

Le produit

Les gaufres pistache griottes **Meert**

Pour la 6^e édition de sa collection éphémère, coqueluche des Ch'tis amateurs de douceurs, le célèbre gaufrier lillois a merveilleusement réussi le mariage gourmand et délicat de la pistache torréfiée avec une goûteuse gelée de pâte de fruits de griottes.



Photo DR

15 € les 6 gaufres (280 g env.) : Grande épicerie du Bon Marché à Paris. Meert, 27, rue Esquermoise, Lille. Tél. : 03.20.57.07.44 ; meert.fr

Griottes maison au chocolat



Photo DR

30 à 40 griottes à l'eau-de-vie de kirsch avec leurs queues. 200 g de couverture (60 % de cacao). 1 pot de vermicelle ou de copeaux de chocolat blanc (GMS). Papier absorbant. 1 spatule.

Egouttez les griottes, les réserver 3 heures sur le papier absorbant.

Sur une assiette, déposer le vermicelle.

Au bain-marie, faire fondre le chocolat, le lisser à la spatule.

Une par une, trempez délicatement les cerises, les déposer par le fond et les faire adhérer sur le vermicelle. Laisser refroidir. Les réserver 5 à 6 jours à l'abri de l'humidité avant de les déguster.

Sans modération

Le guignolet Cherry Rocher



Photo DR

Nature, à l'apéritif, frappé sur des glaçons, frais et léger, il est élaboré avec des cerises douces et des griottes.

Pour un guignolet-kirsch, ajoutez un trait de kirsch, la subtile eau-de-vie de cerise aux arômes de fruit et de noyau.

5 € +3 € de port (par correspondance. Cherry-rocher.fr.)

A Bourgoin-Jallieu, le pays du célèbre contrebandier Mandrin (1725-1755).

Liquoristes depuis 1705, visitez le Musée des liqueurs avec, à la sortie, sirops pour les

enfants et apéritifs pour les adultes. Tél. : 04.74.93.38.10.

Le guignolet maison

Préparez facilement cette spécialité angevine très connue.

Pendant 50 jours, laissez macérer : 3 kg de cerises guignes dénoyautées avec les noyaux écrasés, 750 g de sucre en poudre, 1 l d'alcool pharmaceutique, 2 l d'eau. Filtré. Dans le verre ajouter un peu de vin blanc glacé, servir très frais... Avec modération !