



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE : ALEXANDRA



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Recette pour environ 12 verrines

1) CRUMBLE

150 g de beurre
90 g de sucre
180 g de farine

Crémier le beurre à la feuille. Ajouter le sucre puis la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'un crumble (sablage). Cuire à 180°C pendant 15 minutes. Refroidir.

2) CRÉMEUX AU CHOCOLAT

300 g de lait
200 g de crème fleurette
80 g de jaunes d'oeufs
80 g de sucre
200 g de couverture Extrabitter 64%
80 g de couverture lactée 38%

Faire bouillir le lait et la crème. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire l'ensemble à 85°C. Verser sur les couvertures et lisser. Laisser refroidir.

3) CRÉMEUX ST-RÉMY®

500 g de crème fouettée
100 g de crème pâtissière
35 g de brandy *St-Rémy*® 60% vol.

Lisser la crème pâtissière. Ajouter le brandy *St-Rémy*® puis la crème fouettée.

4) MONTAGE

Mélanger le crumble froid avec 30 g de beurre de cacao et 30 g de chocolat au lait fondus. Laisser refroidir. Dans des verrines, disposer 1 cm de crumble dans le fond. Garnir les verrines à moitié avec le crémeux chocolat. Garnir les verrines à ras bord avec le crémeux au brandy *St-Rémy*® puis finir avec du crumble. Saupoudrer de sucre glace.

COINTREAU

ST-RÉMY
HISTORIQUE FONDÉ EN 1765

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®