



Fabrice Defoin

Dimanche 26 mai, à 13h00

Pâtisserie « L'Alchimie »

Halles Centrales – 37 000 Tours

Tél. : 02 47 37 71 93

www.patisserie-lalchimie.com



<http://www.adt-touraine.com>



Diplômé de l'Institut Bocuse, Fabrice Defoin a rencontré la pâtisserie aux côtés du chef Jérôme Langillier, champion du monde 2009, dont il sera successivement l'élève puis le second. Pour notre plus grand plaisir, ce jeune talent a décidé de s'installer à Tours. Il est (déjà) un visage familier des Halles Centrales, où il nous régale les yeux et les papilles avec ses créations, ses chocolats et son interprétation plus que réussie des grands classiques. Son Paris-Brest, notamment, est incroyable.



www.vitiloire.tours.fr



Ville de Tours

Tarte rhubarbe – coquelicot - fraise

Ingrédients :

Compotée de rhubarbe :

200 gr de rhubarbe
22 gr de sucre
2 gr pectine NH

Crème coquelicot :

100 gr lait
35 gr de jaune d'oeuf
18 gr poudre à crème (ou 9g d'amidon de maïs et 9 gr de farine)
4 gr gélatine mélangée avec 20g d'eau
50 gr beurre
20 gr sirop de coquelicot
Pétales de coquelicots comestibles (facultatifs)

Pâte sucrée :

30 gr beurre
20 gr de sucre glace
70 gr poudre d'amande
Une toute petite pincée de sel
10 gr d'œuf
50 gr farine

Compotée de rhubarbe :

Eplucher la rhubarbe puis la mélanger avec 20 grammes de sucre et laisser reposer toute une nuit. Le lendemain, faire chauffer le mélange et ajouter la pectine NH mélangée avec 2 grammes de sucre au moment de l'ébullition. Faire bouillir 10 secondes et mettre au frais.

Crème coquelicot :

Faire bouillir le lait. Pendant ce temps, mélanger la gélatine avec l'eau et la mettre au frigo. Mélanger les jaunes et la poudre à crème. Dès que le lait bout, en verser la moitié dans le mélange jaune/poudre à crème pour tempérer ce dernier, Reverser la casserole avec le restant de lait. Cuire le tout puis ajouter la gélatine hors du feu. Mixer le beurre en morceau dans la préparation puis ajouter le sirop de coquelicot (et éventuellement les pétales) à l'aide d'une maryse.

Pâte sucrée :

Au batteur mélanger avec la feuille, le beurre, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Dès que le mélange est homogène, ajouter les œufs, mélanger, puis la farine et mélanger. Trente minutes plus tard, étaler la pâte et la foncer dans votre moule. La cuire environ quinze minutes à 160°C. Mettre la rhubarbe dans le fond de la tarte, puis la crème coquelicot et ajouter les fraises équeutées coupées en deux. Il n'y a plus qu'à déguster.



Retrouvez les produits et producteurs de Touraine sur
www.touraineterroir.fr