



■ Un goût d'enfance



PERREAU/CRT CENTRE-VAL DE LOIRE

Croquante

la praline de Montargis

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la praline n'est pas au praliné. Elle doit son nom au comte du Plessis-Praslin et a contribué à faire la renommée de Montargis, dans le Loiret.

La praline de Montargis est un plaisir de bouche qui n'est autre qu'une délicate amande enveloppée dans du sucre cuit. Elle se présente sous l'apparence d'une petite coque de sucre caramélisé, biscornue et granuleuse, d'une belle couleur brune et brillante, enveloppant une amande de haute qualité.



Ces amandes sont triées avec soin, mondées et légèrement grillées, puis mélangées dans un sirop de sucre qui, une fois chauffé, se cristallise en enrobant chaque amande. La praline prend alors une forme oblongue, irrégulière et rocailleuse, que l'on recouvre de gomme arabique pour lui donner sa brillance et améliorer sa



conservation. Cette prasline peut être concassée et mélangée avec du chocolat pour obtenir du « pralin », très souvent utilisé en pâtisserie.

Une histoire vieille de 380 ans

La prasline de Montargis doit son nom au duc César de Choiseul, comte du Plessis-Praslin, maréchal et pair de France. La date de son invention ainsi que ses circonstances restent sujettes à polémiques. Elle aurait été créée dans la maison ducale, vers 1636, par son officier de bouche Clément Jaluzot, qui se serait lui-même inspiré de la gourmandise de son marmiton raclant le caramel du fond des marmites, tout en dégustant des amandes. Cependant, à tout seigneur, tout honneur, et le maréchal lui-même s'en serait déclaré l'inventeur lors du festin qu'il offrit aux jurats de Bordeaux, révoltés contre le pouvoir royal, pour s'en attirer les bonnes grâces.

Si la valeur militaire du maréchal est sans nul doute réelle, peut-être n'en est-il pas de même pour ses compétences culinaires... Reconnaissons aussi l'usage qu'il sut en faire pour conquérir le cœur des dames de la Cour, lier des amitiés et

avancer en politique. Tout ceci participa, cela va sans dire, à la renommée du bonbon.

La pérennité de ce bonbon revient cependant à Clément Jaluzot. Prenant sa retraite de maréchal, il s'installa à Montargis, sa ville natale, pour y ouvrir une boutique et commercialisa ses praslines. L'échoppe se nommera successivement *Confiserie du roy*, puis *Confiserie du château*.

En 1903, Léon Mazet, confiseur formé par son oncle Georges Forest, inventeur à Bourges de la célèbre forestine, et gendre du grand chocolatier Veillard de Clermont-Ferrand, rachète le commerce et perpétue l'activité.

Commence alors une belle histoire de famille et de praslines, qui se poursuit aujourd'hui avec la sixième génération à la direction de l'enseigne *Au Duc de Praslin*, devenu *Mazet Confiseur*.

L'histoire de la prasline de Montargis est tirée de l'ouvrage Bonbons de toujours, Histoire et tradition des meilleurs bonbons artisanaux de France, réalisé par l'association OuYenA, éditions Gründ, 19,95 €.



Brioche aux praslines

pour 4 personnes – préparation : 30 min – cuisson : 45 min

Ingrédients : 125 g de praslines
● 200 g de farine ● 3 œufs entiers + 1 jaune d'œuf ● 150 g de beurre salé ● 5 g de levure du boulanger ● 25 g de sucre.

Réalisation

– Concassez grossièrement les praslines avec un pilon.
– Dans un saladier, émiettez la levure du bout des doigts. Mettez le sucre, les praslines concassées, la farine et mélangez.
– Ajoutez les œufs entiers un par un, en mélangeant bien à chaque fois, puis le beurre

coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement homogène qui ne colle plus aux parois du saladier.
– Couvrez le récipient de papier film et laissez reposer la pâte pendant 3 h dans un endroit tempéré (de 20 °C à 23 °C).
– Lorsque la pâte a doublé de volume, pétrissez-la pour qu'elle revienne à son volume initial.
– Remettez-la dans le saladier et laissez reposer encore 1 h.
– Préchauffez le four à th. 7 (210 °C).
– Recouvrez une plaque allant

au four d'un papier sulfurisé ou d'un tapis de silicone.

– Posez la boule de brioche et laissez reposer 15 min.

– Battez le jaune d'œuf à la fourchette avec une cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en la boule de pâte à l'aide d'un pinceau.

– Enfourez pour 15 min à th. 7 (210 °C), puis baissez le four à th. 6 (180 °C) et laissez cuire encore 30 min. Dégustez.

Utilisez de préférence des praslines ordinaires, moins raffinées, pour cette recette.