

PARU DANS

Voici

23 FÉVRIER 2024



SWEET LADY

Un salon de thé aux saveurs asiatiques !



© monsieurhuman

Après avoir travaillé dans l'hôtellerie et la restauration aux côtés des plus grands à Paris, Princess Pagoso vient d'ouvrir un salon de thé atypique à Lille où elle fusionne la finesse de la pâtisserie française avec l'exotisme asiatique. « Je voulais me démarquer en proposant des douceurs s'inspirant de mes origines philippines », confie celle-ci. Bien lui en a pris ! Sa spécialité ? Le Putocake, un mix de gâteau de riz philippin cuit à la vapeur et de cupcake. « Habituellement, le puto se mange salé garni d'œufs ou de viande, explique Princess. J'ai revisité la recette de ma maman version sucrée ! » On adore tout particulièrement le Nuage, un putocake garni d'un crémeux vanille et enrobé d'une crème chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar qui fond dans la bouche ainsi que le Buko Pandan, un puto au pandan - une plante aromatique d'Asie du Sud-Est - crème coco montée et noix de coco râpée torréfiée. Une véritable invitation au voyage ! Du côté des desserts signatures, l'Acidulée, une tarte au citron yuzu, et la Sakura, une tartelette exotique avec un crémeux au thé de fleur de cerisier, cœur mangue et fruit de la passion remportent tous les suffrages. Vous êtes plutôt bec-salé ? Le salon propose également des onigiris et des sandos, des sandwiches japonais à base de poulet pané au panko. Le must : opter pour la formule Tea Time à 28 € pour deux personnes et tout goûter !



© monsieurhuman



© monsieurhuman

Sweet Lady, 51, rue d'Amiens, Lille. Ouvert du mercredi au samedi de 13 h à 18 h.
sweatlady-france.com -  sweetlady_france