



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

MILLE FEUILLES D'AMOUR

LE CHEF

Création originale de
Jaël Verleysen,
Boulangerie Verleysen,
Hofstade, Belgique



Recette pour 4 cœurs de 4 personnes

1. PÂTE FEUILLETÉE

1500 g de farine
300 g de beurre Debic Brioche
600 g d'eau
36 g de sel
1000 g de beurre Debic Millefeuille

Réaliser la détrempe en pétrissant la farine, l'eau, le beurre Brioche et le sel. Plier le beurre Millefeuille dans la détrempe. Faire 6 tours simples de 3 (avec un repos suffisant après chaque deuxième série). Abaisser à 2,3 mm d'épaisseur. Reposer et piquer la pâte. Découper les formes de coeur souhaitées. Faire cuire entre deux Silpat® à 190°C pendant 26 à 30 minutes. Après ce temps de cuisson, saupoudrer les coeurs de dextrose et faire cuire pendant 5 minutes supplémentaires à 190°C.

2. CRÈME AU GIN ET À LA VANILLE

525 g de Debic Tenue & Foisonnement
82 g de sucre
2 gousses de vanille
187 g de mascarpone
5 g de feuilles de gélatine argent
30 g de chocolat blanc W2
20 g de Gin The Botanist® 60% vol.

Porter à ébullition la crème, le sucre et les gousses de vanille fendues. Retirer les gousses puis verser sur le chocolat blanc. Ajouter le mascarpone et la gélatine préalablement fondue et égouttée, mélanger bien. Ajouter le Gin The Botanist® et mixer brièvement. Réserver une nuit au réfrigérateur.

3. CRÈME DE PAMPLEMOUSSE

50 g de purée de Mara des bois
220 g de purée de pamplemousse
40 g de jus de yuzu
200 g de sucre glace
160 g de dextrose
240 g de beurre crème
300 g d'œufs
5 g de feuilles de gélatine argent

Porter les purées à ébullition avec le jus de yuzu, le sucre glace et le dextrose. Ajouter le beurre et porter à nouveau à ébullition. Verser les oeufs sans cesser de remuer, cuire pendant 1 minute. Ajouter la gélatine préalablement fondue et égouttée, mixer et réserver au réfrigérateur.

4. SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE CONFITS

6 pamplemousses
500 g de sucre (1)
250 g d'eau
1 gousse de vanille
125 g de sucre (2)

Couper les pamplemousses à vif. Préparer un sirop en faisant bouillir le sucre (1), l'eau et la gousse de vanille fendue. Verser ce sirop sur les segments de pamplemousse. Laisser infuser pendant une journée, couvert, au réfrigérateur. Verser dans une passoire et porter le jus à nouveau à ébullition avec le reste du sucre (2). Verser sur les segments de pamplemousse et laisser reposer un jour de plus. Passer au tamis. Réserver les segments de pamplemousse.

5. MONTAGE ET FINITION

Répartir les segments de pamplemousse confits sur les coeurs de pâte feuilletée. En alternant, dresser la crème au Gin et à la vanille et la crème de pamplemousse en forme de points le long du bord. Assembler. Décorer avec un coeur en chocolat Ruby.