



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ASIA

LE CHEF

Création originale de
Niek Bossaert,
Kortrijk, Belgique



Recette pour 24 desserts individuels de ø 7 cm

1. CROQUANT AU SÉSAME

- 90 g de sésame noir
- 100 g de chocolat caramel 35%
- 40 g de beurre de cacao
- 200 g de praliné pistaches 70%
- 215 g de praliné noisettes-amandes 65%

Mélanger les pralinés, le beurre de cacao et le chocolat caramel, puis faire fondre à 45°C. Tempérer à 26°C avant d'ajouter les graines de sésame noir. Verser immédiatement dans un cadre à ganache sur une épaisseur de 4 mm. Laisser cristalliser à 17°C.

2. CONFIT DE MANGUE SUDACHI

- 100 g de purée de sudachi
- 100 g de purée de mangue
- 15 g de sucre
- 2 g de pectine jaune

Faire chauffer les purées. Mélanger le sucre avec la pectine puis l'incorporer dans les purées. Porter à ébullition. Conserver au réfrigérateur.

3. CRÈMEUX AU CHOCOLAT

- 350 g de crème 35%
- 300 g de lait
- 5 g de sel
- 60 g de sucre
- 45 g de pâte de sésame noir
- 1 citron vert (zestes)
- 150 g de jaunes d'oeufs
- 200 g de chocolat noir 55%
- 200 g de chocolat au lait 41%
- 10 g de gélatine en poudre 220 bloom
- 50 g d'eau

Hydrater la gélatine avec l'eau. Préparer une crème anglaise : porter la crème à ébullition avec le lait et le sel. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer le mélange jaunes d'œufs-sucre dans la crème et porter le tout à 84/85°C. Faire fondre la masse de gélatine puis la verser à travers un chinois sur les chocolats fondus. Emulsionner au mixeur plongeant. Ajouter les zestes du citron vert et la pâte de sésame noir puis mixer. Verser 50 g de cette préparation sur un tapis Silpat® de ø 7 cm. Congeler. Veiller à ce qu'aucune bulle d'air ne se forme. En travaillant à une température comprise entre 35 et 45°C, votre crème sera toujours onctueuse, même après décongélation.

4. CRÈMEUX SUDACHI

- 105 g de purée de sudachi
- 40 g de crème 35%
- 15 g de beurre crème
- 15 g de glucose
- 70 g de sucre
- 215 g d'œufs
- 15 g de fécule de maïs
- 60 g de beurre de cacao
- 7 feuilles de basilic

Porter à ébullition la purée, le glucose, la crème et le beurre. Mélanger les œufs avec le sucre et la fécule de maïs puis incorporer délicatement une partie de la préparation chaude. Remettre dans la casserole et faire bouillir pendant 2 minutes. Laisser refroidir à 45°C avant d'ajouter le beurre de cacao. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter éventuellement quelques feuilles de basilic frais.

.../...

COINTREAU


ST-RÉMY
DISTILLATION FRANÇAISE DEPUIS 1764

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

5. CRÈME PÂTISSIÈRE SUDACHI MOUNT GAY®

350 g de lait
50 g de purée de sudachi
100 g de crème 40%
40 g de rhum Mount Gay® 55% vol.
1 gousse de vanille de Tahiti
75 g de sucre
50 g de fécule de maïs
90 g de jaunes d'œufs

Préparer une crème pâtissière : porter à ébullition le lait, la crème, la gousse de vanille fendue et la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec la fécule de maïs. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Réunir les deux préparations puis incorporer la purée de sudachi et le rhum Mount Gay®.

6. CROQUANT AU CHOCOLAT & CROUSTILLANT AU SÉSAME NOIR

Partie 1 :

250 g d'Isomalt
40 g de chocolat blanc 34%

Faire fondre l'isomalt à feu doux puis incorporer le chocolat fondu. Verser sur Silpat®. Laisser refroidir avant de réduire le tout en poudre au Thermomix. A l'aide d'une passoire, saupoudrer à la taille souhaitée sur Silpat®.

Partie 2 :

20 g de nori (algues rouges)
60 g de sésame noir grillé
20 g de sel de Maldon fumé

Réduire les ingrédients en poudre au Thermomix puis saupoudrer dans des cercles. Cuire 3 minutes à 170°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Démouler les crémeux au chocolat et les recouvrir d'un croustillant au sésame noir et d'un croquant au chocolat.

Dresser 5 bouchons de crémeux sudachi puis la même quantité de crème pâtissière sudachi Mount Gay®.

Terminer avec quelques gouttes de confit de mangue sudachi. Couvrir d'un croquant au sésame.

