



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE
DE BRILLET

LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Pascal Favre d'Anne,
Chef étoilé/Star Chef,
Le Favre d'Anne, Angers, France



CRÈME BRÛLÉE parfumée à la liqueur de poire Belle de Brillet®

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs
80 g de sucre en poudre
40 cl de **liqueur de poire Belle de Brillet®**
300 g de lait entier
200 g de crème liquide
1 poire
40 g de cassonade

PRÉPARATION

Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre dans un cul de poule. Quand les jaunes ont blanchi, parfumer avec la **liqueur de poire Belle de Brillet®**. Ajouter le lait et la crème et mélanger. Réserver.

Eplucher une poire et la faire cuire dans un sirop, c'est à dire dans de l'eau et du sucre, dans une casserole. Ajouter la **liqueur de poire Belle de Brillet®**. Lorsque la poire est cuite, la découper en brunoise.

Disposer cette brunoise au fond de ramequins adaptés au four. Verser le mélange crème brûlée sur les poires, à hauteur des ramequins. Préchauffer le four à 90°C et faire cuire pendant 1 heure.

Après refroidissement, faire reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Faire caraméliser les crèmes brûlées : saupoudrer la cassonade sur le dessus, sur une couche assez épaisse. Préparer le four en mode grill et enfourner quelques minutes.

CREME BRULEE flavoured with Belle de Brillet® pear liqueur

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

4 egg yolks
20 g powdered sugar
40 cl **Belle de Brillet® pear liqueur**
300 g whole milk
200 g liquid cream
1 pear
40 g brown sugar

PREPARATION

With a whisk, mix together egg yolks and sugar in a bowl. When the yolks are well blanched, flavour with the **Belle de Brillet® pear liqueur**. Add the milk and cream and stir. Set aside.

Peel a pear and cook in a syrup, that is to say water and sugar in a saucepan. Add the **Belle de Brillet® pear liqueur**. When the pear is cooked, cut it in small dice (brunoise).

Put this brunoise in the bottom of oven ramekins. Pour the creme brulee mixture over the pears to the height of ramekins. Preheat the oven to 90°C and cook for 1 hour.

After cooling, let in the fridge at least 3 hours.

Caramelize the creme brulee: sprinkle brown sugar on top, a relatively thick layer. Put the oven in position grill and caramelize for a few minutes.



www.remycointreaugastronomie.com