



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE SOLEIL



LE CHEF

Création originale de
Bruno VAN VAERENBERGH
Chef Pâtissier Créateur Debic,
Membre Passion Pâtisserie,
Belgique



1. CRÈMEUX SOLEIL

- 300 g de purée de mangue
- 100 g de purée de noix de coco
- 120 g de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs
- 110 g de sucre
- 25 g de noix de coco
- 25 g de **Cognac Rémy-Martin®** 50% vol.
- 150 g de beurre

Mélanger la noix de coco avec le **Cognac Rémy-Martin®**. Chauffer les purées, le sucre, les œufs et les jaunes. Porter à 90°C tout en remuant puis laisser refroidir jusqu'à 35/40°C. Ajouter le beurre en dés, la noix de coco et le **Cognac Rémy-Martin®**. Emulsionner avec un mixer plongeant. Verser dans des verrines à cognac et laisser figer.

2. PANNA COTTA NOIX DE COCO

- 350 g de crème 35%
- 150 g de purée de noix de coco
- 75 g de sucre
- 10 g de gélatine poudre + 55 g d'eau

Mélanger la gélatine et l'eau. Chauffer la crème, la purée de noix de coco et le sucre. Ajouter la masse de gélatine et laisser refroidir jusqu'à +/- 25°C. Bien mixer en incorporant l'air. Verser une couche sur le crémeux. Laisser refroidir.

3. BISCUIT CAKE CACAO

- 150 g de blancs d'œufs
- 85 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 20 g de farine
- 10 g de poudre cacao
- 60 g de jaunes

Mélanger tout les ingrédients et mixer dans le robot-coupe. Chinoiser dans un siphon. Ajouter 2 capsules pour crème. Laisser reposer une nuit à 4° C. Doser dans des gobelets en mousse polystyrène. Piquer les fonds. Passer 45 secondes au micro-ondes. Laisser refroidir.

4. GEL CERISES ROUGES

- 125 g de purée de cerises rouges
- 3 g de gélatine en poudre + 15 g d'eau
- 3 g de jus de citron
- 6 g de sucre
- 2 g d'agar

Mélanger la gélatine et l'eau. Mélanger le sucre et l'agar. Porter à ébullition la purée et le jus en versant le mélange sucre-agar. Faire bouillir et ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir. Chinoiser et émulsionner en Thermomix®.

5. CROQUANT YAOURT

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre
- 30 g de poudre noisette
- 15 g de yaourt lyophilisée
- 150 g de farine
- 75 g de chocolat ivoire

Mélanger au fouet tous les ingrédients, excepté le chocolat. Répartir les morceaux sur une plaque de cuisson. Cuire à 155°C pendant 20 minutes. En sortant du four, mélanger avec le chocolat blanc. Laisser sécher et refroidir.

6. FINITION

Décorer avec le gel de cerise, le croquant yaourt et le biscuit cake cacao. Parsemer quelques pistaches et quelques morceaux de grué de cacao.

Cette recette peut également être déclinée au brandy St-Rémy®.