



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**BELLE**  
DE BRILLET



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Laurent Surut,  
Chef du restaurant Belle rive/  
Chef of the Belle rive restaurant  
Angers, France



## LIÉGEOIS CHOCOLAT LACTÉ, POIRE WILLIAMS & BELLE DE BRILLET®

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 85 g de chocolat au lait
- 125 g de crème
- 125 g de lait
- Liqueur de poire Belle de Brillet®
- 2 poires Williams
- sirop de pochage : 1 litre d'eau et 120 g de sucre
- chantilly : 100 g de crème fleurette, 100 g de mascarpone et 50 g de sucre glace

### PREPARATION

Réaliser un crémeux de chocolat lacté : hacher du chocolat au lait puis le faire fondre dans une casserole avec la crème et le lait. Ajouter la **liqueur de poire Belle de Brillet®** puis mélanger au fouet.

Cuire les poires Williams dans un sirop eau-sucre. Après cuisson, tailler en brunoise et placer dans un cul-de-poule, arroser de **liqueur de poire Belle de Brillet®** et mélanger.

Monter une chantilly : moitié mascarpone, moitié crème fleurette et sucre glace.

**Dressage** : verser le crémeux au fond d'une verrine puis réserver au réfrigérateur afin qu'il se solidifie. Puis répartir la brunoise de poire, garnir généreusement de chantilly. Décorer de quelques copeaux de chocolat lacté.

## MILK CHOCOLATE LIEGEOIS, WILLIAMS PEAR & BELLE DE BRILLET®

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- 85 g milk chocolate
- 125 g cream
- 125 g milk
- Belle de Brillet® pear liqueur
- 2 Williams pears
- poaching syrup: 1 litre of water and 120 g of sugar
- Chantilly: 100 g whipping cream, 100 g mascarpone and 50 g icing sugar

### PREPARATION

Make a milk chocolate cream: chop milk chocolate and then melt it in a saucepan with the cream and milk.

Add **Belle de Brillet® pear liqueur** and whisk to combine.

Cook the Williams pears in a sugar-water syrup. After cooking, cut into brunoise and place in a bowl, drizzle with **Belle de Brillet® pear liqueur** and mix.

Whip a Chantilly: half mascarpone, half whipping cream and icing sugar.

**Dressing**: pour the cream into the bottom of a glass and refrigerate to solidify. Then divide the pear brunoise, generously garnish with Chantilly. Garnish with a few milk chocolate shavings.

