



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

CHOUX VANILLE CACAHUÈTE



LE CHEF

Création originale de
Nicolas PIEROT,
Chef Pâtissier Consultant
international



Recette pour 20 pièces

1. PÂTE À CHOUX

125 g d'eau
125 g de lait
112 g de beurre sec 82%
5 g de sucre
5 g de sel
137 g de farine T55
275 g d'œufs
Poids total : 784 g

- 1) Faire bouillir le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.
- 2) Hors du feu, ajouter la farine et bien mélanger. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- 3) Ajouter les œufs petit à petit en mélangeant à la feuille.
- 4) Pocher la pâte à 2 cm de diamètre sur une plaque, cuire au four à 180°C.

2. CRAQUELIN

37 g de beurre sec 82%
47 g de farine T55
47 g de cassonade
Poids total : 131 g

- 1) Mélanger tous les ingrédients.
- 2) Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, détailler avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE ILES DU VENT®

450 g de lait
50 g de crème fraîche
1 gousse de vanille
75 g de cassonade
100 g de jaunes d'œufs
40 g de fécule de maïs
50 g de beurre sec 82%
21 g de rhum Iles du Vent® 54% vol.
Poids total : 786 g

- 1) Chauffer le lait avec les graines de vanille.
- 2) Mélanger le sucre, la fécule, la crème et les jaunes d'œufs.
- 3) Incorporer la moitié du lait et mélanger.
- 4) Ajouter le reste du lait, mélanger et porter à ébullition.
- 5) Hors du feu, ajouter le beurre.
- 6) Verser dans un récipient, filmer et laisser refroidir. Stocker à 4°C.
- 7) Chinoiser puis ajouter le rhum Iles du Vent® avant utilisation.

4. CREME LÉGÈRE MASCARPONE

300 g de crème fraîche
30 g de saccharose
3 g de poudre de gélatine 200 blooms
16 g d'eau
1 gousse de vanille
50 g de mascarpone 41,5%
6 g de rhum Iles du Vent® 54% vol.
Total total : 405 g

- 1) Mélanger la poudre de gélatine et l'eau.
- 2) Porter à 80°C un quart de la crème, le saccharose et la vanille ensemble.
- 3) Incorporer la gélatine fondue.
- 4) Filtrer cet appareil sur le mascarpone, puis mixer.
- 4) Ajouter le reste de crème, puis mixer de nouveau.
- 5) Ajouter le rhum Iles du Vent®. Réserver une nuit.
- 6) Monter la crème avant utilisation.

5. CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

200 g de sucre
80 g d'eau
300 g de cacahuètes torréfiées
Poids total : 580 g

Porter le sucre et l'eau à 114/116°C puis ajouter les cacahuètes.

.../...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. PRALINÉ CACAHUÈTE

130 g de cacahuètes caramélisées
1 g de fleur de sel
65 g de pâte de cacahuète
Poids total : 196 g

- 1) Mélanger la fleur de sel et les cacahètes caramélisées.
- 2) Ajouter la pâte de cacahète. Mixer de nouveau.
- 3) Réserver à 4°C.

7. MONTAGE ET FINITION

- 1) Percer les choux sur le dessus à l'aide d'une douille cannulée.
- 2) Garnir généreusement l'intérieur des choux de crème pâtissière **Iles du Vent®**.
- 3) Garnir le centre de nos choux de praliné cacahuètes.
- 4) Ebarber chaque chou (enlever l'excès de crème extérieur au chou).
- 5) Pocher la crème légère mascarpone sur les choux : 1 premier chou puis un second plus petit.
- 6) A l'aide d'une petite cuillère parisienne tiédie, creuser la crème.
- 7) Pocher du praliné cacahuète dans le creux.
- 8) Terminer en décorant d'éclats de cacahuètes caramélisées.

