

Maison Decoret

15, rue du Parc
03200 Vichy

Tél. 04 70 97 65 06

Fax 04 70 97 80 11

Un repas chez Jacques Decoret est un festival de saveurs, d'arômes et de textures, auquel il faut ajouter une bonne sélection de vins grands et petits bien conseillés par Martine Decoret, et des prix plutôt sages pour de tels plaisirs gustatifs.

Le Bottin Gourmand



Maison Jouannet

Artisan boulanger depuis 1832



Nos points de vente à Vichy ...

Maison Mère ~ 119 rue Lyautey ~ 04 70 32 17 25

23 rue Maréchal Foch ~ 04 70 32 52 89

Centre Commercial Cité des Ailes ~ 04 70 98 78 06

Résidence Le Méditerranée ~ 51 allée des Ailes
04 70 97 77 84

Marché Couvert de Vichy ~ place Victor Léger
04 70 97 79 45

et à Bellerive sur Allier ...

~ Centre Commercial le Carré d'As ~ 04 70 32 15 34

paindemeule.com

Maison Jouannet
Artisan boulanger depuis 1832

Jacques Decoret

interprète le Pain de Meule et vous offre en cadeau
une recette inédite et pleine d'audace



Tube de sucre et mousse légère au pain brûlé,
pâte de figes noires de Solliès,
glace au lait concentré



J'ai créé cette recette pour retrouver mes souvenirs d'enfance, j'adorais petit l'odeur et le goût du pain grillé le matin... Alors j'ai laissé travailler mon imaginaire... Le Pain de Meule m'a inspiré, de même que les figes noires de Sollies.

Jacques Decoret



Tube en sucre de pain

Mélanger 300 g de fondant avec 160 g de glucose et 80 g de sucre, cuire le tout à 170°, ajouter 30 g de poudre de pain de Meule de la Maison Jouannet, refroidir puis mixer. Tamiser la poudre obtenue sur une feuille silicone, donner lui une forme rectangulaire. Cuire dans un four à 160° pendant quelques minutes ; dès la sortie de four, rouler sur un tube, laisser cristalliser.

Mousse de pain brûlé

3 tranches de Pain de Meule de la Maison Jouannet brûlé (noir)
40 g de jaune
30 g de sucre
125 g de lait
3g feuilles de gélatine
140 g crème fouettée

Brûler les tranches de pains au grill, les imbiber de 300 g de lait, 30 minutes après, passer et réduire ce dernier jusqu'à 125 g.

Mélanger jaune et sucre, ajouter le lait bouillant dessus, cuire comme une crème anglaise, ajouter ensuite la gélatine trempée.

Refroidir, incorporer la crème fouettée.

Nous obtenons une crème très parfumée et légère, le goût du pain brûlé ressemble au pralin.



Fige noire de Sollies au vin rouge

Infuser l'ensemble des éléments dans le vin rouge, réduire de moitié, ajouter les figes fraîches, couvrir et cuire ainsi 20 minutes doucement. Refroidir, égoutter, retirer les épices.

Pour 8 personnes



Hacher les figes, remettre le liquide dessus et réduire jusqu'à la tenue d'une compote.

Glace au lait concentré

Chauffer le lait et les zestes de citron, ajouter sur les jaunes et cuire comme une crème anglaise, refroidir, ajouter le lait concentré, mettre en turbine et réaliser la glace.



400 g de lait entier
100 g de jaune
250 g de lait concentré Nestlé
Zestes de citron

Finition et présentation

Dresser la pâte de figes au vin rouge harmonieusement au fond de l'assiette. Poser dessus les quartiers de figes fraîches. Remplir chaque tube avec la mousse légère au pain brûlé. Réaliser les quenelles de glace, ajouter quelques traits de cuisson de vin rouge.

