



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France



CRÈME BRÛLÉE ST-RÉMY®

Recette pour 10 desserts individuels

INGREDIENTS

12 jaunes d'œufs
225 g de sucre
1 gousse de vanille
20 g de thé noir
5 cl de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
1 cl de crème
25 cl de lait

PREPARATION

Faire bouillir le lait et la crème, ajouter le thé et la vanille et faire infuser pendant 20 minutes.
Blanchir les jaunes et le sucre.
Ajouter le **St-Rémy®** puis verser la préparation précédente en la filtrant à travers un chinois.
Cuire à 110°C pendant 1 heure.

ST-RÉMY® CRÈME BRÛLÉE

Recipe for 10 individual desserts

INGREDIENTS

12 egg yolks
225 g sugar
1 vanilla pod
20 g black tea
5 cl **St-Rémy® brandy** 60%
1 cl cream
25 cl milk

PREPARATION

Bring milk and cream to the boil, add tea and vanilla and leave to infuse for 20 minutes.
Blanch the yolks and sugar.
Add the **St-Rémy®** then pour over the previous preparation, filtering through a chinois.
Bake at 110°C for 1 hour.