



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703



TARTELETTE MALAGA

Recette pour 8 tartelettes de 8 cm de ø et 2 cm de haut.

La veille : Recouvrir environ 100 g de raisins de Corinthe de rhum Mount Gay® Black Barrel et faire macérer au moins 24 heures couverts au frais.

1. PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

60 g de beurre pommade
1 pincée de sel fin
45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
½ œuf entier battu (25 g)
30 g de farine type 55 (1)
90 g de farine type 55 (2)
½ cuillère à café de sucre vanillé
Poids total : 265 g

Au batteur à la feuille ou dans un bol, mélanger tous les ingrédients, excepté la farine (2). Quand le mélange est bien homogène, ajouter la farine (2). Bien l'incorporer au mélange sans trop travailler la pâte. Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures à 3°C. Préchauffer le four à 170°C. Abaisser la pâte à environ 2 mm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie. Détailler des disques de 12 cm de diamètre et fonder les cercles à tarte légèrement beurrés. Mettre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur. Cuire les tartelettes au four à 170°C pendant environ 20 minutes (couleur régulière bien blonde). Retirer les cercles et réserver les tartelettes à l'abri de l'humidité.

2) CRÈME FONDANTE VANILLE

250 g de lait entier
½ gousse de vanille
20 g de sucre roux (ou sucre semoule)
2 jaunes d'œufs (40 g)
20 g de Maïzena
1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou vanille liquide)
½ feuille de gélatine (1 g) 200 blooms
90 g de chocolat blanc haché
Poids total : 421 g

Faire chauffer le lait avec la ½ gousse de vanille ouverte et grattée et l'extrait de vanille. Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Blanchir au fouet, puis ajouter la Maïzena. À ébullition du mélange lait-vanille, en verser la moitié sur le mélange jaunes-sucre-Maïzena et remettre le tout dans le lait. Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant pendant environ 1 minute. Retirer la gousse de vanille et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Verser sur le chocolat blanc haché et mixer. Couvrir d'un film alimentaire au contact et réserver au frais.

3) CREME ONCTUEUSE MOUNT GAY®

2 blancs d'œufs (60 g)
45 g de sucre semoule
15 g d'eau
½ gousse de vanille
1 jaune d'œuf (20 g)
10 g de sucre roux (ou sucre semoule)
10 g de Maïzena
1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms
10 g de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
Poids total : 172 g

Dans une petite casserole, mettre l'eau et le sucre puis cuire à feu doux jusqu'à ce que le sirop atteigne 118°C. Verser au filet sur les blancs d'œufs montés mousseux et continuer de monter jusqu'à ce que la meringue soit à peine tiède.

Dans une casserole, chauffer le lait avec la gousse de vanille ouverte et grattée. Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Blanchir au fouet, puis ajouter la Maïzena.

À ébullition du mélange lait-vanille, en verser la moitié sur le mélange jaunes-sucre-Maïzena et remettre le tout dans le lait. Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant pendant environ 1 minute. Retirer la gousse de vanille et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée. Ajouter le rhum Mount Gay® Black Barrel et la meringue italienne dans la crème chaude délicatement avec une maryse.

Placer les cercles à tartelettes de 8 cm (les cercles préalablement utilisés pour les fonds de tartelettes) sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un film alimentaire. Au fond des cercles, répartir quelques raisins de Corinthe macérés au rhum Mount Gay® Black Barrel et garnir à la poche à pâtisserie de crème onctueuse. Lisser à ras et placer au congélateur.

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. GLACAGE NEUTRE AU RHUM MOUNT GAY® BLACK BARREL

45 g sucre semoule
30 g de glucose
20 g eau
1 feuille de gélatine (2 g) 200 blooms
1 cuillère à café de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
Poids total : 97 g

5. MONTAGE

Dans un bol, travailler au fouet la crème fondante et garnir les fonds de tartelettes cuits. Lisser à ras bord et poser dessus la crème onctueuse démolée.

Glacer le dessus avec du glaçage neutre au rhum Mount Gay® Black Barrel légèrement tiède.

