



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## TARTE MOJITO



LES CHEFS

Création originale de  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries consultants  
Twin's Creative Lab,  
Taiwan



Recette pour 3 tartelettes

### 1. PÂTE SUCRÉE

221 g de farine T55  
56 g de poudre d'amande  
56 g de sucre glace  
2 g de sel fin  
113 g de beurre  
47 g d'œufs  
Poids total : 500 g

Mélanger tous les ingrédients secs puis les œufs.  
Étaler sur une épaisseur de 2,5/3 mm.  
Vaporiser une fine couche d'huile dans des cercles de 12 cm de diamètre puis découper une bande et un fond pour foncer chaque cercle.  
Précuire à 150°C pendant 20 minutes environ.

### 2. GUIMAUVE MOJITO

109 g d'eau  
1,2 g de zestes de citron vert  
1,6 g de menthe ciselée  
76 g de sucre  
50 g de masse gélatine x6  
43 g de jus de citron ou de citron vert  
20 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.  
Poids total : 300 g

Infuser la menthe et le citron vert dans l'eau chaude. Couvrir de film alimentaire et laisser infuser pendant 10 à 15 minutes. Filtrer. Corriger le poids de l'eau à son poids initial. Dissoudre le sucre et la masse gélatine dans l'infusion. Ajouter le jus de citron. En dessous de 40°C, ajouter le **rhum Mount Gay®** puis placer au réfrigérateur plusieurs heures jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Assouplir la guimauve au robot-coupe puis la fouetter pendant 10 à 15 minutes. Vaporiser de l'huile sur des cercles de 9 cm de diamètre. Pocher la guimauve dans les cercles jusqu'à mi hauteur. Placer au congélateur.

### 3. MIRLITON CITRON VERT

16 g de poudre d'amande  
56 g de sucre  
8 g d'amidon de maïs  
39 g d'œufs  
11 g de beurre fondu  
1,6 g de zestes de citron vert  
39 g de jus de citron vert  
Poids total : 170 g

Mélanger toutes les poudres ensemble. Ajouter les œufs et le beurre fondu, puis le zeste et enfin le jus de citron vert. Laisser durcir.

### 4. CRÉMEUX MOJITO

87 g de crème  
68 g de lait  
1,6 g de zestes de citron vert  
1,2 g de menthe fraîche  
28 g de sucre  
35 g de jaunes d'œufs  
16 g de masse gélatine  
16 g de beurre  
16 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.  
Poids total : 270 g

Infuser la menthe et le citron vert dans la crème chaude et le lait pendant 10 à 15 minutes. Filtrer puis recalculer les liquides à leur poids d'origine. Ajouter la moitié du sucre. Mélanger l'autre partie du sucre avec les jaunes. Faire une crème anglaise à 85°C. Ajouter la masse gélatine. Couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à une température de 35/40°C. Ajouter le **rhum Mount Gay®** et le beurre puis mixer.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## 5. MONTAGE ET FINITION

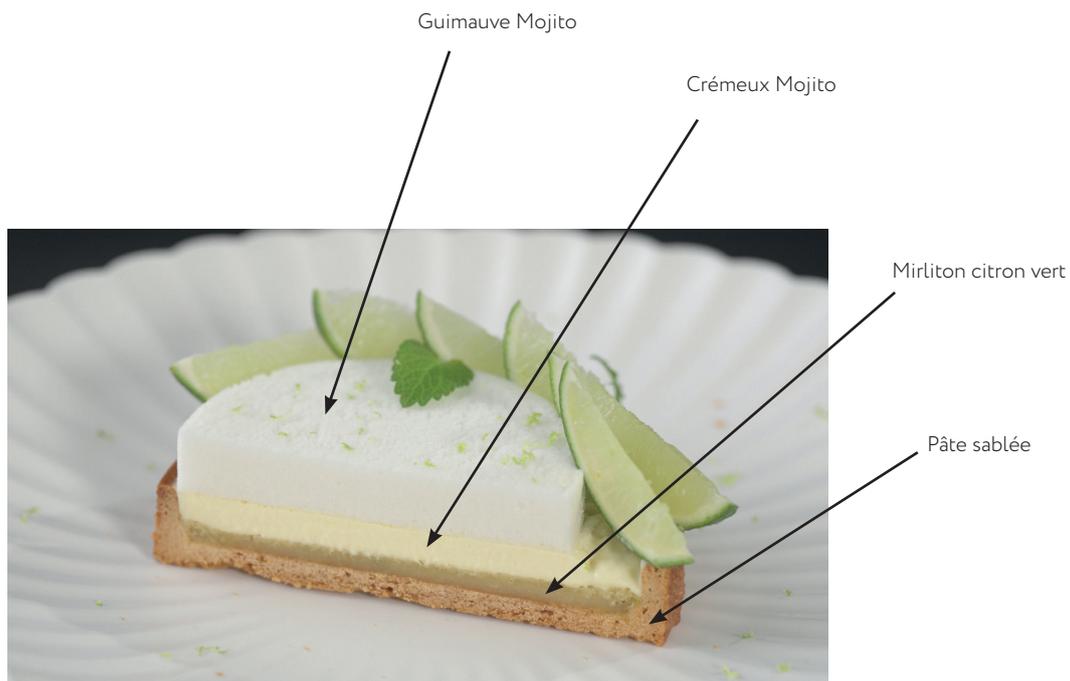
Pâte sucrée, épaisseur 2,5 mm, cercle de 12 cm ø  
50 g de mirliton citron vert  
80 g de crémeux mojito  
55 g de marshmallow mojito, cercle de 9 cm ø  
Q.S. zeste de citron vert  
Q.S. quartiers de citron vert  
Q.S. feuilles de menthe

Passer le fond de tarte à la dorure. Verser 50 g de mirliton par fond de tarte précuit. Cuire à 160°C pendant 12 à 14 minutes.

Verser le crémeux Mojito jusqu'en haut. Laisser durcir au réfrigérateur.

Poser un disque de guimauve Mojito sur chaque tarte.

Décorer avec des quartiers de citron vert et quelques feuilles de menthe.  
Parsemer du zeste de citron vert.



COINTREAU

ST-RÉMY  
DISTILLERIE FRANÇAISE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père  
MAGLOIRE®