



LE TEATIME DE LA RENTRÉE
Le 12 septembre, à partir de 15 h 30, les fans de La Pâtisserie des rêves (qui a remis au goût du jour saint-honoré et tarte Tatin) auront rendez-vous sur une pelouse parisienne tenue secrète jusqu'ici pour fêter la rentrée. Un mini-gôter leur sera offert (uniquement sur pré-inscription via Facebook), et ceux qui adopteront le plus chic dress code rose et blanc (couleurs de la pâtisserie) seront en lice pour gagner la privatisation du salon de thé pour 20 personnes à la date de leur choix.
■ 93, rue du Bac, Paris-7^e, et 111, rue de Longchamp, Paris-16^e.

Out les dîners, finis les apéros ! Cette année, on régresse en chœur avec un quatre-heures gourmand. Pour préparer vos munitions, suivez le guide...

POUR LES US MANIAQUES
Version rien à faire : on adore les cookies de Millie's – une institution anglaise – que l'on trouve à Paris... dans la station de métro Opéra (sortie place de l'Opéra) ! Nos chouchous : framboises-chocolat blanc et banoffee.
Version home-made : on se lance dans THE brownie. Faites fondre 200 g de chocolat à pâtisser + 150 g de beurre demi-sel, ajoutez 140 g de sucre, 3 œufs et 100 g de farine + 2 poignées de fruits secs (noix, pistaches...). Faites cuire 20 mn à 180 °C (th. 6).

POUR LES CHOCO ACCROS
Version rien à faire : on craque pour le bar à chocolat de Jean-Paul Hévin (231, rue Saint-Honoré, Paris-1^{er}), qui décline

le chocolat à boire selon l'heure. Betterave-carotte-épinards à 14 h ou gingembre-épices à 16 h ?
Version home-made : on mitonne des palmiers pralinés. Saupoudrez une pâte feuilletée de 30 g de Nestlé Praliné à pâtisser râpé + 2 c. à soupe de pralin en poudre, roulez la pâte des bords jusqu'au milieu jusqu'à former un cœur. Coupez en tranches et faites cuire 10 mn à 210 °C (th. 7).

POUR LES BIO-ADDICTS
Version rien à faire (ou presque) : avec des préparations certifiées AB où l'on n'a plus qu'à ajouter œufs, beurre ou yaourt pour obtenir des gâteaux exquis : crumble aux flocons d'avoine, cake à l'épeautre... Merci Marlette ! (www.marlettegourmet.com)

Version home-made : des muffins aux pommes 100 % sains. Battez 2 œufs bio avec 75 g de sucre blond, 10 cl de lait d'amande et 5 cl d'huile. Ajoutez 125 g de farine de blé semi-complète et 50 g de flocons d'avoine + 1/2 sachet de levure chimique, ajoutez 2 pommes bio râpées + 1 pincée de cannelle + 1 pincée de gingembre. Faites cuire 20 mn à 180 °C (th. 6).

POUR LES THÉ-OPHILES
Version rien à faire : on se jette sur un biscuit moelleux à l'amande et au caramel, arrosé d'un sirop à l'earl grey. Le Quatr'heures de Dalloyau (liste des magasins sur www.dalloyau.fr) porte bien son nom !
Version home-made : entre le goûter et le cocktail, les mix à infuser de chez Tea Forté (www.teaforte.fr), à base de thé, de plantes, de fruits et d'épices, boostent les tasses de thé !

POUR LES GRANDS ENFANTS
Version rien à faire : brioche grillée au beurre et aux copeaux de chocolat noir comme à La Pâtisserie des rêves (cf. encadré) ou pâte à tartiner crunchy à l'Ovomaltine so vintage, la tartine revient en force !
Version home-made : un potager en bonbecs ? Un gâteau-cirque ? Les idées de Marie-Christine Mahon de Monaghan dans « Goûters magiques pour les filles/pour les garçons » (Albin Michel) sont parfaites pour les petits... On les détourne pour un goûter qui en jette.

ESTERELLE PAYANY