



ACTU CUISINE







PRATIQUE



| SE CONNECTER

Q



THĒMES

FĒTES

Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédac

RECETTES

To do eat septembre : se régaler avec les cheffes, succomber aux délices de Christophe Michalak, poivrer chic...

Mis à jour le 01 septembre 2020 à 8h15

Bye bye août, bienvenue septembre. La rentrée est bel et bien là, accompagnée par l'envie de renouveau, l'excitation des découvertes gourmandes, et la joie indicible de revenir aux classiques. Bref, tout ce qui fait septembre est là. La gourmandise en plus, bien entendu!

ON RETOMBE EN ENFANCE AVEC VINCENT GUERLAIS



En cette rentrée, direction le terroir nantais avec cette collection de pâtes à tartiner imaginée entre les artisanes confiturières de la marque Muroise et Vincent Guerlais, pâtissier et chocolatier de renom à qui l'on doit déjà les fameux « P'tit beurre » addictifs à souhait. Au menu cette fois-ci, pas moins de trois tartinades sucrées qui vont faire tomber les gourmands à la renverse : la pâte à tartiner mûroise mélange entre du caramel fondant et ce fruit énigmatique ; la pâte à tartiner aux noisettes du Piémont à base de gianduja (praliné et cacao) et fruits secs torréfiés qui plaît à tous ; et enfin le caramel à la fleur de sel de Guérande dont la simple évocation suffit à faire chavirer les papilles. Si on n'est pas sur place, pas d'inquiétude, ces délices sont disponibles à la vente sur l'eshop.

Les Enfantillages by Vincent Guerlais, Muroise & compagnie Pâte à tartiner Muroise, pâte à tartiner Noisettes du Piémont, caramel à la fleur de sel de Guérande

A l'unité entre 11,35€ et 12,35€, coffret à 29,95€

https://www.muroise.com

www.vincentguerlais.com