



ils ont du goût ! |



Tombée amoureuse de la discipline, cette petite fée, docteur en physique, et CAP de pâtisserie en poche, qui vient de participer à la réalisation du Musée – comestible – de Jules Verne lors du Salon Sugar Paris 2018, fait référence. Couleurs franches, détails de folie (fleurs, figurines, arabesques...), étages vertigineux et lissé impeccable en pâte à sucre : ses douceurs sont reconnaissables entre mille. Du beau et surtout du bon ! Ses gâteaux sont peuplés d'ingrédients régionaux (farine de la Ferme de Champ Fleuri, miel de la Miellerie du Peuple Zélé, noix de Vinay, huile de coco d'Ardèche) et s'adaptent à l'envi... en version vegan ou sans gluten, en cookies, et même en goodies pour les entreprises.

Pâte : 120 g d'abricots secs, 120 g d'amandes, une pincée de sel • Crème : 120 g de noix de cajou - 30 ml de jus de citron - 45 g d'huile de coco liquide - 80 ml de lait d'amandes, 30 g de myrtilles - sucre, miel ou sirop d'érable • Un cercle pâtissier de 16 cm de diamètre.

Pâte : hachez dans un blender les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Étalez-la dans le cercle pâtissier en tassant soigneusement toute la surface. Réservez au réfrigérateur • Crème : faites tremper les noix de cajou pendant 12h pour les ramollir. Mixez-les pour obtenir une purée très lisse. Ajoutez le reste des ingrédients, mixez bien. Rectifiez le sucre • Montage : versez cette crème sur la pâte et égalisez la surface. Réservez 4h au congélateur. Sortez l'entremet du congélateur, enlevez le cercle pâtissier et décorez le gâteau avec des fruits frais et des fleurs comestibles. Laissez à température ambiante 20 min avant de le servir.

baigner les noix de cajou une heure dans de l'eau très chaude accélère le trempage • remplacez les noix par la purée de noix de cajou (en magasin bio)... et les myrtilles par les fruits de votre choix.