



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



VERRINE CCC*



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour environ 6 verrines de 16 cl

1. COMPOTÉE DE BANANE

- 165 g de bananes fraîches en rondelles
- 15 g de jus de fruit de la passion sans grains
- 60 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine

Mixer les bananes fraîches avec le jus de fruit de la passion et le sucre semoule. Dans une casserole, donner une ébullition puis ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Réserver pour le montage des verrines.

2. CRUMBLE D'AMANDE COLLÉ AU CHOCOLAT

- 30 g de cassonade (sucre roux)
- 30 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 25 g de chocolat de couverture lactée 36%

Mélanger à la main tous les ingrédients. Verser le mélange sablé sur une feuille de papier cuisson et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir, bien séparer en morceaux réguliers, puis ajouter le chocolat fondu. Réserver pour le montage des verrines.

3. GELÉE DE CAFÉ AU COGNAC

- 75 g d'eau
- 65 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de café soluble (2 g)
- 2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 blooms
- 15 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.

Bouillir l'eau avec le sucre semoule et le café soluble. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis le Rémy Martin® VSOP. Laisser refroidir et réserver pour le montage des verrines.

4. CRÉMEUX AU CAFÉ ET COGNAC

- 100 g de lait
- 50 g de crème fleurette
- 15 g de sucre semoule
- 1 jaune d'œuf (20 g)
- 1 cuillère à café de café soluble (2 g)

- 2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 blooms
- 20 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.
- 140 g de crème fouettée
- 20 g de raisins macérés au Rémy Martin® VSOP

Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème fleurette et le sucre semoule, puis ajouter directement le jaune d'œuf, bien fouetter. Ajouter le café soluble et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Laisser refroidir le tout au réfrigérateur, MAIS avant la prise totale, ajouter le Rémy Martin® VSOP, la crème fouettée et les raisins macérés au Rémy Martin® VSOP. Utiliser aussitôt pour le montage des verrines.

5. CRUMBLE DÉCOR

- 15 g de cassonade (sucre roux)
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 15 g d'amandes blanches hachées
- 15 g de noisettes blanches hachées
- 15 g de cerneaux de noix hachés
- 10 g de pistaches vertes hachées

Mélanger pour sabler tous les ingrédients à la main. Verser le mélange sablé sur une feuille de papier cuisson et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir pour la décoration des verrines.

6. MONTAGE ET FINITION

Couler proprement 30 g de compotée de banane dans les verrines puis laisser prendre au réfrigérateur. Descendre 20 g de crumble collé et laisser prendre au réfrigérateur. Couler 30 g de crémeux au café et cognac et laisser prendre au réfrigérateur. Couler environ 20 g de gelée de café et cognac. Replacer au réfrigérateur puis couler de nouveau 30 g de crémeux de café au cognac. Décorer avec le crumble décor.

La réussite de belles verrines tient dans la prise séparée de chaque couche pour obtenir un beau montage visuel.

* CCC : Chocolat, Café, Cognac

