

— LE JOURNAL —
DE NOËL



UN NOËL GOURMAND EN PROVENCE

Pour que Noël soit toujours un Noël rempli de joie, Maison Brémond 1830 dévoile sa sélection de produits gourmands. Cette année, découvrez de nouveaux délices sucrés et salés élaborés en Provence et en Méditerranée, ou craquez pour nos incontournables produits de nos épiceries fines en apportant du soleil à votre menu de fête !

Le Calendrier de l'Avent 2021 p 4
Huile d'olive & Vinaigre de Noël p 10-11
Idées cadeaux pour les gourmands p 13

Menu de Fête p 17

bon cadeau

**de 10€
à l'intérieur !**

BON CADEAU 10€ OFFERT*

du 1^{er} novembre au 31 décembre 2021

*Offre valable dès **45€ d'achat** dans nos boutiques en France sur présentation de ce bon et sur mb-1830.com avec le **code NOEL21** (hors Calendrier de l'Avent, 13 Desserts et promotions). Bon cadeau non cumulable avec les autres offres en cours.

ÉDITO

Depuis 1830, Maison Brémond veille à proposer le meilleur de la Provence et de la Méditerranée. Fière de ses valeurs et de ses engagements, l'épicerie fine travaille aux côtés d'artisans producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité, la traçabilité et l'authenticité de leurs savoir-faire. Aujourd'hui, cette passion pour les saveurs et terroirs provençaux se retrouve sur les étals de Maison Brémond 1830, avec des produits d'exception, aux goûts uniques.

“

Vivre et travailler en harmonie avec la nature, cultiver la terre en respectant sa biodiversité, soutenir des agriculteurs engagés, favoriser les produits de saison et les circuits courts, perpétuer les savoir-faire de nos aînés et partager le goût des bonnes choses... telle est la philosophie de Maison Brémond 1830.

Olivier Baussan



DÉCOUVREZ UNE MULTITUDE
DE PRODUITS DU TERROIR



Nous sommes engagés depuis 2019 aux côtés de l'association Act for Planet, afin de lutter contre le changement climatique et ses effets néfastes, avec des actions concrètes comme la plantation de châtaigniers et de pistachiers en Haute-Provence.



Depuis 2020, nous nous mobilisons auprès de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) de la région Sud à travers différents projets comme des actions de protection de la chouette Chevêche d'Athéna et de la Pie-Grièche méridionale, deux espèces en voie de disparition en Provence.



Nous soutenons activement le fonds de Sauvegarde de la Lavande en Provence et le programme « Green & lavandes », en proposant des produits solidaires 100% Provence, dans l'objectif de lutter contre le dépérissement de la culture des champs de lavandes et du lavandin.



Nous défendons également des projets engagés au-delà de la Provence pour protéger des cultures en danger. Telle que l'initiative d'Olivares Vivos, un groupement de producteurs méditerranéens qui défend son territoire et sa biodiversité.



Nos nombreuses gammes de produits BIO, contrôlées par un organisme, renforcent nos engagements en faveur de la biodiversité.



Une épicerie fine engagée pour le climat & la biodiversité



Chaque année, toujours en cohérence avec les valeurs et les engagements de Maison Brémond 1830, nous veillons à nous impliquer dans de nouveaux projets pour restaurer et protéger la biodiversité.

Jadis présente à l'époque romaine jusqu'au début du 19^{ème} siècle, la pistache avait presque totalement disparue de Provence. Nous avons décidé de nous impliquer en devenant les ambassadeurs de l'association Pistache en Provence (pistacheenprovence.com) qui œuvre depuis 3 ans, avec des agriculteurs engagés, afin de favoriser des initiatives et des techniques pour permettre sa réintroduction au sein de notre territoire.



Le cadeau engagé

14,50 €

Nous proposons pour Noël, un nichoir artisanal en **bois des Landes fabriqué en Haute-Provence**. On l'utilise

en coffret pour y glisser des cadeaux gourmands à l'intérieur, on le dépose au pied du

sapin, puis on l'installe ensuite sur son balcon ou dans le jardin pour en faire profiter les oiseaux du voisinage.





