



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE CCC*

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Recette pour environ 12 verrines de 16 cl

1. COMPOTÉE DE BANANE

- 200 g de pulpe banane
- 30 g de pulpe passion
- 130 g de bananes fraîches
- 50 g de sucre inverti
- 50 g de sucre semoule

Mixer les bananes fraîches dans les pulpes de fruits avec le sucre inverti et le sucre semoule. Bouillir 1 minute et réserver pour le montage.

2. CRUMBLE D'AMANDE COLLÉ AU CHOCOLAT

- 60 g de sucre cassonade
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 60 g de beurre

Mélanger pour sabler tous les ingrédients avec la feuille au batteur. Verser le mélange sablé sur une feuille de cuisson silicone et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes. Réserver pour refroidir.

Crumble collé :

- 200 g de crumble amande émietté
- 50 g de chocolat de couverture lactée 36%

Émietter le crumble et le mélanger dans le chocolat de couverture lactée fondu à 34°C. Mélanger le tout et réserver pour le montage.

3. GELÉE DE CAFÉ AU COGNAC

- 150 g d'eau
- 30 g de sucre semoule
- 90 g de glucose
- 8 g de café en grains
- 50 g de masse de gélatine**
- 25 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
- 1 g d'extrait de café

Bouillir l'eau avec le sucre semoule et le glucose. Additionner le café en grains concassés et infuser 10 min environ. Chinoiser l'ensemble et ajouter le cognac, la masse gélatine fondue et l'extrait de café.

* CCC : Chocolat, Café, Cognac

** Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.

4. CRÉMEUX AU CAFÉ ET COGNAC

- 200 g de lait
- 100 g de crème fleurette
- 10 g de café en grains
- 30 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 45 g de masse gélatine**
- 30 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
- 240 g de crème fouettée
- 40 g de raisins macérés au cognac Rémy Martin®

Un jour avant, mettre les grains de café concassés à infuser dans le lait et la crème fleurette. Le lendemain, chinoiser l'ensemble et réaliser une crème anglaise en cuisant à 85°C l'infusion de café, le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Réserver au froid à 5°C. Ajouter la masse de gélatine fondue, incorporer le cognac, les raisins macérés au cognac et la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. CRUMBLE DÉCOR

- 30 g de sucre cassonade
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 30 g d'amandes blanches hachées
- 30 g de noisettes blanches hachées
- 30 g de cerneaux de noix hachés
- 20 g de pistaches vertes hachées

Mélanger pour sabler tous les ingrédients avec la feuille au batteur. Verser le mélange sablé sur une feuille de cuisson silicone et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes.

6. MONTAGE ET FINITION

Descendre 30 g de compotée de banane dans les verres puis laisser prendre au réfrigérateur. Descendre 20 g de crumble collé et couler 30 g de crémeux au café et cognac. Laisser prendre au réfrigérateur puis couler environ 20 g de gelée de café au cognac. Réserver au froid puis pocher de nouveau 30 g de crémeux de café au cognac Rémy Martin®. Décorer avec le crumble décor.