



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## LE GOÛTER



LE CHEF

Création originale de  
Otto TAY,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
Malaisie

Recette pour 1 tarte de 18 cm de diamètre pour 6 personnes

### 1. CRUMBLE AMANDE

- 50 g de beurre
- 50 g de cassonade
- 1 g de sel
- 50 g de poudre d'amande
- 42 g de farine T45

Mélanger tous les ingrédients pour former un crumble. Répartir sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque à pâtisserie. Cuire à 165°C jusqu'à ce que le crumble soit doré.

### 2. CROUSTILLANT AMANDE POUR TARTE

- 180 g de crumble amande
- 53 g de beurre fondu

Laisser refroidir le crumble amande, puis bien le mélanger avec le beurre fondu avant de l'étaler dans un cercle de 18 cm de diamètre. Placer au réfrigérateur jusqu'à durcissement. Appliquer ensuite une fine couche de chocolat blanc pour éviter que l'appareil mangue détrempe le croustillant.

### 3. APPAREIL MANGUE

- 200 g de mangue
- 0,5 g de sel
- 1 gousse de vanille
- Zeste et jus d'un citron vert
- 1 fruit de la passion frais
- 10 g gin The Botanist® 60% vol.
- 1 g de gélatine en poudre + 6 g d'eau

Couper la mangue en petits cubes. Mélanger tous les ingrédients et répartir sur le fond croustillant.

### 4. GELÉE FRUIT DE LA PASSION

- 40 g de purée de fruit de la passion
- 13 g de sucre
- 2 g de gélatine en poudre
- 10 g d'eau froide

Chauffer la purée avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement fondue dans l'eau froide et égouttée. Verser dans des cercles : ø 2.5 cm = 3 pièces, ø 3 cm = 1 pièce, ø 4 cm = 1 pièce, ø 4.5 cm = 1 pièce et congeler pendant 20 minutes.



Disposer les ronds de gelée au fond d'un cercle de 14 cm de diamètre.

### 5. MOUSSE FROMAGE BLANC

- 108 g de fromage blanc
- 6 g de sucre glace
- 200 g de crème fouettée
- 3 g de gélatine en poudre + 18 g d'eau
- Zeste d'un citron vert
- 10 g gin The Botanist® 60% vol.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre glace. Ajouter les zestes de citron vert, le gin The Botanist® et une petite partie de la crème fouettée, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la gélatine préalablement fondue dans l'eau froide et égouttée, puis le reste de crème fouettée. Verser sur les ronds de gelée fruit de la passion. Placer au congélateur pendant 40 minutes. Démouler et répartir un glaçage neutre.

### 6. CHANTILLY FROMAGE BLANC

- 20 g de fromage blanc
- 15 g de sucre glace
- Le jus d'un citron vert
- 120 g de crème fouettée
- 5 g gin The Botanist® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients et fouetter jusqu'à la formation de bec d'oiseau.

### 7. MONTAGE & FINITION

Répartir la chantilly fromage blanc sur le tour du dessert à la poche à douille. Décorer de zestes de citron vert.

