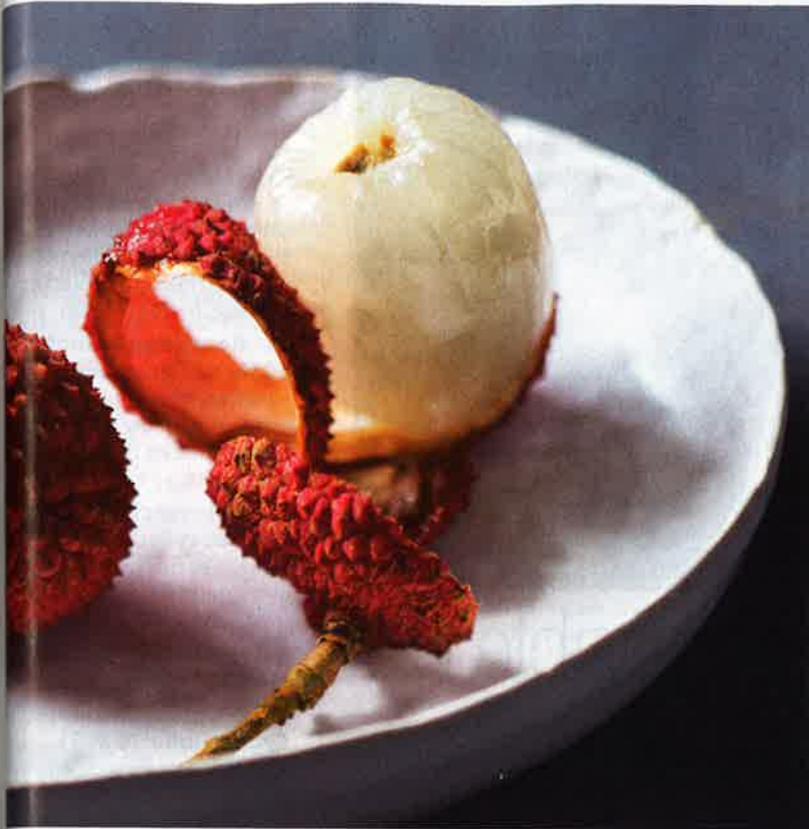


BRavo!!!



ducteur litchi

LA RECETTE

Charlotte aux litchis

Ingrédients : 1 paquet et demi biscuits à la cuillère, 20 cl crème fraîche, 2 sachets sucre vanillé, 1 c. à soupe sucre glace, 1 kg de litchis, 2 cl de rhum.

Prendre la crème fraîche en chantilly, ajouter sucre vanillé et sucre glace. Décortiquer les litchis, les dénoyauter, émincer, réserver en gardant le jus.

Mettre dans un moule à charlotte les biscuits trempés un à un dans le jus de litchi. Mettre une première couche de biscuits trempés, puis une couche de litchis.

Mettre une couche de biscuits trempés dans du sirop/rhum.

Mettre une seconde couche de biscuits trempés dans du jus de litchis et de litchis puis finir par une couche de biscuits. Placer au frais.

Il est vif, frais, juteux, donne de l'acidulé et de la gaieté, nous vient de Chine (où il est cultivé depuis plus de deux mille ans), mais aussi des Philippines, d'Indonésie, de Madagascar et de La Réunion. Il est riche en vitamine C, se croque d'un trait, dès lors qu'on enlève son noyau, toxique.

Il est le fruit d'un arbre tropical, *Litchi chinensis*, de la famille des Sapindaceae. Il voisine avec le ramboutan, la longane et la quenette. Il s'utilise en jus, en vin, en salade de fruits. Il peut accompagner contribuer, par macération, à «arranger» le rhum.

Riche en fruit et en jus, moelleux sous sa coque dure, il se conserve aisément au réfrigérateur et peut se congeler. Il joue un rôle dans la pharmacopée chinoise pour ses propriétés astringentes, stomachiques, antalgiques. Il combat la douleur gastrique et il est réputé aider le transit intestinal.

Bref, on lui fait tout faire. Les arbres à litchis de l'île de La Réunion sont très mellifères et des ruchers sont souvent installés près des vergers à litchis, dont on récolte un miel délicatement acidulé ■

Divine Lucullus



La Lucullus de Valenciennes ? Une terrine façon mille-feuille mariant mousse de foie gras et langue de bœuf fumée. On la vend à Marly, dans une demeure de brique ancienne, avec ses ateliers soignés. *Lucullus, 140, rue de Romainville, Marly (Nord). 03.27.51.89.10.*

Le chocolatier de Pont-Aven



Natif d'Hennebont, formé chez Thuriès et Hermé, Nicolas Jubin (photo) propose dans une demeure historique du cœur de son bourg pâtisseries de qualité (mille-feuille, éclair vanille, diva framboise) et ganaches (sésame, gianduja, fleur de sel, safran ou anis). A tomber par terre. *La Chocolaterie de Pont-Aven, 1, place Henri-Delavallée, Pont-Aven (Finistère). 02.98.09.10.47.*

Un hymne à la vie



Quand Marlena de Blasi s'installe en Ombrie, elle conte avec drôlerie ce qui ressemble à une quête patiente. Et évoque les saveurs de son pays d'adoption avec un bel appétit. Signé d'une Brillat-Savarin italo-américaine, un hymne savoureux à la vie. «Un palais à Orvieto», de Marlena de Blasi (Mercure de France, 304 p., 22,50 €).

LA BOUTEILLE

La perle de la Spey

Nez superbe et épicé, bouche longue avec arômes douceâtres dus au vieillissement en fûts de xérés. Le Tamdhu 10 ans est une perle à redécouvrir (www.dugas.fr).

