



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Laurent Surut,  
Chef du restaurant Belle rive/  
Chef of the Belle rive restaurant  
Angers, France



## TARTE SABLÉE, NOIX DE PÉCAN & BRANDY ST-RÉMY®

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 80 g de miel
- **brandy St-Rémy®** 40% vol.
- 250 g de noix de pécan
- 50 g de beurre
- Pâte sablée : 150 g de beurre, 95 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amande, 1 œuf, 250 g de farine et 1 pincée de sel

### PREPARATION

Fouetter les œufs dans un cul-de-poule.  
Dans une casserole, mélanger le miel et le **brandy St-Rémy®**.  
Puis ajouter aux œufs et mélanger.  
Préparer une pâte sablée : ramollir le beurre, ajouter le sucre glace et la poudre d'amande, l'œuf et enfin la farine.  
Foncer un moule à tarte individuel et cuire à blanc au four à 150°C pendant 10/12 minutes.  
Répartir les noix de pécan sur le fond de pâte cuit.  
Couvrir de la préparation.  
Cuire au four à 160°C pendant 25/30 minutes.

**Dressage :** Placer la tartelette au centre de l'assiette.  
Saupoudrer de noix de pécan râpée à l'aide d'une râpe microplane.

## SHORTCRUST PASTRY, PECAN NUTS & ST-RÉMY® BRANDY

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- 3 eggs
- 80 g honey
- **St-Rémy® Brandy** 40%
- 250 g pecan nuts
- 50 g butter
- Shortcrust pastry: 150 g butter, 95 g icing sugar, 30 g almond powder, 1 egg, 250 g flour and 1 pinch salt

### PREPARATION

Whisk the eggs in a bowl.  
In a saucepan, combine the honey and **St-Rémy® Brandy**.  
Add to the eggs and stir.  
Prepare a shortcrust pastry: soften the butter, add the icing sugar and almond powder, the egg and finally the flour.  
Line an individual pie pan and bake in the oven at 150°C for 10/12 minutes.  
Spread the pecan nuts on the cooked dough base.  
Cover with the preparation.  
Bake at 160°C for 25/30 minutes.

**Dressing:** Place the tartlet in the centre of the plate. Sprinkle with the grated pecan nuts using a microplane grater.



[www.remycointreaugastronomie.com](http://www.remycointreaugastronomie.com)