



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**PORT  
CHARLOTTE**

## TARTE ABRICOT VANILLE WHISKY



**LE CHEF**

Création originale de  
Emmanuel RYON  
Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de la Pâtisserie,  
'Une glace à Paris', France



Recette pour 3 tartes de 18 cm

### 1) PÂTE SABLÉE NOISETTE

292 g de Debic Beurre de Laiterie Constant  
141 g de sucre glace  
1 g de sel  
50 g d'oeufs entiers  
165 g de poudre de noisette  
306 g de farine  
12 g de levure chimique

Mélanger délicatement à la feuille le beurre en pommade, le sucre glace et le sel. Ajouter les oeufs entiers, la poudre de noisette et la farine tamisée avec la levure chimique. Étaler la pâte sablée à 0,5 cm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur. Détailler des fonds de sablé noisette de 18 cm de diamètre. Les placer dans un cercle beurré de 18 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes.

### 2) CONFIT D'ABRICOT, VANILLE & WHISKY

675 g de purée d'abricot Les vergers Boiron  
1 gousse de vanille  
250 g de sucre semoule  
15 g de pectine NH  
340 g d'oreillons d'abricot IQF Les vergers Boiron  
37 ml de jus de citron  
40 ml de **whisky Port Charlotte®** 50% vol.

Chauffer à 50°C la purée d'abricot et la gousse de vanille fondue. Mélanger le sucre semoule et la pectine NH et ajouter le mélange à la préparation ainsi que les oreillons d'abricot. Porter à ébullition et mixer. Ajouter le jus de citron et le **whisky Port Charlotte®**. Couler 400 g de confit d'abricot, vanille et whisky en cercle tarte de 16 cm de diamètre. Placer au congélateur.

### 3) PANA COTTA VANILLE AMANDE

3 g de feuilles de gélatine  
320 ml de Debic Crème 35%  
40 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille bourbon  
30 g de pâte d'amandes 66% Ranson

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition la crème, le sucre semoule,

la vanille et la pâte d'amandes. Ensuite, enlever la gousse de vanille et ajouter la gélatine égouttée. Mixer et réserver. Ajouter les inserts de confit d'abricot, vanille et whisky de 7 trous de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre. Couler la panna cotta dans les trous et placer de nouveau au congélateur.

### 4) GELÉE NEUTRE

13 g de feuilles de gélatine  
400 g de sucre semoule  
300 ml d'eau

Tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au minimum. Porter à ébullition le sucre semoule et l'eau. Ajouter la gélatine égouttée et faire fondre. La gelée neutre s'utilise fondue à 20°C.

### 5) MONTAGE

Glacer les inserts confit d'abricot & panna cotta à l'aide de la gelée neutre. Retourner le fond de pâte sablée noisette cuit et placer l'insert au-dessus.

### 6) FINITION

3 abricots frais  
200 ml de Debic Prima Blanca  
20 g de sucre  
Pousses de menthe  
Feuille d'or

Décorer de quartiers d'abricot frais nappés et de ronds d'abricot nappés. Fouetter la Debic Prima Blanca avec le sucre. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 8 mm des pointes de chantilly. Finir avec des pousses de menthe et de feuille d'or.

