RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

"Iles du Vent"

TARTE TROPICALE VANILLÉE



AI MODIFIED



LE CHEF

Création originale de Babis Polykateros,
conseiller technique et chef pâtissier
Stelios Yiannikas, Grèce
Consultant en pâtisserie, glaces et chocolat

Recette pour environ 20 tartelettes de diamètre 8 cm

1. PÂTE SUCRÉE

- 190 g de beurre 82%
- 320 g de farine T55
- 140 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amande
- 70 g d'oeufs
- 1 g de sel

Mélanger toutes les poudres au batteur muni de la feuille. Ajouter le beurre froid. Bien mélanger. Incorporer les oeufs et former la pâte. Réfrigérer pendant 2 heures. Etaler à la taille souhaitée et précuire à 190°C pendant 20 minutes.

2. FINANCIER NOIX DE COCO ILES DU VENT

- 130 g de blancs d'oeufs
- 250 g de sucre
- 20 g de glucose
- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de farine T55
- 150 g de beurre fondu
- 40 g de noix de coco finement râpée
- 2 g d'extrait de vanille
- 20 g de rhum Iles du Vent 54% vol.
- 2 g de poudre à lever

Mélanger tous les ingrédients au batteur muni de la feuille. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Etaler une fine couche sur la tarte précuite. Terminer la cuisson à 170°C pendant 15 minutes.

3. CARAMEL NOIX DE COCO

- 100 g de sucre
- 50 g de trimoline
- 175 g de crème 35%
- 75 g de noix de coco finement râpée

Préparer un caramel avec le sucre et la trimone à environ 145°C. Déglacer avec la crème chaude. Incorporer la noix de coco et laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Etaler sur le financier noix de coco Iles du Vent.

4. CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

- 250 g de crème 35% (1)
- 40 g de trimoline
- 325 g de chocolat blanc 32%
- 25 g d'extrait de vanille avec les graines
- 5 g de gélatine en feuilles
- 250 g de crème 35% (2)

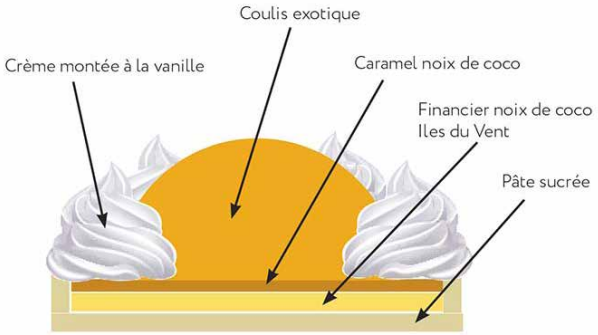
Faire fondre la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la crème (1), la trimoline et la vanille à 85°C. Incorporer la gélatine. Ajouter le chocolat blanc, émulsifier, puis la crème (2). Placer au réfrigérateur pendans une nuit. Fouetter délicatement avant de dresser.

5. COULIS EXOTIQUE

- 480 g purée de fruits tropicaux
- 130 g de sucre
- 20 g de gélatine en feuilles
- 20 g de rhum Iles du Vent 54% vol.

Faire fondre la gélatine dans de l'eau froide. Porter à 85°C la purée de fruits tropicaux et le sucre. Incorporer la gélatine puis laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter le rhum Iles du Vent. Verser dans des demi-sphères en silicone et congeler.

6. MONTAGE



COINTREAU · RÉMY MARTIN · MOUNT GAY Barbados Rum 1703 · ST-RÉMY · PORT CHARLOTTE · THE BOTANIST · METAXA · "Iles du Vent" · jacobert · Père MAGLOIRE · Griottines · Amarena COINTREAU