



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## TARTELETTE EXOTIQUE



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil,  
Paris, France



Recette pour 16 tartellettes de ø 7 cm sur 2 cm de haut.

Composition : pâte sablée amande, biscuit brownie pécan, crémeux chocolat lacté **St-Rémy®**, chantilly banane **St-Rémy®**

### 1. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine T55  
150 g de beurre  
6 g de sel  
110 g de sucre glace  
40 g de poudre d'amande  
1 g de vanille en poudre  
55 g d'œufs entiers  
Poids total : 632 g

Faire un sablage : mélanger la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Laisser 12 heures de repos avant utilisation.

Étaler la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur pour réaliser un fonçage dans des cercles Silikomart® de ø 7 cm. Disposer les tartellettes foncées sur plaque et feuille Silpain®. Laisser reposer environ 30 minutes, cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 14 minutes. Réserver.

### 2. BISCUIT BROWNIE PÉCAN

75 g de beurre  
50 g de chocolat de couverture 65%  
80 g de sucre semoule  
100 g d'œufs  
40 g de farine T55  
65 g de noix de pécan concassées  
Poids total : 410 g

Dans le batteur muni de la feuille, mélanger le beurre homogène et bien souple sans le faire foisonner, ajouter le chocolat fondu

à 30°C sans arrêter l'appareil. Avec une maryse, incorporer le sucre semoule et les œufs, puis la farine, enfin les noix de pécan grossièrement hachées et torréfiées. Garnir environ 25 g par fond de tartellettes précuites. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 8 minutes. Après cuisson, laisser refroidir.

### 3. CRÉMEUX LACTÉ ST-RÉMY®

200 g de crème fleurette  
100 g de chocolat de couverture lactée 36%  
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 14 g d'eau)  
20 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 334 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette et verser sur le chocolat de couverture et la masse gélatine. Mixer. Ajouter le **St-Rémy®**. Mixer et réserver

### 4. CHANTILLY BANANE ST-RÉMY®

240 g de purée de banane  
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)  
70 g de chocolat blanc  
335 g de crème fleurette  
30 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.  
Poids total : 717 g

La veille, réaliser une ganache : chauffer la purée de banane, incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc, mixer puis ajouter la crème fleurette froide et le **St-Rémy®**. Placer au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, monter au batteur muni du fouet. Utiliser aussitôt.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

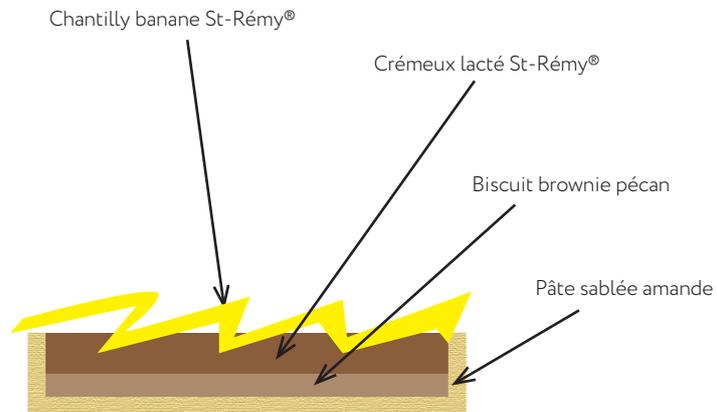
## 5. MONTAGE ET FINITION

Couler le crémeux lacté **St-Rémy®** bien froid à hauteur des tartelettes cuites. Congeler.

Étaler un peu de chantilly banane **St-Rémy®** sur les tartelettes et lisser.

A la poche munie d'une douille St Honoré, dresser un zig zag de chantilly banane **St-Rémy®**.

Décorer à votre convenance.



COINTREAU

ST-RÉMY®  
DISTILLERIE DE FRANCE FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY®  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

jacobert®

Père  
MAGLOIRE®