



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TRANSPARENCES FESTIVES



LE CHEF

Création originale de
Frédéric BOURSE,
Chef pâtissier
Formateur et Consultant
international

Recette pour environ 10 verrines de 120 ml (5,5 cm de diamètre et 8 cm de haut)

1. BISCUIT FONDANT AUX MARRONS

- 30 g de beurre pommade
- 10 g de sucre semoule
- 5 g de sucre vanillé
- 80 g de crème de marrons
- 20 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier (50 g)
- 15 g de lait entier
- 30 g de farine type 55
- ½ cuillère à café rase de levure chimique
- Poids total : 240 g

Dans un bol, monter au fouet le beurre pommade avec le sucre semoule, le sucre vanillé, la crème de marrons et la poudre d'amande. Ajouter l'œuf et le lait. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique. Préchauffer le four à 180°C. Répartir le biscuit sur une épaisseur de 0,5 cm dans un cercle ou un moule à génoise beurré et fariné. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 minutes en gardant le biscuit moelleux. Démouler et laisser refroidir, puis détailler à l'emporte-pièce rond uni des fonds de biscuit du diamètre de la verrine (5 cm).

2. COMPOTÉE DE LITCHIS ET MARRONS AU COGNAC RÉMY MARTIN®

- 140 g de litchis au sirop
- 40 g de sucre à confiture
- 120 g de brisures de marrons glacés
- 15 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.
- 1 ½ feuille de gélatine (3 g) qualité or 200 Blooms
- Poids total : 318 g

Mixer grossièrement les litchis pour laisser des petits morceaux. Dans une casserole, chauffer les litchis mixés et le sucre. Ajouter les brisures de marrons et cuire encore 2 minutes. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et bien égouttée, puis le cognac Rémy Martin® VSOP. Réserver au frais. Durant le refroidissement, travailler à la maryse la compotée pour rompre légèrement la gélification, à consistance d'une compotée souple.

3. CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE AU COGNAC RÉMY MARTIN®

- 40 g de crème liquide 35% M.G.
- 25 g de lait entier
- ½ gousse de vanille
- 1 jaune d'œuf (20 g)
- 40 g de sucre semoule
- ½ feuille de gélatine (1 g) qualité or 200 Blooms
- 15 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.
- 200 g de crème fouettée
- Poids total : 341 g

Dans une casserole, bouillir la crème, le lait entier et faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Filtrer. Dans un bol, bien fouetter le jaune d'œuf et le sucre semoule, verser l'infusion bouillante de vanille et cuire à 85°C (juste avant ébullition). Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée, puis passer au chinois et mixer. Refroidir le tout à 40/45°C (à peine tiède), ajouter le cognac Rémy Martin® VSOP et incorporer délicatement la crème fouettée souple. Réserver.

4. IMBIBAGE AU COGNAC RÉMY MARTIN®

- 30 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 35 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.
- Poids total : 115 g

Dans une petite casserole, bouillir l'eau et le sucre. Refroidir et ajouter le cognac Rémy Martin® VSOP.

5. SAUCE CARAMEL AUX MARRONS

- ½ gousse de vanille
- 40 g de sucre semoule
- 125 g de crème liquide 35% M.G.
- 45 g de crème de marrons
- ½ feuille de gélatine (1 g) qualité or 200 Blooms
- Poids total : 211 g

.../...





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Dans une casserole, cuire à sec le sucre semoule au caramel blond avec la vanille fendue et grattée. Déglacer avec la crème bouillante. Cuire la sauce caramel à 102°C (1 minute à ébullition), puis ajouter la crème de marrons et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée. Passer au chinois et réserver.

6. MONTAGE ET FINITION

Garnir les verrines de crème légère vanillée au cognac Rémy Martin® VSOP (environ 20 g au fond). Placer un disque de biscuit fondant aux marrons du diamètre de la verrine (environ 9 g), imbiber légèrement avec du sirop au cognac Rémy Martin® VSOP. Garnir sur le biscuit de la compotée de litchis et marrons (environ 30 g). Pocher un peu de crème légère vanillée au cognac Rémy Martin® (de nouveau environ 10 g) et placer les verrines au réfrigérateur. Finir les verrines avec de la sauce caramel aux marrons (environ 15 g). Décorer d'un petit marron au sirop ou marron glacé et d'un petit brin de romarin frais.

