



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## VERRINE : ALEXANDRA



LE CHEF

Création originale de  
Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,  
Pâtisseries & Gourmandises,  
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour environ 6 verrines

### 1) CRUMBLE

75 g de beurre  
45 g de sucre semoule  
90 g de farine T 55  
Poids total : 210 g

Préchauffer le four à 180°C. Ramollir le beurre au batteur à la feuille ou dans un bol à l'aide d'une maryse. Ajouter le sucre puis la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'un crumble (sablage). Répartir sur une plaque à pâtisserie. Cuire à 180°C pendant 15 minutes. Refroidir.

### 2) CRÉMEUX AU CHOCOLAT

150 g de lait  
100 g de crème liquide 35% M.G.  
2 jaunes d'œufs (40 g)  
40 g de sucre semoule  
100 g de chocolat noir 64%  
40 g de chocolat au lait 38%  
Poids total : 470 g

Faire bouillir le lait et la crème. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire l'ensemble à 85°C (juste avant ébullition). Verser sur les chocolats hachés finement et lisser au fouet. Laisser refroidir.

### 3) CRÉMEUX AU COGNAC RÉMY MARTIN®

250 g de crème liquide 35% M.G.  
50 g de crème pâtissière de base\*  
25 g de cognac Rémy Martin® VSOP 40% vol.  
Poids total : 320 g

Dans un bol, lisser au fouet la crème pâtissière avec le cognac Rémy Martin® VSOP puis ajouter délicatement la crème fouettée à l'aide d'une maryse.

\* Recette de la crème pâtissière de base :

100 g de lait  
1 jaune d'œuf (20 g)  
25 g de sucre semoule  
8 g de Maïzena (1 cuillère à soupe rase)  
8 g de beurre

Bouillir le lait. Mélanger au fouet le jaune d'œuf avec le sucre semoule, puis ajouter la Maïzena. Verser le lait bouillant sur le mélange et remettre sur le feu. Donner un bon bouillon en remuant au fouet et ajouter une noix de beurre en fin de cuisson. Refroidir en plaçant un film alimentaire sur la crème à contact.

### 4) MONTAGE

30 g de chocolat au lait  
1 cuillère à café d'huile de pépins de raisin (3 g)

Dans un bol, mélanger à l'aide d'une maryse le crumble froid au chocolat au lait fondu additionné de l'huile de pépins de raisin. Bien enrober les morceaux de crumble. Laisser refroidir.

Dans des verrines, disposer 1 cm de crumble dans le fond. Garnir à moitié de crémeux au chocolat, puis à ras bord de crémeux au cognac Rémy Martin® VSOP. Finir avec du crumble. Saupoudrer de sucre glace.