LE CALENDRIER DE L'AVENT

UN NOËL GOURMAND & ENGAGÉ



Cette année, nous vous proposons un tout nouveau format pour notre incontournable calendrier de l'Avent. Présenté dans un plateau en bois, vous retrouverez 24 boîtes garnies de spécialités de Provence pour attendre Noël de la meilleure des façons.

À l'intérieur, gourmandises sucrées, huiles d'olive aromatisées, balsamiques, mélanges de sel & herbes, douceurs à tartiner, confiseries et produits de bien-être... Le calendrier dévoile, jour après jour, nos produits phares sélectionnés chez des producteurs provençaux et méditerranéens au savoir-faire authentique.

*3 puzzles à construire
d'après des œuvres originales
de Gisèle Baussan.*

Nouveau format pour ce calendrier de l'Avent 2021 : 24 boîtes en carton toutes positionnées dans le plateau en bois qui composent 3 puzzles, à déplacer et retourner, pour voir apparaître l'une des trois œuvres de Gisèle Baussan, maman d'Olivier Baussan.

Un calendrier 100% recyclable et réutilisable.

Calendrier de l'Avent
49,00€

L'IDÉE RESPONSABLE !

Conservez les 24 boîtes pour faire et refaire les différents puzzles en famille, et proposez en 2022 un calendrier de l'Avent « Do It Yourself », en y glissant de nouveaux cadeaux et gourmandises à l'intérieur.

ACT
FOR
PLANET



Cette année encore, pour l'achat de ce calendrier de l'Avent, **1 euro sera reversé à l'association Act for Planet pour la LPO Provence-Alpes-Côte-d'Azur.**

En soutenant financièrement leurs projets, nous agissons concrètement pour le climat et la protection de la biodiversité en Provence. Avoir ce calendrier, c'est soutenir avec nous ces actions et permettre à d'autres de voir le jour pour favoriser l'émergence d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

*Protégeons & Valorisons
la biodiversité !*

LES TREIZE DESSERTS

DE PROVENCE

Chaque territoire possède sa tradition de Noël. En Provence, il est coutume d'offrir des gourmandises à ses convives. On en présente treize, que chaque invité doit goûter afin de s'assurer bonne fortune pour l'année.

Présenté dans une jolie boîte ronde aux couleurs de Noël illustrée par Nadette Baussan, notre coffret propose environ un kilo de mignardises à déguster le soir de Noël. Autour du gibassier central, on y découvre un concentré de Provence : nougats, pâte de coing, croquants aux amandes, navettes, dattes, calissons, noisettes, melon déshydraté, amandes, raisins secs et figues séchées.

Coffret 13 desserts

1 kg · 40,00€

*La plus ancienne
tradition de Noël
célébrée en Provence*



LA TRUFFE

TRÉSOR DE LA TERRE

Qu'elle soit noire, blanche, d'hiver ou bien d'été, la truffe se déguste sous toutes ses formes pour sublimer les plats les plus simples. Avec un magret, en omelette, dans du riz ou des pâtes, laissez-vous séduire par ce trésor de la terre.

Fin gourmet ou hôte de prestige, le goût inimitable de la truffe ravira vos papilles et celles de vos invités !



Crème de parmesan à la truffe d'été

110 g · 14,50€

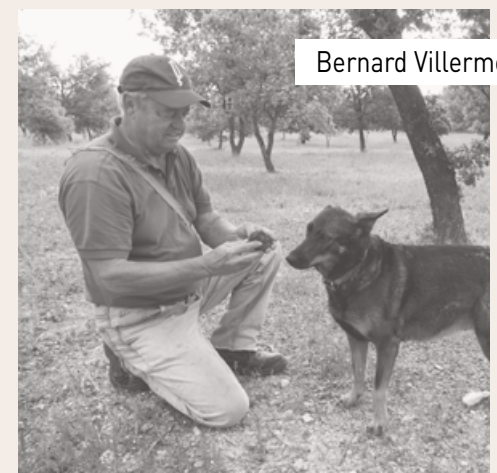
Cette crème savoureuse associe deux produits emblématiques de la gastronomie du sud : le Parmigiano Reggiano incontournable de la cuisine italienne, et la truffe d'été, véritable or de la Provence. Une saveur intense pour sublimer tous vos plats !



