



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTE MONT BLANC

LE CHEF

Création originale de
Damien Pichon,
pâtissier breton,
conseiller culinaire pour Debic France et Belgique



Recette pour 3 tartes de ø 18 cm

1. PÂTE SUCRÉE AUX NOISETTES

250 g de farine T55
150 g de beurre brioche
2,5 g de sel
95 g de sucre glace
35 g de poudre de noisette
50 g d'oeufs entiers

Sabler la farine, le sel et le beurre avec la feuille du batteur. Ajouter le sucre glace et la poudre de noisette puis finir avec les oeufs. Réserver au réfrigérateur dans un film étirable. Abaisser la pâte à 3 mm puis foncer 3 fonds de ø 18 cm.

2. DORURE POUR FOND DE TARTE

50 g de jaunes d'oeufs
50 g de crème liquide
1 g de sel fin
1 g de sucre semoule

Mélanger tous les ingrédients.

3. CRÈME DE NOISETTE

65 g de beurre crème
65 g de sucre glace
65 g de poudre de noisette
75 g d'oeufs entiers
5 g de Cointreau® 60% vol.
15 g de maizena
50 g de crème liquide

Crémer le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre de noisette, les oeufs, la maizena, le Cointreau® et la crème. Réserver au froid positif.

4. CONFIT DE CASSIS

300 g de purée de cassis
150 g de sucre semoule
7 g de pectine NH
2 g de xanthane

Chauffer la purée de cassis avec la moitié du sucre et la xanthane. Ajouter le reste du sucre et la pectine. Porter à ébullition puis refroidir au froid positif.

5. MERINGUE FRANÇAISE

100 g de blancs d'oeufs
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace

Monter les blancs avec le sucre semoule. Ajouter le sucre glace à la maryse. Dresser des disques de ø 16 cm à la douille unie. Cuire pendant 1h à 100°C.

6. CRÈME CATALANE

14 g de masse de gélatine
200 g de crème liquide (1)
1/2 gousse de vanille
30 g d'oeufs entiers
50 g de jaunes d'oeufs
40 g de sucre semoule
200 g de crème liquide (2)

Dans une casserole, faire chauffer la crème (1) avec la demi gousse de vanille. Blanchir les oeufs avec les jaunes et le sucre semoule. Détendre avec la crème chaude puis cuire à l'anglaise. Ajouter la gélatine. Incorporer la crème montée (2) à 27°C.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

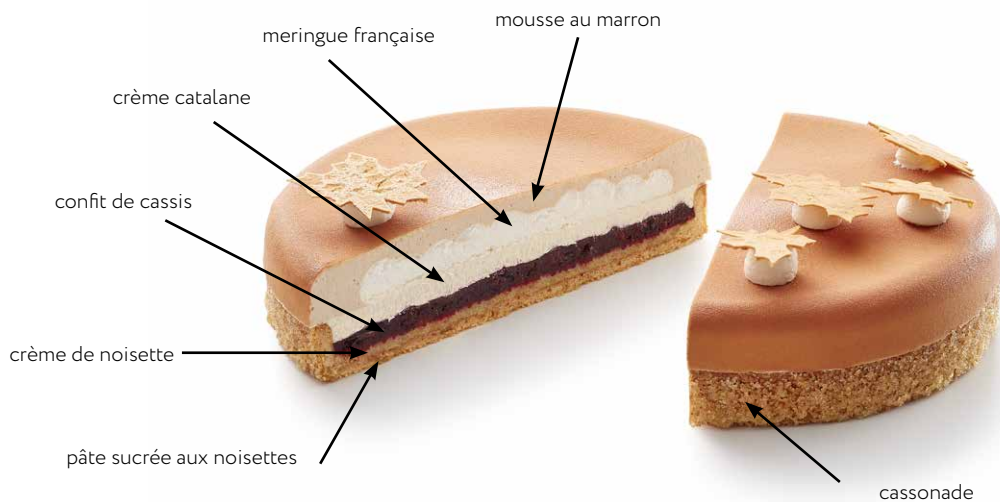
7. MOUSSE DE MARRON

35 g de masse de gélatine
55 g de crème liquide (1)
300 g de pâte de marron
35 g de Cointreau® 60% vol.
450 g de crème liquide (2)

Chauffer la crème liquide (1). Détendre la pâte de marron avec la crème chaude. Ajouter la gélatine chaude et le Cointreau®. A 35°C, ajouter la crème montée (2).

8. MONTAGE

Précuire les fonds de tarte à 150°C pendant 10 minutes.
Dresser un fond de crème de noisette puis cuire de nouveau à 150°C pendant 10 minutes.
Dorer les bordures puis enrober de sucre cassonade.
Sécher au four 2 minutes.
Dresser le confit de cassis, couler la crème catalane puis surgeler.
Couler la mousse de marron dans un cercle avec un film plastique puis fermer avec un disque de meringue. Surgeler.
Pulvériser de velours au chocolat lait (beurre de cacao + chocolat lait).
Déposer les palets sur les tartes.
Décorer de feuilles en pâte de marron (pâte de marron séchée au four).



COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®