



Mirabelles DE LORRAINE



Communiqué de presse
Mai 2024

Jean-François Feuillette, pâtissier et ambassadeur des Mirabelles de Lorraine dévoile sa recette incontournable

Ambassadeur pour la troisième année consécutive de ce fruit d'or emblématique, Jean-François Feuillette dévoile la recette de sa tarte feuilletée aux Mirabelles de Lorraine. Cerise sur le gâteau, elle sera proposée dans ses 70 boulangeries cet été.

Jean-François Feuillette : un ambassadeur passionné

Jean-François Feuillette se distingue comme un ambassadeur de choix pour les Mirabelles de Lorraine. Amoureux de ce fruit et très attaché à ses origines lorraines, le chef pâtissier est fier de représenter à nouveau le patrimoine culinaire lorrain. À travers une tarte feuilletée aux Mirabelles de Lorraine vendue dans ses 70 boulangeries, Jean-François Feuillette fera rayonner ce petit fruit d'or durant toute sa saison. Et celle-ci s'annonce prometteuse !

“ La mirabelle de Lorraine est pour moi un fruit chargé de souvenirs gourmands ! Mais c'est aussi un fruit d'une finesse exceptionnelle qui mérite d'être sublimé et mis en avant durant tout l'été. ”

confie Jean-François Feuillette, fondateur des boulangeries Feuillette et ambassadeur de l'IGP Mirabelles de Lorraine



Les Mirabelles de Lorraine en chiffres

- 70% de la production mondiale de mirabelles vient de Lorraine
- 150 producteurs dont une vingtaine de jeunes arboriculteurs
- 1 000 hectares de vergers
- 250 000 mirabelliers
- 6 000 tonnes produites par an pour l'IGP
- Potentiel maximum : 8 000 tonnes pour l'IGP
- Emplois : 2 000 personnes permanents et saisonniers





Tarte feuilletée aux Mirabelles de Lorraine

Disponible au mois d'août dans toutes les boulangeries Feuillette

Pour 8 personnes

Préparation : 1h • Cuisson : 50mn

Ingrédients (pour la pâte feuilletée)

- 1kg de farine T65 • 65cl d'eau • 24g de sel • 500g de beurre de tourage

Ingrédients (pour la tarte)

- 250g de pâte feuilletée • 1,2kg de Mirabelles de Lorraine IGP

Déroulé (pour la pâte feuilletée)

1. Déposez la farine, l'eau et le sel dans le bol d'un robot.
2. Mélangez au crochet afin d'obtenir une détrempe. (Celle-ci n'a pas besoin d'être pétrie, juste mélangée.)
3. Laissez la pâte reposer au réfrigérateur pendant 2h.
4. Préparez le beurre de tourage. Étalez le beurre au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé à la dimension souhaitée (en carré le plus souvent).
5. Étalez la détrempe au rouleau en rectangle de manière à pouvoir enfermer le beurre à l'intérieur.
6. Réalisez un tour double. Pour cela, étalez le pâton de façon à obtenir une longueur qui fait 4 fois la largeur. Rabattez les extrémités vers le centre, puis repliez l'ensemble en deux. Faites alors un tour simple : étalez la pâte de façon à obtenir une longueur qui fait 3 fois la largeur et repliez-la en portefeuille. Laissez la pâte reposer au minimum 30 min au réfrigérateur.
7. Répétez l'opération, et laissez le pâton reposer au réfrigérateur pendant au moins 12h.

Déroulé (pour la tarte)

1. Étalez la pâte feuilletée de manière ronde et régulière.
2. Foncez le moule à tarte. Veillez à bien descendre la pâte dans le fond pour éviter qu'elle glisse lors de la cuisson.
3. Lavez les mirabelles puis dénoyautez-les et coupez-les en deux.
4. Montez la tarte en commençant par l'extérieur et en allant jusqu'au centre.
5. Préchauffez le four à 180°C puis enfournez la tarte pour 50 min.
6. Adaptez la température pour avoir une jolie caramélisation.
7. Dès sa sortie du four, démoulez la tarte sur une grille.

À propos des Mirabelles de Lorraine

Premier fruit à obtenir une IGP (Indication Géographique Protégée), la Mirabelle de Lorraine est préservée par l'association « Mirabelles de Lorraine ». Créée en 1995, cette dernière regroupe toutes les personnes et entreprises passionnées par ce fruit respectant des règles strictes de production. Les producteurs mettent un point d'honneur à suivre un cahier des charges précis et à proposer une mirabelle de qualité. Des contrôles sont effectués régulièrement pour garantir la bonne maturité du fruit et une récolte respectueuse. Le Label « Mirabelles de Lorraine » vient ainsi certifier la récolte et garantir un produit cultivé et récolté en Lorraine, identifié du verger au consommateur, une teneur en sucre minimale et une taille minimale de 22 millimètres.

