Date de parution: Le jeudi 18 juin 2020 à 01h47

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/index.php/article/42974-un-coeur-de-floc-special-fete-des-peres

Un "Cœur de Floc" spécial Fête des Pères

La complicité entre le pâtissier élusate, Franck Tonnerre, et le Floc de Gascogne débouche sur une nouvelle création

Un "Cœur de Floc" spécial Fête des Pères

Et pourquoi les papas n'auraient-ils pas droit eux aussi à leur dessert ?

Après le vif succès rencontré pour la fête des mères, le Floc de Gascogne et la Pâtisserie Sabine et Franck Tonnerre renouvellent leur partenariat. Les petits et grands gourmands vont pouvoir découvrir une nouvelle recette.

Un Cœur de Floc à base de Floc de Gascogne rouge à l'occasion de la fête des pères sera disponible ce dimanche 21 juin en commande mais également tout au long de l'année 2020 .

Et si vous vous faisiez plaisir avec un dessert rempli d'amour, de fruités et de légéreté ? C'est ce qu'ont souhaité Sabine et Franck Tonnerre en imaginant «Cœur de Floc» pour la fête des papas, une pâtisserie pour les petits et grands gaillards.

Franck Tonnerre a de nouveau relevé le défi et imaginé ce dessert pour unir son savoir faire à l'apéritif local, subtil mariage entre 2/3 de jus de raisin et 1/3 de jeune Armagnac qui révèle un bouquet de sensations uniques. De ce travail de création est né une recette originale : - un biscuit chocolat aux éclats de nougatines au grué de cacao, - un coulis de framboise au Floc de Gascogne rouge, - crème légère à la vanille de Madagascar, - et un entourage chocolat noir craquant.

Vous pouvez d'ores et déjà réserver cet entremet de 6/8 personnes directement en magasin ou par téléphone au **05 62 09 82 23** pour le dimanche 21 juin. Pour toute commande du «Cœur de Floc», une miniature de Floc de Gascogne rouge vous sera offerte. C'est avec le cœur et le sourire que Sabine et Franck Tonnerre vous accueillent au 36 Rue Saint July, à Éauze.

Le Cœur de Floc, blanc ou rouge, restera disponible toute l'année 2020.