



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## SUDACHI

LE CHEF

Création originale de  
Marijn Coertjens,  
Gand, Belgique



Recette pour 12 desserts individuels

### 1. CRÉMEUX SUDACHI

4 g de gélatine en poudre  
20 g d'eau  
150 g de purée de sudachi  
50 g de sucre de canne (1)  
250 g d'œufs  
42 g de sucre de canne (2)  
112 g de chocolat blanc 32%  
62 g de beurre crème  
62 g de mascarpone

Hydrater la gélatine avec l'eau. Porter à ébullition la purée de sudachi avec le sucre de canne (1). Amalgamer les œufs avec le sucre de canne (2). Mélanger délicatement la moitié de la purée de sudachi chaude avec les œufs, puis l'autre moitié. Porter à ébullition et incorporer la masse de gélatine. Verser sur le chocolat à travers une passoire. Émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir à 40°C. Ajouter le beurre ramolli et le mascarpone, mélanger jusqu'à obtenir un crémeux lisse.

### 2. GÉNOISE AU MASSEPAIN

190 g de pâte d'amandes 50/50  
65 g d'œufs  
120 g de jaunes d'œufs  
70 g de sucre glace  
170 g de blancs d'œufs  
70 g de sucre  
100 g de farine  
0,5 g de zestes de citron  
0,5 g de zestes de citron vert  
57 g de beurre crème

Faire fondre le beurre avec les zestes. Préparer le massepain : chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes, puis au mélangeur-

mixeur muni du fouet, l'amalgamer graduellement avec les œufs et les jaunes. Ajouter le sucre glace et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs avec le sucre et les incorporer au massepain à l'aide d'une spatule. Poursuivre avec la farine, puis le beurre fondu. Étaler sur une plaque de cuisson (60 x 40 cm) d'une hauteur de 1 cm. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

### 3. GELÉE À LA BIÈRE GINGEMBRE

125 g de bière gingembre  
3,3 g de gélatine en poudre  
16,5 g d'eau  
14 g de gin The Botanist® 60% vol.

Chauffer la moitié de la bière. Incorporer la masse de gélatine préalablement fondue dans l'eau, puis le reste de la bière et le gin The Botanist®. Remplir des moules hémisphériques en silicone et congeler.

### 4. PISTOLAGE VERT

250 g de chocolat blanc 32%  
125 g de beurre de cacao  
QS colorant alimentaire vert

Mélanger les ingrédients. Réserver.

### 5. MONTAGE ET FINITION

Verser le crémeux sudachi dans les moules en silicone Cointreau®. Enfoncer l'insert de gelée à bière gingembre. Sceller avec la génoise au massepain. Pulvériser le pistolage vert de façon épaisse.