Coffret Gourmet autour de la truffe

100 ml + 575 g · 69,00€

Huile d'olive à la truffe d'été 100 ml + sel à la truffe d'été 110 g + miel à la truffe d'été 55 g + risotto à la truffe d'été 250 g + crème de parmesan à la truffe d'été 110 g + lamelles de truffe d'été 50 g.



Bernard Villermet



Giuseppe Ursini

LES HUILES AROMATISÉES

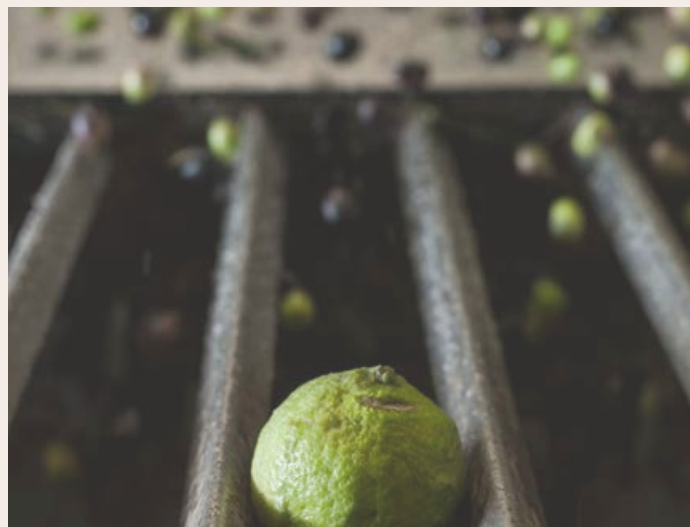
CITRON PRESSÉ VERT & MANDARINE

Direction l'Italie, dans la région des Abruzzes, où la famille Ursini (société familiale) élabore de façon naturelle des huiles d'olive aromatisées. Ail rouge, basilic, citron frais, citron pressé vert, mandarine fraîche ou encore piment rouge sont pressés avec les olives récoltées pour créer des huiles très parfumées. Les olives, les plantes et les fruits utilisés dans ces huiles sont tous issus des vergers et des oliveraies à proximité.

Huiles d'olive citron pressé vert
ou mandarine fraîche
250 ml · 12,90€



Un assaisonnement subtil !





LA FIRST

PREMIÈRE
RÉCOLTE
DE PROVENCE

*Une huile d'olive
fraîche & élégante,
le joyau de
la Provence !*

« La First » est la première huile d'olive vierge extra sélectionnée parmi les grands crus de Provence.

Chaque hiver, c'est l'huile d'olive que les fins gourmets attendent. Mûrie tout l'été au soleil de la Provence, pressée après la première récolte en octobre, à la manière d'un grand cru, la First révèle chaque année de délicates notes gustatives qui raviront les amateurs d'arômes d'herbe fraîchement coupée, d'ardence et de longueur en bouche.

Reconnaisable à son bidon or & noir en édition limitée, vous pouvez dès à présent la réserver dans votre boutique la plus proche, par mail ou par téléphone.

La First
1L · 39,00€

L'HUILE DE NOËL

DE PROVENCE

Huile d'olive vierge extra

500 ml · 28,00€



C'est en pays d'Arles, coeur des traditions provençales, aux portes de la Camargue, que poussent les oliviers d'André Meiffre et de son fils Guillaume. Ils cultivent ensemble plus de 50 hectares d'oliviers en agriculture biologique de vingt variétés différentes pour créer des assemblages équilibrés et savoureux.

Cette année, c'est la variété d'olive Koroneïki qui a donné ce précieux fruité vert.

Edition limitée à 600 litres.

