



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**BELLE**  
DE BRILLET

LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Pascal Favre d'Anne,  
Chef étoilé/Star Chef,  
Le Favre d'Anne, Angers, France



## TIRAMISU FOURME D'AMBERT, poires et pain d'épices

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

20 cl de crème liquide  
75 g de Fourme d'Ambert  
2 feuilles de gélatine  
2 poires  
20 g de beurre demi-sel  
20 cl de **liqueur de poire Belle de Brillet®**  
250 g de mascarpone  
2 jaunes d'œufs  
3 blancs d'œufs  
4 tranches de pain d'épices

### PRÉPARATION

Mettre la crème dans une casserole et la Fourme d'Ambert détaillée en cubes.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Puis les presser et les mettre dans la crème chaude. Verser dans un cul de poule et faire refroidir au réfrigérateur.

Eplucher une poire assez ferme et la détailler en brunoise.

Faire fondre le beurre demi-sel dans une poêle. Lorsqu'il est moussant, faire revenir rapidement la brunoise de poire en faisant légèrement colorer. Ajouter la **liqueur de poire Belle de Brillet®**.

Ajouter le mascarpone à la préparation du tiramisu, puis les jaunes d'œufs.

Monter en neige très ferme les blancs au fouet. Les incorporer délicatement à la préparation. Ajouter la **liqueur de poire Belle de Brillet®** et bien mélanger.

Retirer les poires de la poêle et déglacer la poêle avec de la **liqueur de poire Belle de Brillet®**.

Couper deux belles tranches de pain d'épices puis utiliser un emporte-pièce pour les détailler au diamètre du moule.

Les placer dans le moule et imbiber avec la **liqueur de poire Belle de Brillet®** de la poêle. Disposer dessus la brunoise de poire, puis recouvrir de tiramisu à la Fourme d'Ambert.

Pour apporter du croquant, placer une petite julienne de poires crues sur le tout. Faire prendre au réfrigérateur pendant quelques heures.

## FOURME D'AMBERT TIRAMISU, pears and gingerbread

Recette pour 4 personnes

### INGREDIENTS

20 cl liquid cream  
75 g Fourme d'Ambert cheese  
2 gelatin leaves  
2 pears  
20 g semi-salted butter  
20 cl **Belle de Brillet® pear liqueur**  
250 g mascarpone  
2 egg yolks  
3 egg whites  
4 slices of gingerbread

### PREPARATION

Put the cream in a saucepan and add the cubes of Fourme d'Ambert cheese.

Soften gelatin leaves in cold water. Then squeeze them and put in the warm cream. Put the mixture in a bowl and let it cool down in the refrigerator.

Peel a fairly firm pear and cut it raw into brunoise.

Melt a little semi-salted butter in a pan. When the butter is foaming, brown the pear brunoise quickly, giving it a very light coloring. Add the **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Add the mascarpone to tiramisu preparation, then the egg yolks.

Beat the egg whites until they are stiff. Gently fold them into the mixture. Add the **Belle de Brillet® pear liqueur** and mix well.

Take the pears out of the pan and deglaze the pan with **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Cut two nice slices of gingerbread then cut them to the diameter of mould. Place them in the mould and soak them with pan **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Put the pear brunoise on top, then cover with Fourme d'Ambert tiramisu.

To bring a crunchy side, put a little julienne of raw pears on top. Let it set in the refrigerator for a few hours.

