

Macaron de Saint-Emilion, coulis de framboise, glace cannelle

Saint-Emilion regorge de trésors que vous trouverez en l'explorant. Ainsi en marchant au milieu des vignes vous goûterez au plaisir simple de la vue de la ville, perchée sur son promontoire.



Mais c'est en flânant à l'intérieur même de cette cité médiévale qu'une odeur sucrée vous emportera. Ce sont les macarons de Saint-Emilion.

Outre les vins qui font sa renommée mondiale, Saint-Emilion peut aussi s'appuyer sur une production de macarons datant du XVII^e siècle et dont la création peut être attribuée aux Ursulines (Communauté de Sœurs Chrétiennes) de l'époque. Composés de blancs d'œufs, de sucre et d'amande, ils forment de petits disques que vous prendrez plaisir à manger seul ou lors d'une dégustation de vin.

Où trouver ce produit ?

Il faudra vous rendre dans la maison Blanchez, à Saint-Emilion même, pour vous le procurer.

Quand trouver ce produit ?

Toute l'année

Descriptif commercial :

Macarons aromatisés à l'amande puis fourrés à la crème aromatisée à la cannelle (spécialité de Saint-Emilion).

Accompagnés d'un coulis de framboise, d'une boule de glace à la cannelle et d'un éventail de fruits (orange, banane, ananas, kiwi.)

Accord met et vin :

Carte restaurant : Champagne Brut Bougy-Morisset et fils.

Régional (hors carte) : Crémant de Bordeaux (Méthode Traditionnelle)