



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE
DE BRILLET



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



POIRE POCHEE à la sauce liqueur
de poire Belle de Brillet® & chocolat

POACHED PEAR with Belle de Brillet®
& chocolate sauce

INGRÉDIENTS

4 poires
1 pot de glace chocolat
500 g sucre
500 eau
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
1 clou de girofle
100 g de chocolat noir
20 g de beurre
15 g d'éclats d'amande ou de noisette
Liqueur de poire Belle de Brillet®

PREPARATION

Réaliser le sirop en mettant à bouillir l'eau, le sucre et toutes les épices.
Éplucher, épépiner les poires puis les immerger dans le sirop.
Porter au frémissement jusqu'à ce que les poires soient confites.
Les piquer avec une pointe de couteau pour vérifier la cuisson.
Une fois cuites, réserver au frais.
Dans une casserole, chauffer 10 cl d'eau, le beurre et la **liqueur Belle de Brillet®**.
Verser sur le chocolat, bien mélanger pour faire fondre.
Garnir les poires de glace au chocolat.
Recouvrir de sauce au chocolat et de quelques éclats d'amande ou de noisette.

INGREDIENTS

4 pears
1 jar of chocolate ice cream
500 g sugar
500 g water
1 vanilla pod
1 cinnamon stick
1 star anise
1 clove
100g dark chocolate
20 g butter
15 g almond or hazelnut pieces
Belle de Brillet® pear liqueur

PREPARATION

Make the syrup by boiling water, sugar and all spices.
Peel, core the pears and immerse them in the syrup.
Bring to simmer until the pears are candied.
Prick them with the tip of a knife tip to check that they are cooked.
Once cooked, reserve refrigerated.
In a saucepan, heat 10 cl of water, the butter and **Belle de Brillet® pear liqueur**.
Pour over the chocolate, mix well to melt it.
Garnish the pears with the chocolate ice cream.
Cover with chocolate sauce and a few almond or hazelnut pieces.

