



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados
Rum

GALETTE MOUNT GAY®



LE CHEF

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



Recette pour environ 3 galettes de 4 personnes, diamètre 16 cm

1. FEUILLETAGE INVERSÉ

1. Malaxer :

600 g de beurre de tour
260 g de farine type 55

Etaler et mettre au réfrigérateur environ 1 heure à 5°C.

2. Faire une détrempe :

500 g de farine type 55
250 g d'eau
22 g de sel
150 g de beurre de tour pommade

Poser la détrempe 2 sur le beurre + farine 1.

Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Stocker le pâton à 4°C dans un film alimentaire au réfrigérateur.

Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer 15 minutes avant de détailler.

2. ANANAS EN SALPICON AU CITRON VERT ET VANILLE

300 g d'ananas frais en petits dés
25 g de sucre cassonade
1 citron vert zesté
1 gousse de vanille coupée et grattée
20 g de rhum Mount Gay® 55% vol.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver le tout au réfrigérateur minimum 2 heures avant utilisation.

3. CRÈME COCO ET RHUM MOUNT GAY®

100 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
100 g de noix de coco râpée
15 g de poudre à crème
75 g d'oeufs
20 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
200 g de crème pâtissière

Mélanger dans l'ordre : le beurre pommade, le sucre glace, la noix de coco râpée, la poudre à crème, les oeufs, le rhum Mount Gay® et enfin la crème pâtissière. Réserver.

4. MONTAGE ET FINITION

Pour chaque galette, détailler 2 abaisses de feuilletage au diamètre de 16 cm. Garnir la première abaisse avec environ 100 g de crème coco puis parsemer 100 g d'ananas en salpicon. Dorer les côtés et recouvrir avec la deuxième abaisse de feuilletage. Dorer l'ensemble deux fois et réaliser un rayage au couteau. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 30 à 40 minutes. A la sortie du four, glacer les galettes avec du sirop pour les faire briller.