



MANGO

Par Fabien Foenix (Maison Foenix, Paris 17)

Il n'est pas le plus médiatique des artisans glaciers parisiens, mais il est toujours en bonne place dans les classements des meilleurs glaciers de la capitale. Logique quand on sait que Fabien Foenix est installé depuis bientôt trente ans, après avoir fait une partie de sa carrière chez Lenôtre. Si les sorbets et les crèmes glacées font la réputation de la maison, ses desserts individuels et ses entremets glacés forcent le respect, à l'instar de ce Mango avec cette étonnante association d'un sorbet mangue avec une crème glacée au caramel au beurre salé, le tout déposé sur une classique dacquoise amande et coco. L'ensemble étant évidemment garanti sans conservateurs ni arômes chimiques. De la matière première naturelle et de saison, c'est le leitmotiv de Fabien Foenix. Parmi ses classiques ou ses incontournables, le Dôme litchi et pétales de roses,

la rencontre de la framboise et du chocolat, le Vacherin, l'indéboulonnable Omelette norvégienne et le non moins illustre Soufflé au Grand Marnier, sans oublier la Cerisaie (sorbet griotte, cerises au kirsch, parfait à la pistache), le Capuccino (glace chocolat, parfait café, meringue et dacquoise aux amandes) ou, pour les amateurs du tout chocolat, le Dôme chocolat (sorbet chocolat, génoise chocolat et parfait chocolat). Le temps que le glacier prépare votre achat, il ne vous reste plus qu'à jeter un œil à la série de fours secs qui pourront être servis avec l'entremets glacé comme des tuiles aux amandes ou des macarons glacés et, s'il vous reste un peu de monnaie, de craquer pour une boule à emporter pour être dévorée sur le chemin du retour.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114