

# Duo gourmand...

## Le Comptoir des Poivres & Laurent Petit, pâtissier

Association de bienfaiteurs en vue avec le **Comptoir des Poivres**, à Ancenis, entre Angers et Nantes, et **Laurent Petit**, pâtissier chocolatier à Angers, qui fait un hold-up sur les saveurs, mettant dans le mille avec une création, le **Takahara**, séducteur gâteau chocolat abricot, l'onctuosité boostée par les baies de Sansho, les poudres de gingembre et les feuilles de combava moulues. Attention addiction en vue!

### Le Comptoir des Poivres.

Telle une caverne d'Ali-Baba où les trésors seraient saveurs, le Comptoir des Poivres recèle bien des merveilles invitant au(x) voyage(s) dans l'assiette. Direction le Cambodge avec un poivre noir entier IGP Kampot, le Vietnam avec un poivre rouge entier de Phu Quoc ou Madagascar avec un poivre blanc entier vanille. Les senteurs prennent de l'altitude et du mystère avec les baies de Sansho du Bouthan ou les baies de Timut noir du Népal. En fleurs comestibles, les boutons de rose d'Ispahan en Iran incitent à la rêverie. On part sur les chemins de l'Italie par le truchement d'une racine de réglisse de Calabre en poudre ou sur les sentiers d'Espagne grâce au paprika fumé Pimentón. Safran d'Iran, vanille noire Bourbon, zestes de combava, curry de Madagascar, le Comptoir des Poivres, dans sa recherche de l'excellence, sélectionne les produits directement sur les lieux de production, dans le refus de tout traitement chimique aussi bien sur la plante que sur le produit. On peut déguster tranquillement.

**Le Comptoir des Poivres.**  
**ZAC de l'Aéropôle.**  
**140 rue Georges Guynemer.**  
**44150 Ancenis.**  
**Tel. 02 40 83 33 33.**  
**www.lecomptoirdespoivres.com**

**Laurent Petit**  
**Magasin centre ville**  
**4 rue St Aubin 49100 Angers**  
**Tel. 02 41 88 87 15**

**Magasin et laboratoire**  
**8 rue de la Claie 49070 Beaucauzé**  
**Tel. 02 41 87 69 01**

### Le Takahara

Pour 10 personnes ( soit 10 moules de 9 cm de large ).

#### Sablé chocolat.

90 gr de beurre. Sel. 60 gr de sucre glace.  
16 gr de poudre d'amande. 1 oeuf. 16 gr de cacao. 16 gr de grué. Mélanger les ingrédients cités dans l'ordre. Cuire la pâte étalée à 190°C, dans un four ventilé.

#### Croustillant.

105 gr pâte sablée chocolat.  
60 gr de Gianduja. 15 gr de feuilletine.  
Baies de Sansho.  
Concasser la pâte sablée, ajouter le Gianduja puis la feuilletine. Ajouter les baies de Sansho moulues du Comptoir des Poivres. Etaler en cercle. Conserver au froid.

#### Confit d'abricot.

220 gr de purée d'abricot. 92 gr d'abricot.  
70 gr de sucre inverti. 20 gr de sucre semoule.  
12 gr de pectine NH. Poudre de gingembre.  
Chauffer la purée et les abricots de Provence coupés en dés avec le sucre inverti, la poudre de gingembre du Comptoir des Poivres. Ajouter le mélange sucre/pectine. Couler aussitôt et bloquer au froid.

#### Mousse chocolat au lait.

60 gr de crème fleurette. 75 cl de lait.  
35 gr de sucre. 25 gr de jaune d'oeuf.  
18 gr de masse gélatine. 125 gr de couverture chocolat au lait. 215 gr de crème fouettée.  
Réaliser une anglaise, ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat au lait. Mixer à 35°C. Ajouter la crème fouettée, couler aussitôt en moule, ajouter le confit d'abricot. Remettre de la mousse chocolat au lait, terminer la le croustillant. Bloquer au froid avant de glacer.

#### Finition.

150 gr glaçage chocolat au lait. 10 gr cerclage chocolat au lait. 10 gr pastille chocolat au lait.  
Feuilles de combava moulues.  
Glacer le petit gâteau de chocolat lait. Poser le cerclage réalisé en chocolat lait puis la pastille chocolat lait saupoudré de feuilles de combava moulues du Comptoir des Poivres.

