



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum  
EST. 1703

## GALETTE MOUNT GAY®



LE CHEF

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



Recette pour environ 1 galette de 6 à 8 personnes, diamètre 24 cm

### 1. FEUILLETAGE CLASSIQUE

- 450 g de farine T55
- 65 g de beurre fondu
- 185 g d'eau froide
- 10 g de sel
- 300 g de beurre pour le tourage

Au batteur, mélanger à la feuille la farine, le sel et le beurre fondu. Ajouter l'eau progressivement. Mélanger correctement sans trop travailler la pâte. Conserver sous film alimentaire au moins 2 heures au réfrigérateur.

Étaler la pâte (détrempe) au rouleau, à la dimension d'environ 40 x 30 cm, puis disposer le beurre de tourage sur la moitié (il sera préalablement étalé au rouleau à environ 20 x 30 cm). Refermer le pâton, allonger au rouleau puis donner un tour simple (pliage en trois) et renouveler l'opération une deuxième fois. Le feuilletage sera à 2 tours. Placer à nouveau 2 heures au réfrigérateur, puis donner 2 tours simples, refaire exactement la même chose. Conserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, donner un tour simple, puis placer 2 heures au froid. Finir par un dernier tour simple, ce qui donnera au total 6 tours. Étaler à 2 ou 3 millimètres d'épaisseur puis utiliser à votre convenance.

Cette recette vous donne plus que nécessaire pour une galette de 6 à 8 personnes, mais il est difficile de faire moins que 1 kg de feuilletage. Si vous ne souhaitez pas réaliser votre feuilletage, acheter 1 kg de feuilletage chez votre pâtissier.

### 2. ANANAS EN SALPICON AU CITRON VERT ET VANILLE

- 100 g d'ananas frais en petits dés
- 10 g de sucre cassonade (sucre roux)
- ½ citron vert zesté
- ½ gousse de vanille coupée et grattée
- 10 g de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.

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

### 3. CRÈME PÂTISSIÈRE

- 125 g de lait entier
- 1 jaune d'œuf (20 g)
- 20 g de sucre semoule
- 10 g de Maïzena®
- 10 g de beurre

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait et verser sur le mélange blanchi : jaune d'œuf, sucre semoule et Maïzena®. Porter l'ensemble à ébullition pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter le beurre et faire refroidir le tout dans un réfrigérateur. Conserver pour la crème coco et rhum Mount Gay®.

### 3. CRÈME COCO ET RHUM MOUNT GAY®

- 65 g de beurre pommade
- 85 g de sucre glace
- 65 g de noix de coco râpée
- 10 g de Maïzena®
- 1 œuf entier (50 g)
- 20 g de rhum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.
- 130 g de crème pâtissière

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

### 4. MONTAGE ET FINITION

Détailler 2 abaisses de feuilletage au diamètre de 24 cm. Garnir à la poche à douille n° 9 en formant une spirale sur la première abaisse avec environ 200 g de crème coco et rhum Mount Gay® puis parsemer 120 g d'ananas en salpicon et recouvrir de 200 g de crème coco et rhum Mount Gay®. Dorer le pourtour du disque et recouvrir avec la seconde abaisse de feuilletage. Dorer l'ensemble deux fois et réaliser un rayage au couteau. Laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 30 à 40 minutes. A la sortie du four, glacer la galette avec du sirop pour la faire briller.



www.remycointreaugastronomie.com