



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.

