RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

ST-RÉMY

LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France

CRÈME BRÛLÉE ST-RÉMY®

Recette pour 10 desserts individuels

INGREDIENTS

- 12 jaunes d'œufs
- 225 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 20 g de thé noir
- 7,5 cl de brandy St-Rémy® 40% vol.
- 1 cl de crème
- 25 cl de lait

PREPARATION

Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le thé et la vanille et faire infuser pendant 20 minutes.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Ajouter le St-Rémy® puis verser la préparation précédente en la filtrant à travers un chinois.
Cuire à 110°C pendant 1 heure.

ST-RÉMY® CRÈME BRÛLÉE

Recipe for 10 individual desserts

INGREDIENTS

- 12 egg yolks
- 225 g sugar
- 1 vanilla pod
- 20 g black tea
- 7,5 cl St-Rémy® brandy 40%
- 1 cl cream
- 25 cl milk

PREPARATION

Bring milk and cream to the boil, add tea and vanilla and leave to infuse for 20 minutes.
Blanch the yolks and sugar.
Add the St-Rémy® then pour over the previous preparation, filtering through a chinois.
Bake at 110°C for 1 hour.