

Date : 16/04/13

Tarte à la praline de Richard Sève (Lyon): la recette est modernisée, la turbine en cuivre est d'origine !



La **praline** , ce **bonbon** constitué d'une **amande** enrobée de sucre cuit, appartient au patrimoine culinaire de **Montargis** , où elle a été inventée au 18ème siècle par le chef cuisinier du maréchal de Plessis-Praslin, avant de faire la renommée de la **Maison Mazet** . La paternité de la praline rose (dont le sucre n'est pas caramélisé, au contraire de ce qui se passe avec l'orignelle de couleur brune...) est revendiquée quant à elle par la ville de Lyon où, concassée et agrémentée de **crème** fraîche, elle est la base de la fameuse tarte à la praline.

## **a** Évaluation du site

Ce blog, animé par une journaliste spécialisée, diffuse des articles concernant l'actualité de la gastronomie : salons, présentations de chefs, de produits, recettes, etc.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\* : 6**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



(Photos: Laurent Fau, Ginko Photo)

A la **pâtisserie - chocolaterie - confiserie** qui porte son nom, Richard Sève fait remonter les origines de ce dessert (dont il se targue d'être le seul à en utiliser la recette authentique...) à 1905. Date à laquelle un pâtissier de Champagne au Mont d'Or eut l'idée de donner à ses pralines la couleur des roses cultivées dans la région. Après moults rebondissements tout au long du 20ème siècle (dont l'exhumation de la turbine en cuivre servant à confectionner les pralines depuis la cave où elle avait été cachée pour échapper à l'occupation nazie...), la maison Sève s'est fait une spécialité de ce dessert aux amandes torréfiées enrobées de sucre rouge vanillé, la vieille turbine d'antan continuant toujours vaillamment de faire son office.

Sève

Posté par Catherine Thenes