



JEU, SET ET MATCH AU RIVER CAFÉ

Un hommage gourmand à Roland Garros

Le printemps s'annonce sportif pour le River Café ! Du 18 mai au 7 juin, le restaurant sur l'eau célèbre Roland Garros à travers la création d'un dessert exclusif. Une délicieuse balle de match aux arômes de chocolat, vanille et fruits rouges qui marquera des points à coup sûr.

Un jeu sans faute à admirer à déguster sans modération !





LA RECETTE

Ingrédients :

- Chocolat blanc
- 0,25L de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70g de sucre
- 22,5g de poudre à crème
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 150g de crème liquide 35% de matière grasse
- Fruits rouges de saison

Préparation :

* Coques en chocolat :

- Préparer les moules en forme de demi-sphère
- Mettre le chocolat à température

Fondre à 45° /48° - Descendre à 26° / 27° - Remonter à 28°/29°

- Mettre le chocolat dans les demi-sphères et tapoter pour évacuer les bulles d'air
- Retourner la grille pour les égoutter et laisser cristalliser puis décoller délicatement

* La crème pâtissière :

- Chauffer le lait avec la gousse de vanille taillée dans le sens de la longueur
- Blanchir les jaunes avec le sucre puis avec la poudre à crème
- Retirer la gousse de vanille du lait bouillant, le verser sur les jaunes d'œufs et porter à ébullition
- Débarrasser et faire refroidir

* Crème légère façon Chantilly :

- Réaliser la crème légère en mélangeant la crème montée à la crème pâtissière

* Montage :

- Incorporer la crème dans les demi-sphères avec les fruits rouges
- Former la balle de tennis en réunissant les demi-sphères

* Préparer le terrain de tennis :

- Acheter une bombe de peinture bronze alimentaire dans un magasin spécialisé ou sur Internet : préparez un pochoir à votre guise et amusez-vous !



À propos du River Café :

Créé dans les années 90, le River Café est repris en 2007 par Mathieu Bucher, fils de Jean-Paul Bucher créateur du Groupe Flo. Situé en pleine nature aux portes de Paris, ce restaurant sur l'eau offre un cadre idyllique. Après 3 mois de rénovations effectuées en 2011 et une décoration confiée à Alexandre et Pascale de Montrémy (Café de l'Homme, Châlet des Îles...), le lieu surprend et séduit grâce à un style affirmé. En 2014, la terrasse a été entièrement repensée pour accueillir les clients dans un espace confortable à l'esprit contemporain.

Le River Café propose une cuisine riche de tradition, élaborée à partir des produits de saison, et d'une pointe d'exotisme grâce au savoir-faire de son chef, David Cournil et sa brigade de 20 personnes. Ambiance cosy dans un espace contemporain, terrasse de plus de 100 places immergée dans la nature aux beaux jours, feu de cheminée en hiver, le River Café a su conquérir les hommes d'affaires du quartier comme les familles. Soirées jazz renommées, animations enfants, créations autour de produits de saisons, le River Café se veut une adresse chaleureuse pour tous les publics. L'espace modulable du River Café permet l'organisation d'événements professionnels ou privés à la demande, accompagnés par Sandrine, responsable commerciale. L'idéal pour un événement sur-mesure dans un cadre d'exception, créé en adéquation avec les budgets et les exigences de chacun.

RIVER CAFÉ – 146, quai de Stalingrad – 92130 Issy-les-Moulineaux – Service voiturier
Tous les programmes Jazz à la Carte sont disponibles sur le site : www.rivercafe.fr
Vente de soirées et ventes privées sur la boutique en ligne www.rivercafe.fr/boutique

Relations presse River Café :

Camille Martel / Marie Sargueil

camille.martel@demain-presse.com / marie.sargueil@demain-presse.com

+33 6 79 05 02 44