Au nez, on aime son fruité vert léger aux arômes de thé vert et d'herbe fraîchement coupée. En bouche, on retrouve la fraîcheur de la salade, tirant sur l'artichaut crû, et la subtilité de l'amande douce.



André & Guillaume Meiffre

LE VINAIGRE BALSAMIQUE

VIEILLI 15 ANS

Depuis 1909, la famille Mussini se consacre à la production du vinaigre balsamique de Modène, en Italie. Après avoir passé 15 ans en fût de chêne dans le chai familial, ce balsamique parfume les mets les plus précieux. En finition sur des légumes cuits, du poisson ou de la viande, on le déguste également les yeux fermés avec du fromage ou sur un dessert. Pour Noël, nous vous dévoilons ce grand cru dense et aromatique dans sa bouteille à la robe dorée, qui apporte élégance et charme aux belles tablées.

Balsamique vieilli 15 ans
250 ml · 21,90€

*L'art de la vigne,
une fabrication italienne.*



Gabriele Torricelli,
petit fils de la famille Mussini





POUR PARTAGER LE GOÛT DES BONNES CHOSES

IDÉES CADEAUX

En solo, duo ou trio, choisissez les plus beaux écrins pour offrir le meilleur de la Provence. Rouge, vert, blanc & or sont les couleurs de notre Noël gourmand pour sublimer nos compositions gourmandes. Il n'y a plus qu'à les poser au pied de votre sapin !

*Partager son plaisir
de cuisiner et de bien manger !*



Assortiment truffe blanche

100 ml + 30 g · 19,90€

Sel à la truffe blanche 30 g
+ huile d'olive arôme truffe blanche 100 ml.



Coffret apéritif en Provence

370 g · 27,00€

Caviar d'aubergine 90 g + terrine de canard 100 g
+ rillettes de thon 90 g + tapenade noire 90 g.

À découvrir !



Duo noix & noisette

200 ml · 25,00€

Huile vierge de noisette 100 ml
+ huile de noix du Périgord AOP 100 ml.



Coffret trio douceurs

690 g · 27,00€

Suprême de pistache 220 g + pâte à tartiner lait feuillantine
220 g + confiture à la figue & mendiants 250 g.



Coffret découverte
200 ml + 50 g · 32,00€

Huile vierge de noisette 100 ml + huile de noix du Périgord AOP 100 ml + éclats de noisettes toastés 50 g.



Coffret First
1,250 L + 320 g · 78,00€

Huile d'olive First 1L + vinaigre balsamique vieilli 15 ans 250 ml + terrine de Noël pistache & fruits secs 100 g + délice de Noël orange chocolat 220 g + verseur plastique.

L'excellence !



Coffret duo de Noël
750 ml · 49,90€

Huile d'olive de Noël 500 ml + vinaigre balsamique vieilli 15 ans 250 ml.



Coffret Noël
550 g · 35,00€

Terrine de Noël pistache & fruits secs 100 g + délice de Noël orange chocolat 220 g + bougie fruits confits 230 g.

ACCORDS COUP DE COEUR



**Terrine à la pistache
& aux fruits secs**
100 g · 6,95€

En édition limitée, découvrez notre terrine de Noël à la pistache et aux fruits secs élaborée en Haute-Provence. Elle donnera une teinte de fête à tous les apéritifs festifs.



**Éclats de noisettes
toastées au sel**
50 g · 6,50€

Ce subtil mélange de noisettes toastées de France et de fleur de sel de Camargue relèvera tous plats de fête. A retrouver dans nos recettes de fin d'année !



**Pâte à tartiner à la
châtaigne & huile d'olive**
220 g · 8,50€

Un unique concentré de châtaigne du Piémont associé à de l'huile d'olive vierge extra pour retrouver le goût de notre enfance. Une douceur naturelle à découvrir cet hiver.



**Douceur de Noël Bio
orange & chocolat**
250 g · 8,95€

Cuite au chaudron en Provence, cette douceur à tartiner biologique vous rappellera les incontournables orangettes au chocolat que l'on déguste à Noël.



