

Recette du bernardin

« BERNARDIN

Il n'existe pas de recette bien définie pour le bernardin; en effet, certains professionnels ajoutent des fruits confits, du miel, des épices diverses, ce qui donne évidemment un tout autre goût, et un tout autre aspect à ce bonbon.

Voici une formule simple.

Hachez très fin 150 gr. d'amandes épluchées. Travaillez-les dans une terrine à l'aide de la cuiller de bois, en y ajoutant 150 gr. de sucre cristallisé, 75 gr. de farine et trois blancs d'œufs. Ajoutez 225 gr. de cassonade brune. Notez que ces ingrédients doivent être travaillés l'un après l'autre, c'est-à-dire qu'il faut d'abord travailler les amandes avec les blancs, puis ajouter le sucre, la cassonade et en dernier lieu la farine.

Parfumez au Rhum ou à la cannelle, ramenez la pâte en boule et laissez reposer au frais durant deux heures.

Formez-en ensuite des petits bâtons gros comme un petit doigt, longs de 5 centimètres environ, disposez-les sur une platine, enfoncez à chaque bout une tranche d'amande et faites cuire au four très modéré.

Détachez des platines et conservez au sec. »

Gaston Clément, Le conseiller Culinaire, Edition le Sphinx, Bruxelles, 1954.

Comme le dit Gaston Clément lui-même, le Bernardin fleurusien est par définition différent de ses confrères, mais cette recette est de loin la plus proche de celle de notre terroir. A vous de tenter des variantes....



Le bernardin fleurusien est disponible à la vente aux adresses suivantes :

La boulangerie "Aux Sans Pareils", rue des Bourgeois 12 à 6220 Fleurus, Tél. 071.81.96.02

Le restaurant "Clos Bernardin", rue Emile Vandervelde 9-11 à 6220 Fleurus, Tél. 071.81.46.82



OCTF - Rue de la Virginette 2 - 6220 FLEURUS
Tél. 071.88.50.72 - Fax (071) 82 02 17

