



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**PORT  
CHARLOTTE**

## COMME UN CAVIAR



**LE CHEF**

Création originale de  
Nicolas PIEROT,  
Chef Pâtissier Consultant  
international



### COMPOSITION :

- 5 g de sablé chocolat salé
- 6 g de pruneaux au Port Charlotte®
- 18 g de mousse pralinée noisette
- caviar de prune
- 5,5 g de biscuit moelleux au chocolat

### 1. SABLÉ CHOCOLAT SALÉ

4 g de fleur de sel  
 239 g de beurre 82%  
 185 g de cassonade  
 75 g de saccharose  
 3 g de vanille liquide  
 233 g de chocolat noir 65% en granules  
 270 g de farine T55  
 46 g de poudre de cacao  
 7 g de levure chimique  
 Poids total : 1 062 g

Dans une cuve de batteur, mettre tous les ingrédients sauf les granules de chocolat. Sabler l'ensemble à la feuille puis ajouter le chocolat. Passer au crible et cuire au four à 150°C pendant 14 minutes sur une plaque de cuisson. Après cuisson, couper en petits morceaux.

### 2. PRUNEAUX PORT CHARLOTTE®

300 g de pruneaux dénoyautés  
 250 g d'eau  
 150 g de saccharose  
 100 g de whisky Port Charlotte® 50% vol.  
 Poids total : 800 g

Blanchir les pruneaux. Réaliser un sirop avec le saccharose et l'eau. Ajouter les pruneaux blanchis. Flamber avec le whisky Port Charlotte®. Réserver au réfrigérateur.

### 3. MOUSSE PRALINÉE NOISETTE

225 g de praliné noisette 60%  
 75 g de pâte de noisette  
 150 g de lait  
 7 g de gélatine en poudre 200 blooms  
 42 g d'eau (hydratation pour gélatine)  
 450 g de crème 35% M.G.  
 Poids total : 949 g

Monter la crème et réserver au réfrigérateur. Chauffer le lait à 50°C et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le praliné et la pâte de noisette. Mixer l'ensemble et faire descendre la température à 28/30°C. Au fouet, ajouter ensuite la crème fouettée délicatement et finir à la maryse. Utiliser aussitôt.

### 4. CAVIAR DE PRUNE

380 g de purée de prunes  
 25 g de saccharose  
 4 g d'agar-agar Louis François  
 6 g de gélatine en poudre 200 blooms  
 36 g d'eau (hydratation pour gélatine)  
 QS Huile de pépins de raisins  
 Poids total : 451 g

Placer l'huile de pépins de raisins au réfrigérateur dans un récipient haut, pendant quelque heures avant la préparation de la recette (4°C).

Dans une petite casserole, chauffer la purée de prunes à 30°C. Ajouter l'agar-agar en pluie fine et mélanger au fouet, en évitant d'incorporer trop d'air. Porter à ébullition pendant 2 minutes en remuant régulièrement. Ajouter la gélatine hydratée. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante pendant 10 minutes environ.

Prélever la préparation à l'aide d'une seringue ou d'une pipette, et la verser en goutte à goutte dans le récipient rempli d'huile très froide. Récupérer les perles dans une petite passoire et les rincer sous l'eau claire pour enlever l'excédent d'huile. Réserver.

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



jacobert®

Père  
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

204 g d'œufs  
65 g de sucre inverti  
104 g de saccharose  
52 g de poudre de noisette  
98 g de farine T55  
15 g de poudre de cacao  
6 g de levure chimique  
98 g de crème 35% M.G.  
52 g de couverture lait  
10 g de couverture noire  
61 g de beurre 82% M.G.  
Poids total : 765 g

A la feuille, mélanger les oeufs, le sucre inerti, le saccharose, la poudre de noisette, la farine, la poudre de cacao et la levure chimique. Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les couvertures. Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange. Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant environ 12 minutes. Après refroidissement, couper en petits morceaux.

## 6. MONTAGE

Répartir des morceaux de sablé chocolat salé sur le fond de la boîte, puis couvrir d'une fine couche de mousse pralinée noisette.

Répartir ensuite des morceaux de biscuit au chocolat.

Couvrir de nouveau d'une fine couche pralinée noisette avant de poser quelques pruneaux au **whisky Port Charlotte®**.

Couvrir d'une dernière couche de mousse avant de poser les perles de prune sur toute la surface.

