

Maëlig Georgelin réalisera ce vendredi un Facebook live.
(Photo d'archives Le Télégramme)

En ces temps confinés, un peu de confiture et de pâtisserie ne peuvent que faire du bien. Maëlig Georgelin, le chef d'Au Petit prince, propose ce vendredi un Facebook live pour cuisiner un pain de Gênes aux amandes.

Maëlig Georgelin ne manque pas d'idées et d'énergie. Il en a déployé lors de ses nombreux passages à la télévision. C'est derrière un autre écran que le maestro de la pâtisserie du pays d'Auray veut vous émoustiller les papilles. Il réalisera ce vendredi un Facebook live pour présenter une délicieuse recette de pain de Gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. « La première, la semaine dernière a très bien marché », explique Kathleen Serre, de l'équipe du Petit prince. « Notre vidéo a atteint plus de 15 000 personnes, grâce aux nombreux partages, ainsi qu'au replay qui a permis aux retardataires de pâtisser quand bon leur semblait. Nous avons lancé un petit concours photo afin d'élire la plus belle réalisation et par là même de faire gagner une petite réglette de chocolats. Nous avons donc décidé de réitérer l'expérience avec cette fois deux rendez-vous hebdomadaires, un le mardi, l'autre le vendredi, toujours à 15 h.

Les ingrédients à prévoir

Ces « rituels gourmands », comme nous allons les appeler, permettent d'apporter un peu de légèreté dans un contexte morose », espère-t-elle. Il reste encore un peu de temps pour se préparer, à condition de ne pas avoir effectué sa sortie de courses (qui ne doit pas avoir lieu tous les jours...). La liste des ingrédients : 135 g de pâte d'amande 50 %, 15 g de sucre, deux gros œufs, 30 g de farine, 2 g de levure chimique, 40 g de beurre, 40 g d'amandes effilées, 100 g de pâte à tartiner, 40 g de crème, 40 g de lait... Préparez vos casseroles.

Pratique Facebook live page Au Petit prince, vendredi 3 avril à 15 h

[VOIR L'ARTICLE](#)