RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY Est. 1703 Barbados Rum

TARTELETTE MALAGA

Recette pour 25 tartelettes environ

La veille : Recouvrir des raisins de Corinthe de rhum Mount Gay® 55% vol. et faire macérer.

1) CREME FONDANTE VANILLE

1 000 g de lait
2 gousses de vanille
80 g de sucre roux (ou sucre semoule)
80 g de jaunes d'oeufs
95 g de poudre à crème
10 g d'extrait de vanille (ou vanille liquide)

Faire une crème pâtissière et ajouter 4 g de gélatine ramollie (soit 2 feuilles) et couler sur 350 g de chocolat blanc.

2) CREME ONCTUEUSE MOUNT GAY®

500 g de lait
1 gousse de vanille
60 g de jaunes d'oeufs
50 g de sucre roux (ou sucre semoule)
50 g de poudre à crème

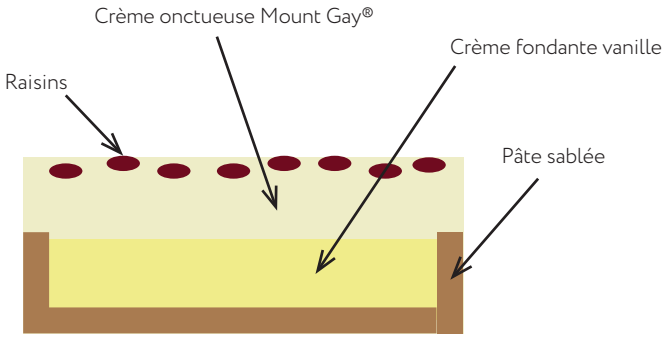
Faire une crème pâtissière et ajouter 8 g de gélatine ramollie (soit 4 feuilles) et couler sur 300 g de chocolat blanc. Ajouter 15/20 g de rhum Mount Gay®. Incorporer la meringue italienne chaude.

3) MERINGUE ITALIENNE

Verser 180 g de sucre cuit à 125°C sur 250 g de blancs d'oeufs tout juste mousseux et faire monter la meringue progressivement.

4) MONTAGE

Foncer les moules à tartelette de pâte sablée sucrée et cuire à blanc, puis les garnir de crème fondante vanille. Garnir des cercles, de même diamètre que celui des tartes, de crème onctueuse au rhum Mount Gay® en prenant soin de disposer les raisins de manière apparente. Mettre un peu de crème au fond du moule, quelques raisins, couvrir le dessus et retourner pour glacer. Passer en surgélation. Glacer au glaçage neutre puis décercler. Enfin, déposer un cercle de crème onctueuse Mount Gay® sur le fond de tarte garni.



COINTREAU · ST-RÉMY · MOUNT GAY Barbados Rum EST. 1703 · PORT CHARLOTTE · THE BOTANIST ISLAY DRY GIN

METAXA · Griottines® COINTREAU · Jacobert® · Père MAGLOIRE®

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com