



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

## BONHOMME GINGER

LE CHEF

Création originale de  
Tanguy COELIS,  
Chef pâtissier,  
Pâtisserie Manus, Brasschaat, Belgique



Recette pour 10 pièces de 4 personnes (30 x 22 cm)

### 1. PÂTE FEUILLETÉE

2 400 g de farine  
940 g d'eau  
41 g de sel  
228 g de beurre de tourage (1)  
1 400 g de beurre de tourage (2)

Mélanger brièvement la farine, le sel, l'eau glacée et le beurre (1). Envelopper la pâte avant de la placer au congélateur à 5°C. Etaler la pâte et insérer le beurre de tourage (2). Faire ensuite 6 tours de 3 en laissant bien poser entre chaque 2 tours. Etaler la pâte feuilletée à 1,8 mm. Cuire au four à 170°C pendant 30 minutes. Laisser refroidir. Découper en forme de bonhomme.

### 2. CRÈME AUX NOIX DE PÉCAN

250 g de beurre  
250 g de sucre cristal  
250 g de poudre de pécan  
25 g de farine  
200 g d'œuf entier  
25 g de crème 35%  
40 g de rhum Iles du Vent 40%  
2 g de cannelle en poudre

Battre le beurre en crème, incorporer le sucre. Tamiser la poudre de noix de pécan avec la farine et la cannelle et les mélanger délicatement. Puis incorporer étape par étape la crème, les œufs et le rhum Iles du Vent.

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE

3 750 ml de lait entier  
375 g de sucre cristal (1)  
150 g de jaunes d'œufs  
190 g d'œufs entiers  
375 g de sucre cristal (2)  
1 gousse de vanille  
260 g d'amidon de maïs  
75 g de crème en poudre

Chauffer le lait avec le sucre (1). Battre les œufs avec le sucre (2) jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la gousse de vanille grattée et incorporer l'amidon de maïs et la crème en poudre. Petit à petit, incorporer le lait chaud à la composition jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis porter à ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur.

### 4. ASSEMBLAGE ET FINITION

1 kg de crème pâtissière  
1 kg de crème de noix de pécan  
Pâte feuilletée  
Pommes

Mélanger la crème pâtissière et la crème de noix de pécan. Déposer une fine couche sur le fond de pâte feuilletée précuite. Recouvrir généreusement de tranches de pommes, puis cuire au four à 160°C pendant 18 minutes. Utiliser un glaçage miroir neutre avant de placer des décors festifs en chocolat.