**Calissons
d'Aix-en-Provence**
320 g · 23,95€

Un nouvel écrin au format généreux pour nos célèbres calissons d'Aix-en-Provence. La confiserie emblématique de notre chère Provence à partager ou à offrir !



**Bougie
aux fruits confits**
230 g · 19,90€

Un parfum aux notes sucrées pour réchauffer son intérieur à l'approche de Noël. Son pot en verre lui permet d'être recyclée à l'infini.

PUNCH DES FÊTES

CITRON & GRENADE

PRÉPARATION 10 MIN
POUR 6 VERRES

INGRÉDIENTS

- ½ citron
- 1 grenade
- 750 ml d'eau plate
- 240 ml de jus d'orange
- 12 cuil. à café de **balsamique blanc à la grenade**
- 1 bouteille de Prosecco (ou vin pétillant, ou vin mousseux)
- 1 pot de **perles de balsamique à la framboise**

PRÉPARATION

1. Presser le ½ citron dans un bol. Y ajouter l'eau plate, les grains de grenade et les perles de balsamique à la framboise.
2. Verser le mélange dans un moule à glaçons. Réserver au congélateur pendant 2 heures.
3. Dans chaque verre, ajouter un glaçon fruité, deux cuillères à café de balsamique blanc à la grenade et 40 ml de jus d'orange.
4. Remplir la flûte de Prosecco.

*Pour obtenir un cocktail sans alcool,
remplacer le Prosecco par de l'eau pétillante.*

CARPACCIO DE DAURADE

& PAMPLEMOUSSE

PRÉPARATION 30 MIN
POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g filet de daurade
- ½ pamplemousse bio
- 1 citron bio
- 1 fenouil
- 3 cuil. à soupe de **balsamique au pamplemousse**
- Quelques feuilles d'aneth
- **Huile d'olive de Noël**
- 4-5 grains de **poivre rouge Phu Quoc**
- **Fleur de sel de Camargue**

PRÉPARATION

1. Éplucher et récupérer la pulpe du pamplemousse à l'aide d'une fourchette. Couper le fenouil en petits dés.
2. Mélanger la pulpe du pamplemousse et le fenouil. Y ajouter une cuillère à soupe de balsamique au pamplemousse, ainsi qu'un demi citron.
3. Pour la vinaigrette, incorporer 2 cuillères à soupe d'huile de Noël, 2 cuillères à soupe de balsamique au pamplemousse et assaisonner avec le poivre rouge Phu Quoc.
4. Détailler de fines tranches de daurade et les dresser dans l'assiette. Ensuite, badigeonner la vinaigrette sur le poisson à l'aide d'un pinceau.
5. Enfin, déposer le mélange pamplemousse-fenouil au cœur de l'assiette. Assaisonner avec l'autre moitié de citron, la fleur de sel et l'aneth, et arroser légèrement le plat d'un filet d'huile d'olive de Noël.

Rajouter du fenouil coupé en fines tranches à la mandoline pour un effet étoile.





SOUPE DE TOPINAMBOUR

& TRUFFE

PRÉPARATION 45 MIN
TEMPS DE CUISSON 40 MIN
POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g de topinambour
- 1 gousse d'ail
- 1 échalotte
- 2 mandarines
- 400 ml de lait
- 150 ml de crème liquide
- 300 ml d'eau

- 1 cuil. à soupe d'**Huile de tous les jours**
- 4 cuil. à café d'**Huile d'olive vierge extra à la truffe blanche**
- **Sel à la truffe d'été**
- **Poivre bio Kampot noir**
- **Crème de parmesan à la truffe d'été**



PRÉPARATION

1. Éplucher les mandarines et séparer les quartiers, puis les caraméliser avec un filet d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive. Ensuite, éplucher les topinambours.
2. Hacher finement l'échalotte et la gousse d'ail. Dans une grande casserole, les faire revenir avec l'huile de tous les jours. Puis, verser les topinambours, le lait et l'eau. Laisser mijoter jusqu'à obtenir une texture tendre. Mixer le tout pour obtenir un velouté.
3. Ensuite, mélanger la crème liquide avec les $\frac{3}{4}$ de la crème de parmesan à la truffe. Incorporer le mélange dans la soupe.
4. Dans le fond des assiettes, déposer plusieurs quartiers de mandarine caramélisées, puis verser le velouté. Finir le dressage en y ajoutant une cuillère à café de crème de parmesan à la truffe, puis quelques quartiers de mandarine. Assaisonner d'un filet d'huile à la truffe blanche et d'une pincée de sel à la truffe.

