



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE FESTIVE



LE CHEF

Création originale de
Frédéric BOURSE,
Chef pâtissier consultant,
L'atelier del Gusto, Bergame, Italie

Recette pour environ 20 verrines de 120 ml (5,5 cm de diamètre et 8 cm de haut)

1. BISCUIT FONDANT AUX MARRONS

- 30 g de beurre pommade
- 35 g de sucre semoule
- 1 g de vanille en poudre
- 80 g de pâte de marrons
- 20 g de pâte d'amande 50%
- 50 g d'œufs entiers
- 15 g de lait entier
- 30 g de farine
- 1,5 g de levure chimique

Monter le beurre pommade avec le sucre semoule, la vanille, la pâte de marrons, la pâte d'amande. Ajouter graduellement les œufs tiédés et le lait. Incorporer la farine et la levure chimique. Répartir le biscuit sur une épaisseur de 0,5 cm dans un petit cadre ou sur une feuille de Silpat®. Cuire au four ventilé à 200°C pendant environ 10 min en gardant le biscuit moelleux. Refroidir le biscuit et détailler à l'emporte pièce rond uni des fonds de biscuit du diamètre de la verrine.

2. COMPOTÉE DE LITCHIS ET MARRONS AU BRANDY ST-RÉMY®

- 80 g de pulpe de litchis
- 200 g de litchis au sirop
- 80 g de sucre semoule
- 6 g de pectine NH
- 235 g de brisures de marrons au sirop
- 30 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
- 21 g de masse gélatine*

Dans une casserole, chauffer à feu vif la pulpe de litchis, les litchis au sirop taillés en dés et le sucre mélangé à la pectine. Ajouter les brisures de marrons et cuire encore 2 minutes. Ajouter la masse gélatine et le brandy St-Rémy®. Réserver au frais. Durant le refroidissement, travailler à la maryse la compotée pour rompre légèrement la gélification, à consistance d'une compotée souple.

3. CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE AU BRANDY ST-RÉMY®

- 160 g de crème fleurette 35% M.G.
- 100 g de lait entier
- 2 gousses de vanille
- 90 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 49 g de masse gélatine*
- 55 g de brandy St-Rémy® 60% vol.
- 810 g de crème fouettée

Dans une casserole, bouillir la crème fleurette, le lait entier et faire infuser les gousses de vanille fendues et grattées. Filtrer. Monter légèrement les jaunes d'œufs et le sucre semoule, verser l'infusion bouillante de vanille et cuire à 85°C. Ajouter la masse gélatine, passer au chinois et mixer. Refroidir le tout à 40/45°C, ajouter le brandy St-Rémy® et incorporer délicatement la crème fouettée souple. Réserver pour le montage.

4. SIROP ST-RÉMY®

- 50 g de sirop à 30°B
- 30 g d'eau
- 30 g de brandy St-Rémy® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

5. SAUCE CARAMEL AUX MARRONS

- 1 gousse de vanille
- 80 g de sucre semoule
- 250 g de crème fleurette
- 90 g de crème de marron
- 14 g de masse gélatine*

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

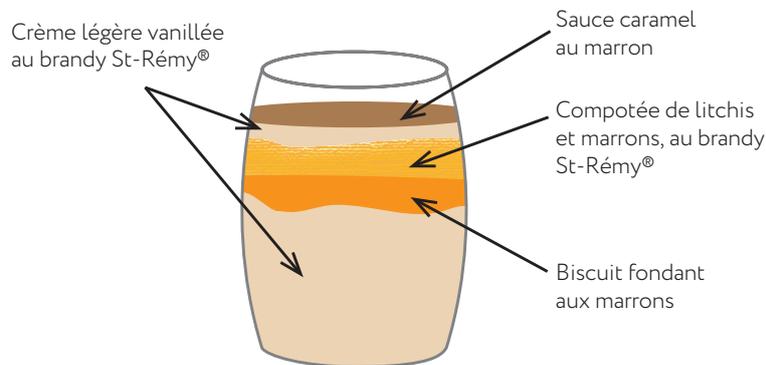
Dans une casserole, cuire à sec le sucre semoule au caramel blond avec la vanille fendue et grattée. Déglacer avec la crème bouillante. Cuire la sauce caramel à 102°C et ajouter la crème de marron et la masse gélatine. Passer au chinois et réserver.

(de nouveau environ 10 g) et placer les verrines au réfrigérateur. Finir les verrines avec de la sauce caramel aux marrons (environ 15 g). Décorer d'un petit marron au sirop, un petit brin de romarin frais, décor chocolat lactée et feuille d'or.

6. MONTAGE ET FINITION

Garnir les verrines de crème légère vanillée au brandy **St-Rémy®** (environ 20 g au fond). Placer un disque de biscuit fondant aux marrons du diamètre de la verrine (environ 9 g), imbiber légèrement avec du sirop **St-Rémy®**. Garnir sur le biscuit de la compotée de litchis et marrons (environ 30 g). Pocher un peu de crème légère vanillée au brandy **St-Rémy®**

* Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.



COINTREAU

ST-RÉMY
CHAMPAGNE COGNAC

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Pure
MAGLOIRE®