

Chaque mois le Chef Pâtissier Julien Alvarez revisite un classique de la Maison en édition limitée. En juin, découvrez :

- La Tartelette fraise des bois rhubarbe -

Le célèbre domaine du Trianon de Versailles, un hameau de nature, imaginé par une jardinière chic et rebelle, en avance sur son temps : Marie-Antoinette. Il se dit que la Reine affectionnait les fruits, en particulier les fraises dont elle raffolait et qui poussaient presque toute l'année à Versailles.

Elle adorait également les produits laitiers : lait, beurre, crèmes. Nul doute que le croustillant et savoureux dessert de juin de la Maison Ladurée, léger et fruité, l'aurait conquise...

Le secret de Ladurée ? Pour le croustillant, une pâte phyllo tout miel et des fruits secs sablés à la fleur d'oranger. Pour la douceur, un beurre d'amande toute en légèreté. Pour l'acidité, une rafraîchissante rhubarbe et de précieuses fraises des bois.

Le tout dissimulé sous un délicat voile de fraises, sublimé de fleurs d'Allymis. Un jardin gourmand léger et acidulé, idéal en ce début d'été, et à retrouver tout le mois de juin chez Ladurée.

Les mots du Chef Julien Alvarez

“ Cette tartelette fait la part belle aux fruits. La fraise des bois, fruit noble, travaillée le moins possible pour conserver son délicat parfum. La rhubarbe quant à elle est compotée à feu doux avec quelques gousses de vanille afin de concentrer son goût légèrement acidulé. La base de la tartelette réalisée à partir de fines feuilles de pâte phyllo caramélisées au beurre et au miel de fleur d'oranger apporte un croustillant tout en finesse. Les morceaux d'amandes sablés à la fleur de sel et le beurre d'amande apportent enfin le croquant et le fondant à cette tartelette. ”

Les pâtisseries anniversaire, un rendez-vous mensuel pour célébrer le savoir-faire de Ladurée



Pâtisserie individuelle disponible du 1er juin au 5 juillet 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée et sur laduree.fr 9,50 € en boutiques - 12,50 € en restaurants

En 2022, Ladurée fête ses 160 ans. L'occasion de plonger dans les archives de la Maison et de réinventer ses pâtisseries iconiques. Chaque mois, Julien Alvarez et sa brigade revisitent une pâtisserie, historique. En juin, c'est la tartelette fraise des bois rhubarbe qui est mise à l'honneur. Les revisites de la Maison Ladurée sont à retrouver tout au long de l'année 2022.