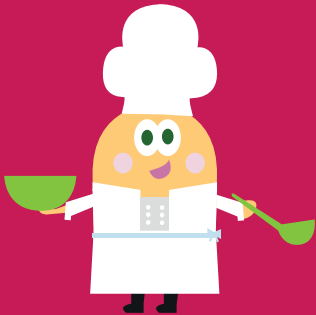




Bernard Vaussion

Parrain de l'opération
« 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette »



BERNARD VAUSSION

Ancien Chef de l'Élysée

Né à Orléans, le 24 octobre 1953, il est très tôt attiré par l'art culinaire. A 14 ans, on le retrouve apprenti en pâtisserie à La Ferté Saint-Aubin. Trois ans plus tard, il commence une première carrière de cuisinier dans trois ambassades parisiennes (Pays-Bas, Suède puis Grande-Bretagne).

Le Service Militaire sera pour lui l'occasion d'entrer dans les cuisines de la Présidence de la République. Le chef de l'époque, Marcel Le Servot, lui propose de rester. Il n'en ressortira plus, oeuvrant pendant plus de 40 ans, au sein de la Brigade Elyséenne.

Inutile de préciser que, durant cette période, **Bernard Vaussion** participa à de nombreux voyages présidentiels et accompagna les Chefs de l'Etat dans leurs lieux de villégiature.

Bernard Vaussion, qui a pris sa retraite le 1er novembre 2013, peut s'enorgueillir d'avoir été décoré par 3 présidents successifs : Jacques Chirac (Chevalier de l'Ordre National du Mérite), Nicolas Sarkozy (Chevalier de la Légion d'Honneur) et François Hollande (Officier de l'Ordre National du Mérite).

Après l'Élysée, **Bernard Vaussion** reste un homme très occupé par ce qui aura été la passion de sa vie : jury dans de nombreux concours, déplacements à l'étranger pour le Club des Chefs des Chefs, rencontre avec les jeunes des Lycées hôteliers à travers la France, participation à des œuvres caritatives et conférences sur le métier avec le Rotary Club, le Lions Club, etc. ...



Avec le soutien financier de :



GALETTES SUCRÉES

du Gâtinais

Bernard VAUSSION - Ancien Chef de l'Élysée

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 2 à 4 minutes



- > 1 pomme
- > 1 poire
- > 10 g de beurre
- > 60 g de sucre
- > 100 g de farine
- > 30 g de miel du Gâtinais
- > 2 œufs
- > Le jus d'½ citron
- > 5 cl de rhum
- > 100 g de chocolat (noir ou au lait, à votre convenance)
- > 10 cl de lait

PRÉPARATION

Eplucher et couper en petits cubes 1 pomme et 1 poire. Les faire sauter à la poêle avec un peu de beurre. En fin de cuisson, ajouter 30 g de sucre pour caraméliser.

Dans un récipient, mélanger la farine, 30 g de sucre semoule, le miel, les œufs entiers, le jus de citron, le rhum. Mélanger le tout. Lorsque la pâte est prête, incorporer les fruits.

Dans une poêle, mettre une noisette de beurre, faire chauffer et déposer avec une cuillère à soupe la pâte dans la poêle par petits paquets de 4 cm environ de diamètre. Laisser cuire 2 min de chaque côté.

Préparation sauce chocolat :

Faire fondre dans une casserole 100 g de chocolat (noir ou au lait, à votre convenance), ajouter un peu de lait.

Déguster les galettes avec la sauce chocolat.



Fruits offerts par :

Monsieur GORRISSÉ

Retrouvez toutes les recettes sur www.mtonmarche.com

