

Avec GASTRO LAUSANNE et *Vaudois*, la recette de la quinzaine

L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Par **Olivia Erb**, apprentie au **Café de Grancy** à Lausanne

Olivia Erb

Olivia Erb est apprentie de 2^e année au Café de Grancy à Lausanne. Passionnée par la cuisine, elle a choisi ce métier pour sa convivialité et la diversité des produits à travailler. Ses produits préférés? Le chocolat, les crêpes et... le foie gras. Un univers de douceurs donc, dont la recette de cette semaine est une parfaite - et savoureuse - illustration!

Verrine pommes-fève de Tonka et tuiles au sésame

Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 litre crème 25%
- 150 g sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 1 c.s fève de Tonka
- 6 pommes
- Sucre
- Cannelle

Tuiles:

- 100 g graines de sésame
- 50 g graines de pavot
- 150 g sucre glace
- 100 g beurre fondu
- 50 g farine



Préparation:

Les verrines: tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer 4 dl de crème, ajouter le sucre, la gélatine et la fève de Tonka. Bien mélanger et passer dans une passoire fine. Fouetter 6 dl de crème et l'incorporer de façon homogène. Remplir les verrines et laisser reposer au frigo au moins 1h. La compote: couper et cuire les pommes avec le sucre. Parfumer à la cannelle.

Les tuiles: verser tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger, laisser reposer au frigo pendant 1 heure. Etaler la pâte sur du papier sulfurisé pour former un disque. Cuire au four à 180° pendant 6 à 8 minutes. A la sortie du four disposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner une forme arrondie.

Finition: au moment de servir, disposer la compote de pommes froide sur les verrines. Ajouter les tuiles, décorer avec du sucre glace. Bon appétit!

Le Café de Grancy, Av. du Rond-Point 1 à Lausanne
Une table conviviale et authentique, ouverte tous les jours. Tél. 021 616 86 66,
info@cafede-grancy.ch, www.cafede-grancy.ch

La sélection de Vanessa Jeanneret



Larme de Licorne

Premier vin doux de la saison, voici un assemblage de Doral, Pinot Blanc et Pinot Gris élevé 9 mois en fût de chêne.

Au premier regard, une robe jaune et brillante illumine le verre. Au nez, des arômes intenses de brioche, de miel et de coings confits, légèrement safranés. En bouche, nous retrouvons une attaque fine et subtile, riche et

fruitée, avec des notes d'ananas rôtis. Ce vin a reçu le 2^e prix à la Sélection des Vins Vaudois 2013 dans la catégorie Vins Liqueureux avec 91 points sur 100.

Larme de Licorne, 2011
La Côte AOC
Bolle & Cie à Morges
021 801 27 74
Prix 22.50 CHF
la bouteille de 37.5 cl
www.bolle.ch



Vanessa Jeanneret

Meilleure apprentie spécialiste en Restauration 2012. Elle officie au Café du Grütli, Rue de la Mercerie 4, à Lausanne.



Pour gagner 1 bon de 100.- à faire valoir sur un repas au Café de Grancy, Av. du Rond-Point 1, 1006 Lausanne, jouez par SMS en envoyant LC BON au 911 (1fr.90 le

SMS); par téléphone au 0901 888 021, code 14 (1fr.90 l'appel depuis une ligne fixe) ou en envoyant une carte postale à l'adresse: Concours Lausanne Cités, av. d'Echallens 17, CP 150, 1000 Lausanne 7. Délai de participation: lundi 14 octobre 2013.



Pour gagner 1 assortiment de 3 bouteilles du domaine, jouez par SMS en envoyant LC VIN au 911 (1fr.90 le SMS); par téléphone au 0901 888 021, code 15 (1fr.90

l'appel depuis une ligne fixe) ou en envoyant une carte postale à l'adresse: Concours Lausanne Cités, av. d'Echallens 17, CP 150, 1000 Lausanne 7. Délai de participation: lundi 14 octobre 2013.