



LE CROISSANT GARNI AUX ESCARGOTS D'AMANDINE CHAIGNOT :

LA NOUVELLE PETITE FOLIE DE L'ÉTÉ, AU CAFÉ DE LUCE

Un croissant s'il vous plaît ! Le croissant garni aux escargots d'Amandine Chaignot est la star de la terrasse du Café de Luce, cet été. Une adorable folie douce aussi joyeuse que régressive, qui sent bon le sourire et le beurre... d'escargot.

Dans ce croissant, il y a tout : l'aspect (doré et bien cuit en dessous), le magnifique feuilletage, aussi aérien qu'un nuage et bien sûr le goût. L'intérieur révèle un cœur fondant avec une garniture aux escargots concassés, enrobée d'une béchamel crémeuse parfumée à l'ail et une tombée de persil. L'extérieur, à la croûte dodue et dorée, tout aussi sublime, fond littéralement en bouche. Servi avec une salade verte aux herbes bien assaisonnées et des pommes de terre écrasées, il est difficile d'y résister, c'est généreux et tout en équilibre.

Le croissant c'est la madeleine de Proust de la Cheffe, elle voue un amour fou à cette viennoiserie plus parisienne et plus gourmande que son homologue toasté "le croque-monsieur". Avec un croustillant parfait combiné au beurre du croissant qui absorbe toutes les saveurs, celui qu'elle a imaginé en une version plus osée, au Café de Luce est une furieuse fusion de textures, de chaud, de crémeux, de joie et d'émois, qui marque un souvenir pour la vie. Uniquement servi au déjeuner, il faudra se presser pour s'attabler au risque de passer à côté.

AMANDINE



CHAIGNOT

CAFÉ DE LUCE

Amandine Chaignot, dans tout son style, offre avec cette création pure beurre, une vraie démonstration de cœur, à travers sa cuisine simple, pleine de chaleur et de valeurs.

Alors on le teste quand ?

Informations pratiques

CAFÉ DE LUCE

2 Rue des Trois Frères, 75018 Paris

Ouvert 7 j / 7

Service en continu du mercredi au dimanche
Uniquement au déjeuner et au dîner le lundi et mardi

Croissant chaud escargots en persillade :
Uniquement servi au déjeuner