Rajouter des lamelles de truffe au dressage pour sublimer le tout !

SAUMON AUX AIRELLES

& POMMES DE TERRE

PRÉPARATION 45 MIN
TEMPS DE CUISSON 1H
POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 800 g de filet de saumon
- 8 - 12 pommes de terre
- ½ pot de ciboulette
- ½ pot d'aneth
- 2 cuil. à café d'échalotte
- 5-6 pointes de couteau de **piment d'Espelette**
- 150 ml de vin blanc
- 100 g d'airelles rouges
- 50 ml de **balsamique de Noël**
- 25 ml de **balsamique à la grenade**
- 8 cuil. à soupe d'**Huile de Noël**
- **Poivre bio Kampot blanc**
- **Éclats de noisettes toastées au sel**



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 degrés. Laver les pommes de terre, les émincer en fines tranches (sans les couper entièrement), puis les mettre dans un plat allant au four.
2. Mélanger l'huile de Noël avec la ciboulette, l'aneth et le piment d'Espelette, puis enduire les pommes de terre avec cette préparation. Ensuite, assaisonner avec le poivre Kampot et les éclats de noisettes. Enfourner pendant 40 minutes environ.
3. Faire revenir les échalotes dans une petite casserole, y ajouter le balsamique de Noël, le balsamique blanc à la grenade et réduire de moitié. Rajouter le vin blanc et laisser mijoter pendant 10 minutes.
4. Retirer la sauce du feu. La mixer en y incorporant petit à petit l'huile de Noël. Remettre le mélange sur les plaques de cuisson. Veiller à ne pas faire monter à ébullition. Ajouter les airelles et maintenir la sauce à feu doux.
5. Découper le saumon en six portions, saupoudrer d'éclats de noisettes toastées au sel, de poivre et d'aneth. Disposer le poisson dans un plat et couvrir de papier aluminium. Cuire à 180 degrés pendant 10-15 minutes.
6. Enfin, ajouter le saumon et les pommes de terre dans l'assiette. Verser délicatement la sauce sur les différents éléments du plat.



BOEUF EN CROÛTE

& CONCASSÉ DE NOISETTE

PRÉPARATION 45 MIN
TEMPS DE CUISSON 1H
POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 700 g de filet de bœuf
- 2 cuil. à soupe de **moutarde au miel**
- 1 gousse d'ail
- 60 g de beurre
- 6 cuil. à soupe de chapelure
- 6 cuil. à soupe d'**éclats de noisettes toastées au sel**



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 225°C.
2. Découper le beurre en petits morceaux. L'ajouter dans un saladier, ainsi que la chapelure et les éclats de noisettes. Écraser le tout à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Mettre la préparation entre deux feuilles de papier cuisson. A l'aide d'un rouleau de pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à avoir une épaisseur de 4 mm et une taille permettant de recouvrir le filet de bœuf. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20-25 minutes.
4. Éplucher la gousse d'ail et la couper en 2 morceaux.
5. Mettre le filet de bœuf dans un plat rectangulaire. Faire deux incisions sur le haut du filet et y insérer un morceau d'ail dans chaque fente. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le bœuf de moutarde au miel.
6. Sortir la préparation du réfrigérateur. Oter la première feuille de cuisson, puis retourner la pâte et recouvrir le filet de bœuf avec. Enlever la deuxième feuille de cuisson. Bien envelopper le filet.
7. Mettre au four à 225°C pendant 25 minutes.

Accompagner de légumes d'hiver rôtis au four.

