

PLANS DE TABLE

L'idée coup de



LE CINQ CENTS FEUILLES
PRAZER AÇUCRADO

DO BRASIL !

Le coup de coeur de cette semaine nous vient du Café de la Paix qui revisite son classique Mille-feuille.

Histoire d'un dessert.

D'origine Grecque et Arabe la pâte feuilletée fut introduite en France par les Croisés à partir du XVe siècle.

En 1895 paraît le "Dictionnaire universel de cuisine pratique"

dans lequel le Millefeuille fait son apparition. Depuis

son ouverture en 1862, Le Café de la Paix, restaurant du Grand Hôtel Paris, met à l'honneur cette pâtisserie devenue un classique de cette enseigne mythique de la capitale.

Un dessert d'actualité. Aujourd'hui, **Carl Marletti**, le chef pâtissier renouvelle le dessert en nous proposant en plus de la gamme des traditionnels Mille-feuilles, le Cinq Cents-Feuille du mois (comprendre un demi Millefeuille).

Du 18 avril au 31 mai 2005 profitez des beaux jours pour aller déguster le Cinq Cents-Feuille Prazer Açucrado, qui à l'occasion de l'année du Brésil en France arbore avec éclat les couleurs du pays de la samba et du carnaval ! Une présentation éclatante révèle une glace à la pistache reposant sur un lit de mangue poêlée au miel et à la cardamome.

Mais vous pourrez tout aussi profiter de la gamme permanente, Classique à la vanille, Cinq cents-feuille à la rose et aux framboises fraîches, au chocolat, café ou glacé aux épices. En divisant son Mille-feuille en deux le chef nous propose un dessert light sans rien enlever au goût et aux saveurs... Un p'tit dessert très léger dont on ne saurait se priver.

→ Le Café de la Paix

Place de l'Opéra Paris 9e - M° OPÉRA

Prix : 9 euros - Ronde des Cinq Cents Feuilles : 18 euros
(Assortiment de 4 Cinq Cents Feuilles au choix)

