

# ASPREMONT et ses madeleines Au passage du TOUR le 15 juillet 2010.

## Aspremont, capitale de la madeleine... aux noix et à l'alcool de poire



Le village a participé au concours culinaire Saint-Michel. C'est Odette Michelli qui a confectionné les madeleines aux noix et à l'argousier avec de la farine de petit épeautre.

Toute la matinée d'hier, Aspremont s'est rempli de visiteurs parfois venus de loin pour voir passer le Tour. Le maire, Jacques Francou, était également présent auprès des préparateurs de madeleines.

En effet, le village avait également été choisi pour être "l'étape gourmande du Tour" de la marque Saint-Michel, sponsor de l'événement. Objectif pour les habitants : imaginer la meilleure recette de madeleine afin de remporter le premier prix à l'issue de la Grande boucle.

### Une recette bientôt commercialisée ?

Pour ce faire, les Aspremontais ont imaginé une recette de madeleine aux noix et à

l'eau de vie de poire. Si elle est désignée vainqueur par le jury (composé notamment de Christian Prudhomme, patron du Tour, et de Luc Leblanc, ancien champion du monde de cyclisme), la madeleine d'Aspremont sera commercialisée pendant un an par la marque Saint-Michel comme "meilleure madeleine du Tour 2010".

□

### LES INGRÉDIENTS

Pour 24 madeleines :

- 120 g de farine de petit épeautre
- 3 g de levure
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre ramolli
- 2 œufs entiers
- 80 g de noix concassées
- 2 cas d'eau de vie de poire.