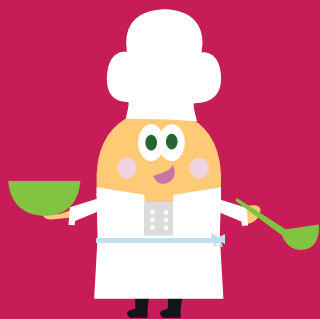




## Au Gentil Marquis

18, place du Marché  
45340 Beaune-la-Rolande  
02 38 33 21 19  
cyrille.pertuisot@aliceadsl.fr



# AU GENTIL MARQUIS

Cyrille PERTUISOT

Pâtissier, chocolatier, confiseur et glacier depuis 27 ans, **Cyrille Pertuisot** est originaire de Troyes. Un beau parcours pour ce Loirétain d'adoption puisque CAP en poche, il finit 3<sup>ème</sup> au concours du meilleur apprenti pâtissier de France. Il faut dire qu'il est allé à bonne école, puisque son maître d'apprentissage est Pascal Caffet, champion du monde de pâtisserie et meilleur ouvrier de France 1989. Dès lors, **Cyrille Pertuisot** a travaillé pour les plus grands jusqu'à intégrer le palais de l'Élysée, sous François Mitterrand.

C'est en 2009, qu'il achète avec son épouse **Catherine**, la pâtisserie de Beaune-la-Rolande. Le couple dynamique a réussi son intégration dans le paysage gourmand du pays Beaunois. Aujourd'hui, membre de la confrérie du Pithiviers, « **Au Gentil Marquis** » est une adresse incontournable pour découvrir et déguster ce fondant gâteau.

Ce chef œuvre, en effet, entre tradition et modernité. **Cyrille Pertuisot** saura vous régaler avec les grands classiques de la pâtisserie revisités : son Baba au rhum est une invitation au voyage, les parfums ananas et noix de coco viennent chatouiller les papilles des amateurs de gourmandises.

Depuis 4 ans, en décembre, « **Au Gentil Marquis** » organise le trophée de mousses au chocolat, concours ouvert à tous.

Il n'y a plus à hésiter « **Au Gentil Marquis** » est bien le rendez-vous des gourmands !



Avec le soutien financier de :



# CRUMBLE DU LOIRET

chèvre-poire et noix caramélisées

Cyrille PERTUISOT - Au Gentil Marquis

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes



- > 4 poires
- > 60 g de raisins noirs
- > 50 g de noix
- > 30 g de miel du gâtinais
- > 50 cl de vin blanc (Coteaux du giennois blanc Rivotte 2011 domaine Poupat)
- > 60 g de beurre
- > 50 g de farine
- > 70 g sucre
- > 1 pincée de sel
- > 1 chèvre frais

## PRÉPARATION

Caraméliser les noix avec 10 g de sucre et 10 g de miel. Refroidir et hacher.

### Réaliser le crumble :

Mettre la farine, 50 g de sucre, le sel et les noix hachées dans un récipient et sabler grossièrement avec le beurre. Laisser cuire 20 min au four préchauffé à 160°C (thermostat 5).

### Compotée de poires :

Eplucher les poires, les vider et couper en petits bâtonnets. Les faire sauter au beurre. Ajouter le miel et déglacer avec le vin blanc. Ajouter les raisins et égoutter.

Dans un plat à crumble, déposer la compotée de poires. Recouvrir de chèvre frais, puis de crumble concassé. Réchauffer 5 à 10 min et servir.

*Vin conseillé : Coteaux du giennois, BLANC RIVOTTE 2011, Domaine POUPAT*

Fruits offerts par :

**Monsieur GRIFFON**

Chèvre frais offert par : **GAEC de la Boule d'Or**



Retrouvez toutes les recettes sur [www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com)

