



RÉMY MARTIN®
FINE CHAMPAGNE COGNAC

Création de Michel Willaume,
Champion du Monde 2001

TENTATION

1. BISCUIT AMANDE AUX POMMES ET RAISINS AU COGNAC :

Monter 450 g de blancs d'oeuf avec 250 g de sucre semoule.

Tamiser :

220 g de sucre glace

220 g de poudre d'amande

100 g de farine

et mélanger avec :

150 g de blancs liquides

50 g de crème fleurette.

Caraméliser 200 g de pommes vertes en dés.

Macérer 100 g de raisins blonds avec :

QS de Fine Champagne Rémy Martin 58°.

Caraméliser les pommes et les flamber au cognac. Macérer les raisins 24 h minimum. Faire le biscuit, étaler sur plaque et parsemer de raisins et pommes en dés. Cuire à 220°C.

2. CROUSTILLANT AUX AMANDES :

Fondre :

45 g de couverture lactée

45 g de beurre cacao.

Mélanger avec 480 g de praliné amande et 200 g de Royaltine ou Feuilletine.

Étaler le mélange sur feuille.

Congeler et découper à la taille désirée.

3. CRÈME BRÛLÉE VANILLE :

Bouillir :

600 g de crème fleurette

240 g de lait

140 g de sucre

2 gousses de vanille.

Verser sur 160 g de jaunes d'oeuf.

Mélanger avec 12 g de gélatine ramollie.

Verser dans des moules silicones à la taille correspondante et cuire au four au bain-marie à 150°C. Réserver au congélateur.

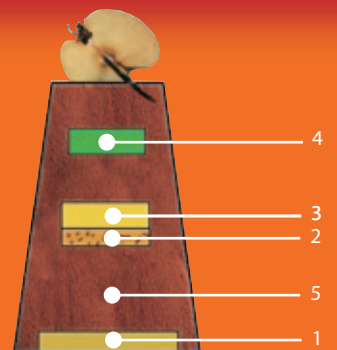
Montage et finition :

Dans des moules en silicone ou des verres en plastique, dresser un peu de mousse au chocolat. Déposer un morceau de gelée de pommes. Dresser un peu de mousse puis placer un morceau de crème brûlée et un disque de croustillant. Finir en dressant le reste de mousse et fermer avec un disque de biscuit. Congeler. Démouler et pulvériser au chocolat pour obtenir un effet velours. Au cornet, laisser couler un peu de sauce au chocolat et décorer d'une tranche de pomme 'cristallisée', gousse de vanille et feuille d'or.



4. GELÉE DE POMMES VERTES :

Chinoiser 220 g de purée de pommes vertes. Mélanger avec 3 g de gélatine fondue. Ajouter 25 g de Fine Champagne Rémy Martin 58°. Réserver en moules au congélateur.



5. MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR :

Cuire à 124°C 250 g de sucre.

Verser sur 300 g de jaunes. Monter avec 125 g d'oeufs.

Fondre 680 g de couverture noire 64%. Monter 1 000 g de crème fleurette. Mélanger la crème fouettée pas trop serrée et la pâte à bombe avec la couverture fondue à 55°C.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy



PREMIUM GASTRONOMIE - 43, avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France
Tel. 33 (0)3 84 49 66 12 - Fax : 33 (0)3 84 49 56 78 - www.premiumgastronomie.com