BÛCHE OMELETTE NORVÉGIENNE

& LEMON CURD

PRÉPARATION 45 MIN
PRISE AU FROID 12H
POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit roulé

- ½ pot d'éclats de noisettes toastées au sel
- ½ pot de lemon curd
- 4 cuil. à soupe d'huile aromatisée à la mandarine (facultatif)
- 105 g de farine
- 130 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Pour la garniture glacée

- 1 pot de lemon curd
- 125 g de sucre
- 5 jaunes d'œuf (réserver 3 blancs d'œuf pour la meringue)
- 500 ml de lait demi-écrémé
- 5 cl de crème liquide 30%

Pour la meringue

- 3 blancs d'œuf
- 75 g de sucre glace
- 75 g de sucre

PRÉPARATION DU BISCUIT ROULÉ

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Séparer les blancs des jaunes. Prendre les blancs d'œuf, ajouter une pincée de sel, puis les monter en neige pour qu'ils soient bien fermes. Mettre de côté.
3. Dans un saladier, ajouter les jaunes d'œuf, mettre le sucre et faire blanchir la préparation. Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile aromatisée à la mandarine, la moitié de la farine, puis mélanger. Ajouter ensuite la moitié des blancs d'œuf et remuer délicatement. Renouveler l'opération avec le reste de la farine et les blancs d'œuf.
4. Sur une plaque allant au four, déposer une feuille de cuisson et étaler la préparation. La saupoudrer d'éclats de noisettes. Veiller à bien en mettre sur tout le biscuit. Mettre au four pendant 11 minutes.
5. Pendant ce temps, humidifier un torchon propre. Poser le torchon humide sur une table et mettre une nouvelle feuille de papier cuisson dessus.
6. En fin de cuisson, retourner le biscuit sur cette nouvelle feuille. Garder l'ancienne sur la préparation. Enrouler le biscuit avec le torchon puis mettre au réfrigérateur.

PRÉPARATION DE LA GLACE

7. Mettre le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition.
8. Séparer les blancs et les jaunes. Garder trois blancs d'œuf, les réserver au réfrigérateur pour la meringue. Prendre un saladier, verser les jaunes et le sucre.



Faire blanchir au fouet. Puis ajouter au mélange la préparation lait-crème. Bien mélanger.

9. Faire chauffer la préparation dans une casserole à feu doux, en remuant régulièrement pendant 8 minutes.

10. Verser le mélange dans un saladier, ajouter le pot de lemon curd et remuer. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

11. Au bout de 30 minutes, transvaser la préparation dans la sorbetière et turbiner pendant 40 minutes. (Option sans sorbetière : Mettre au congélateur et remuer de temps en temps de manière à obtenir une consistance de crème glacée).

MONTAGE DE L'OMELETTE NORVÉGIENNE

12. Une fois la consistance souhaitée, prendre le moule à bûche et remplir au ¾ de crème glacée.

13. Sortir le biscuit roulé du réfrigérateur. Le dérouler et couper une bande de la taille du moule. Réserver cette partie pour en faire le socle de l'omelette.

14. Étaler ½ pot de lemon curd sur le reste du biscuit roulé et tailler à la dimension de la bûche. Mettre le biscuit roulé à l'intérieur du moule, dans la glace. Prendre la bande de biscuit mise de côté et la poser sur le dessus. Faire prendre la bûche au congélateur pendant minimum 12 heures.

15. Préparer la meringue (10 minutes avant de servir la bûche). Prendre les trois blancs d'œuf et battre les blancs en neige. Une fois montés en neige, ajouter le sucre et le sucre glace au fur et à mesure tout en continuant de battre. Attention à bien obtenir une consistance crémeuse.

16. Sortir l'omelette du congélateur. La démouler sur un plat rectangulaire sans bord et recouvrir de meringue, de manière à avoir une couche d'au moins 1 cm d'épaisseur. Passer au chalumeau pour dorer la meringue.

