

LE PETIT GONE

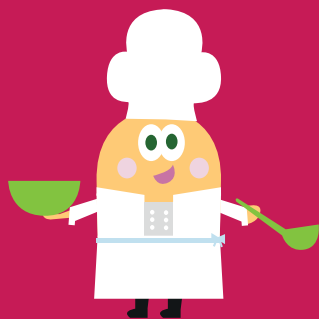
Guillaume LABITTÉ



Le Petit Gone

11, boulevard Rocheplatte
45000 Orléans
02 38 53 54 63
contact@lepetitgone.com

www.lepetitgone.com



Notre restaurant se situe à près de 450 kilomètres de la capitale gastronomique : Lyon.

Implantés au cœur de la ville d'Orléans, nous ne pouvons pas passer outre quenelle, saucisson et charcutaille en tout genre.

Nous proposons une cuisine qui se veut sans prétention, tout en restant inventive à l'image du « cabotin » lyonnais qu'est le gone. L'esprit y est créatif et bon enfant.

La salle aux pierres et poutres apparentes où le feu vient à crépiter en hiver inspire la convivialité. On en viendrait presque à disposer les tables à la façon des bouchons lyonnais pour mieux échanger autour des plats mitonnés.

Des produits frais et du goût ! Tel est le mot d'ordre de l'établissement. Et ce n'est pas la cuisine, ouverte sur salle, d'où s'échappent les effluves des plats en préparation qui vous dira le contraire.

Guillaume Labitté est **Maître Restaurateur** : La garantie pour le consommateur d'une cuisine entièrement faite maison à partir de produits bruts et frais. Accueil et service reconnus de qualité.



Avec le soutien financier de :



FINANCIER À LA POIRE

et sa compotée de pommes caramélisées

Guillaume LABITTÉ - Le Petit Cone

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes



PRÉPARATION

Brunoise de pommes caramélisées :

Éplucher les pommes, enlever le trognon, couper en petits dés. Dans une poêle, verser le sucre cassonade, laisser le sucre caraméliser. Sauter les pommes dans le caramel. Fendre la vanille et ajouter la gousse. Laisser cuire 5 min à feu doux.

Réaliser la purée de poires :

Éplucher les poires, enlever le trognon, couper en gros morceaux. Placer les morceaux dans un blender, mixer avec le sucre. Dans une casserole laisser réduire à feux doux (le volume doit se diviser par trois et obtenir une sorte de confiture liquide).

Financier à la poire :

Dans un cul de poule, mélanger les blancs avec le sucre glace. Incorporer la poudre d'amandes, la farine et la levure chimique. Faire fondre le beurre pour avoir une couleur «noisette». Verser le beurre dans l'appareil, ajouter la purée de poires. Dans des moules beurrés, verser votre préparation et cuire à 165°C pendant 15 à 20 min.

Suggestion : Servir avec un jus de pomme pétillant du Verger de la Jonchère

Fruits fournis par : **BOUTET Romain,**
DELAUNÉ Jean-Luc Fruits & Légumes,
et Au Jardin du Châtelet



ORLÉANS - Halles Châtelet

Brunoise

- > 3 pommes Royal Gala
- > 90 g de sucre cassonade
- > ½ gousse de vanille

Purée de poires

- > 2 poires conférence
- > 80 g de sucre

Appareil à financier

- > 170 g de blanc d'œuf (2 gros oeufs)
- > 170 g de sucre glace
- > 60 g de poudre d'amandes
- > 60 g de farine
- > 60 g de purée de poire
- > 1,5 g de levure chimique
- > 90 g de beurre

