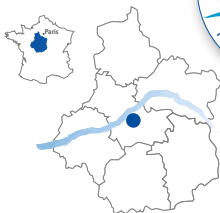


34 grande Rue
41120 CHITENAY
 Tél. : +33 2 54 70 42 11
 Port. : +33 6 85 46 51 60
 Fax : +33 2 54 70 35 03
 contact@auberge-du-centre.com
 www.auberge-du-centre.com

Contact : Claire MARTINET : PDG
 Laure HERIVEAU : Commercial / Réservation - Gabriel FAURE : Chef



Nous utilisons les produits des adhérents © du Centre suivants :

- Reine de Touraine (37)
- Ferme de l'Etang (41)
- Sirops Monin (18)
- Domaine Sauvète (41)
- Brasserie Leclercq (41)

Auberge du Centre, hôtel***, doté d'un restaurant traditionnel, cette auberge familiale se veut chaleureuse et agréable. Elle comporte 25 chambres coquettes, 3 salles de restaurant, une terrasse de 100 couverts, un beau jardin ombragé et fleuri avec piscine et transat.

Un espace bien être et une équipe jeune et dynamique.

Location de vélos, vin à emporter, produits locaux à vendre.



RECETTE - Le Délice Solognot et sa glace pain d'épices

Ingrédients

(pour 16 pers.)

- 250 g de sucre semoule
- 300 g de miel de Sologne
- 190 g de beurre « Pomme »
- 250 g de poudre d'amande
- 140 g de farine
- 15 blancs d'œuf
- 250 g de beurre noisette

Glace Pain d'épices

- 1,5l de lait
- 300 g de sucre
- 15 jaunes d'œufs
- 450 g de pain d'épices

- Préparer et peser tous les ingrédients.
- Dans un « cul de poule » verser le beurre « pomme ».
- Fouetter doucement et ajouter le sucre semoule, puis progressivement la poudre d'amande, le miel, et la farine.
- A l'aide d'un batteur ménager, monter la moitié des blancs en ajoutant la moitié du sucre semoule en fin de progression.
- Incorporer, avec une spatule, progressivement les blancs montés à l'appareil initial.
- Monter le reste des blancs de la même façon que la première fois.
- Mettre à cuire dans une plaque à four dans un four à 145°C en laissant environ 2 à 3 cm des rebords, environ 30 minutes.
- Laisser refroidir

Pour la glace pain d'épices :

- Faire une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes d'œufs.
- En fin de cuisson, mettre à infuser les 450 g de pain d'épices dans la préparation.
- Mixer et turbiner la glace.

Dressage en Assiette : Couper le Délice en portions et les répartir en assiette. Faire un décor avec quelques fruits et une cuillère de crème anglaise. A l'envoi, ajouter une belle quenelle de glace de pain d'épices.

