

Food is love

Caramel & Chocolate avec Le Creuset

Une beauté à faire fondre ! La pâtisserie de Noël ouvre ses portes : caramel et chocolat coulent à flots et sont une invitation à se plonger dans de beaux moments de détente. On immerge des poires bien juteuses dans le plat à gratin rempli d'un doux rêve à base d'œufs, de sucre et de crème. On échappe au quotidien pour s'adonner aux plaisirs... Une occasion pour la pâtissière française Manon Lagrève de nous révéler le secret d'un caramel réussi en toute simplicité !



Recette du bonheur : un gâteau aux poires et caramel dans un plat à gratin

Cette année, on oublie également les traditionnels biscuits de Noël. En effet, le gâteau aux poires et au caramel n'est que le début des festivités : les fins morceaux de chocolat faits maison avec du caramel au beurre salé à la vanille, le tout réalisé dans un moule Le Creuset, inviteront également au grignotage. Ces Sea Salt Caramel Chocolate au cœur fondant permettent de finir ce repas festif en beauté. La Dulce de Leche, cette confiture de lait d'Argentine très appréciée, fera elle aussi son entrée. Accompagnée d'une garniture à la crème saupoudrée de caramel, ce mets exquis vous aidera à savourer au mieux ces délicieux moments éclairés aux chandelles et bercés par les chants de Noël.

Pour accompagner au mieux les tendances culinaires de cette année, Le Creuset présente sa nouvelle couleur Meringue. Les tons beiges, nobles et naturels, seront très appréciés dans la cuisine ou au beau milieu de la table décorée. Ils s'associent par ailleurs très bien aux teintes du caramel.



Cette douceur charme les palais grâce à de simples ingrédients : du sucre, de l'eau, de la crème, du beurre et de la fleur de sel. Le sucre et l'eau sont chauffés à feu moyen jusqu'à l'apparition d'une masse dorée. On retire ensuite la casserole du feu pour y ajouter doucement la crème. Dès que le caramel a une consistance lisse, on remet la casserole avec manche et couvercle 3-ply à chauffer à feu doux. On incorpore alors le beurre avec précaution et on mélange jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu et que le caramel prenne une consistance lisse et élégante. On ajoute ensuite la fleur de sel et on verse le caramel dans un pichet ou dans un bol.

Manon Lagrève, pâtissière professionnelle, explique la préparation du caramel

On ressent une pointe de nostalgie lorsque de la cuisine s'élève de bonnes odeurs de Noël. La pâtisserie de Noël est ouverte à tous, un seul mot d'ordre : le plaisir. On invite alors volontiers la famille et les amis à cuisiner !

www.lecreuset.com

Formes et tailles disponibles :	Prix de vente recommandés :
Plat à gratin Tradition rectangulaire, 26 cm, 32 cm, volcanique, meringue	À partir de 55.00 CHF
Casserole avec manche et couvercle 3-ply, 16 cm, 18 cm, 20 cm	À partir de 179.00 CHF
Set de ramequins, 9 cm, volcanique, meringue, deep teal, noir	16.00 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 907840-0
E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstraße 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Telefon +49 7021 9749-20
E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com