

Recette bretonne pour réussir une thalasso

Séjour à la Baule-les-Pins organisé par Claudie Cesca, Geneviève Esnée et Guitte Bardeau

Il vous faut, bien sûr, plus d'ingrédients que pour un Kouign Amann.

Tout d'abord, un car très confortable pour vous conduire de votre village ... au terminus.

LA BAULE LES PINS avec, évidemment, un excellent chauffeur accompagné de quelques épices, petites histoires et champagne : merci Mado.

Se laisser reposer pendant 500 km et puis se munir du matériel adéquat pour réussir son projet, à savoir :

⊕ La résidence Saint Saëns de Renouveau Vacances dont l'utilisation est rendue très facile par différents accessoires annexes tels que bar, animations et la serveuse (Oh ! Agnès, si tu savais...).

⊕ Le centre de Thalasso indispensable pour garantir un produit moelleux, plein de calories et pimenté de quelques gouttes d'eau salée qu'il faut ajouter (suivant l'inspiration de chacun) en étant debout ou couché c'est selon.

⊕ Le gâteau (car c'en est un !) et quel gâteau ! va se concrétiser sur cinq jours (eh ! oui, cinq jours...) par une alternative savamment rythmée de l'utilisation de tous ces moyens pour l'homogénéisation des produits constitutifs : confort, ambiance décontractée, bienfaits de l'eau de mer, beauté des paysages, découverte de la culture, de l'architecture, des mœurs locales, de l'histoire avec l'aide très précieuse d'un maître pâtissier de niveau national, (c'est bien sûr toi ! Julie ! que nous remercions très fort), qui a su si bien exciter nos papilles avec l'histoire des paludiers de Guérande et des marais salants, d'Anne de Bretagne, de Saint-Nazaire à travers la dernière guerre mondiale et aussi de la Baule ou, encore, de la nature, avec de petites randonnées commentées.

Notre dernier jour, retour très joyeux avec une halte dans un restaurant pour conclure notre escapade.

Le nom de ce gâteau ?

La recette du GATEAU NANTAIS par Claudie CESCA

Pour 6 personnes.

Cuisson : 40 à 45mn, 170 degrés four à chaleur tournante

- 125 g de beurre mou demi-sel
- 150 g de sucre
- 125 g d'amandes en poudre.
- 40 g de farine
- 3 œufs
- 100 g sucre glace (pour le glaçage)
- 10 cl de rhum (2 c à soupe suffisent).

Préchauffer le four.

Dans un saladier mélanger : sucre, beurre mou, amande.

Battre les œufs, ajouter au mélange précédent, puis la farine et la c. à soupe de rhum.

Dans un moule beurré verser la préparation.

Mettre au four.

Démouler, laisser refroidir et napper votre gâteau.

Laisser refroidir au réfrigérateur pour le glaçage.

Déco : physalis, framboise...

(Dégustation de notre gâteau dans une brasserie Nantaise LA CIGALE, témoignage de l'ivresse ornementale de l'époque Modern Style, magnifiques mosaïques décor 1900.)



NB : Souci récurrent pendant ce séjour : sommes-nous en Bretagne ?

Réponse d'un Nantais : certainement pas.

Réponse d'un Breton : c'est évident.

Robert HERHEL