier film ;

Mettre au frais 2 heures avant de consommer.

Vous pouvez agrémenter ce tiramisu en faisant un caramel  
d'orange et des zestes d'orange confite.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur  
[www.touraineterroir.fr](http://www.touraineterroir.fr)