COURONNE TRESSÉE

PISTACHE & MYRTILLE

PRÉPARATION 30 MIN
TEMPS DE PAUSE 50 MIN
TEMPS DE CUISSON 15 MIN
POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g farine
- 25 g de levure de boulanger
- 3 cuil. à café de sucre
- 100 g beurre
- 200 ml de lait
- 1 œuf
- ½ cuil. à café de sel
- 1 citron (pour les zestes)
- 200 g de myrtilles
- 1 pot de **suprême de pistache**
- 4 cuil. à café d'**huile d'olive au citron**
- Sucre glace
- Pistaches concassées

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre puis le mélanger avec le lait et l'œuf.
2. Dans un autre récipient, verser la farine, la levure, le sucre et le sel. Mélanger les deux préparations dans un batteur, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte.
3. Une fois que la pâte a doublé de volume, la retravailler, puis la laisser gonfler pendant 10 minutes.
4. Disposer la pâte en rectangle. Étaler le suprême de pistache et verser l'huile d'olive au citron dessus. Ensuite, disperser les myrtilles sur toute la surface.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Rouler la pâte, la diviser en deux parties. Tresser et donner une forme de couronne. Laisser reposer pendant 40 minutes environ.
7. Mettre la couronne au four pendant 15 minutes.
8. Laisser refroidir, avant de décorer la couronne avec le sucre glace et les pistaches.

NOS ÉPICERIES FINES



Ronald, de la boutique Maison Brémond Montpellier.

Nos produits sont disponibles sur notre boutique en ligne,
ainsi que la liste de nos revendeurs sur

mb-1830.com

Aix-en-Provence

23, rue Bédarrides
13100 Aix-en-Provence
Tel : +33 (0)4 42 54 03 35
aix@maison-bremond.com

Aix-en-Provence

Confiserie Brémond Fils
16 ter, rue d'Italie
13100 Aix-en-Provence
Tel : +33 (0)4 42 38 01 70
confiserie@maison-bremond.com

Antibes

4, rue Sade
06600 Antibes
Tel : +33 (0)4 93 64 88 06
antibes@maison-bremond.com

Avignon

34, rue de la Grande Fusterie
84000 Avignon
Tel : +33 (0)6 71 93 77 95
avignon@maison-bremond.com

Cannes

18, rue Meynadier
06400 Cannes
Tel : +33 (0)4 93 38 21 99
cannes@maison-bremond.com

Cassis

2, rue Alexandre Gervais
13260 Cassis
Tel : +33 (0)4 42 36 76 73
cassis@maison-bremond.com

Gordes

Place du Château,
84220 Gordes
Tel : +33 (0)9 73 87 39 00
gordes@maison-bremond.com

Les Baux-de-Provence

Grand rue
13520 Les Baux-de-Provence
Tel : +33 (0)6 06 99 83 59
lesbaux@maison-bremond.com

Menton

8, rue St Michel
06500 Menton
Tel : +33 (0)4 97 07 17 77
menton@maison-bremond.com

Montpellier

9 rue des Etuves
34000 Montpellier
Tel : +33 (0)4 67 66 30 17
montpellier@maison-bremond.com

Nice

23, Rue de la Préfecture
06300 Nice
Tel : +33 (0)4 93 01 27 74
nicev2@maison-bremond.com

Paris

L'Épicerie fine de Provence
8, cour du Commerce Saint-André
130 Boulevard Saint Germain
75006 Paris
Tel : +33 (0)1 43 26 79 72
odeon@maison-bremond.com

Roussillon

21, rue Richard Casteau
84220 Roussillon
Tel : +33 (0)9 67 23 24 62
roussillon@maison-bremond.com

Saint-Paul-de-Vence

28, rue Grande
06570 Saint-Paul-de-Vence
Tel : +33 (0)4 93 58 07 69
stpaul@maison-bremond.com

Saint-Rémy-de-Provence

27, boulevard Victor-Hugo
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tel : +33 (0)4 32 61 08 09
stremy@maison-bremond.com

Découvrez-nous !



Suivez nous sur Facebook, Instagram & LinkedIn [#maisonbremond1830](https://www.instagram.com/maisonbremond1830)