CHOCO MANI

Par Kévin Lacote (KL Pâtisserie, Paris)

Kévin Lacote est l'une des révélations pâtissières de ces dernières années, grâce à une série de gâteaux d'une incroyable subtilité dans son élégant salon de thé du 17e arrondissement, un flan dantesque ou un canelé d'exception. Direction la gourmandise pure avec ce petit gâteau où le chocolat se trouve des alliés rondeur avec la cacahuète et la noix de coco, le genre de douceur où l'on replonge sa cuillère inlassablement.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 134

© JEAN-MARIE GIGAN

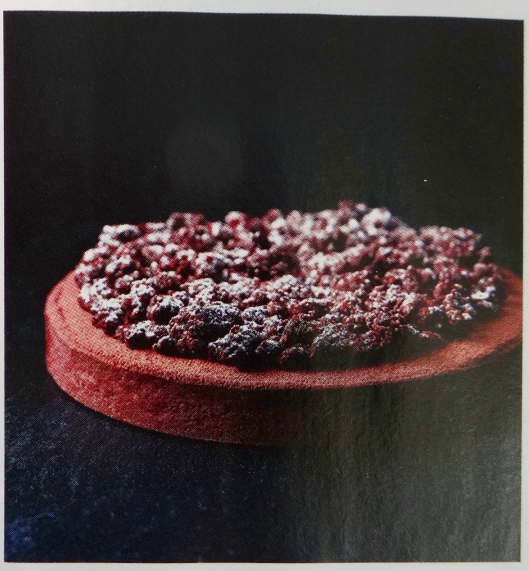
fraîche.

3 LE PLUS PÂTISSIER

Kevin Lacote (Paris)

Du lait frais, de la crème et un mélange de chocolats noir et au lait pour un chocolat chaud mousseux et très pâtissier.

© ATELIER MAI 98



TARTE CACAO

Par Kevin Lacote (KL Pâtisserie, Paris)

Exigence contemporaine : voilà le credo de cette magnifique enseigne où tous les gâteaux correspondent aux codes de la haute pâtisserie moderne. Des designs simples et lisibles, très élégants ; des ingrédients de saison, toujours frais ; sans compter qu'aucun colorant ni arôme artificiel ne viennent gâcher le plaisir de la dégustation. Pour sa tarte au chocolat, Kevin Lacote nous offre une version au look brut, et aux parfums de citron vert et coco qui explosent de fraîcheur et d'exotisme. Sublime.