

Distillerie du Centre
Cocktail



Le Mojito Gaulois
(Gauloise Verte)



Par Philippe BLANC, sommelier
La VINOOTHÈQUE de Carnot
54 rue de Belfort
87100 LIMOGES

Dans un grand verre :

Ecraser un demi-citron vert coupé en dés avec une cuillère à soupe de sucre de canne en poudre.

Ajouter 3 feuilles de menthe verte fraîche.

Remplir le verre à moitié de glace pilée.

Verser 3 cl de Gauloise Verte.

Mélanger et compléter, selon votre goût, avec environ 5 à 10 cl de Perrier.

Distillerie du Centre Cocktail



Irresistible Drink *(Gauloise Verte)*



Par les étudiants de 1ère année BTS

Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation

JEAN MONNET

LIMOGES - Promotion 2010

www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

Cocktail frais, original, à consommer after lunch. La Gauloise Verte et ses arômes puissants, la force d'un café du Kenya sont adoucis par une glace au chocolat et une chantilly légère. A déguster selon un cérémonial préétabli : prélever à la cuillère un soupçon de chantilly et de cocktail puis savourer.

Ingrédients

- Un café expresso Kenya froid
- Une boule de glace chocolat
- 4 cl de Gauloise Verte
- Une cuillère à soupe de chantilly peu sucrée
- De fines pépites de chocolat

Recette

Réaliser un expresso « Kenya » et le refroidir.

Au blender : mixer le café expresso froid avec la boule de glace chocolat.

Dans un double verre à cocktail :

- Verser les 4 cl de Gauloise Verte,
- Ajouter le mélange du blender,
- Ajouter la cuillère à soupe de chantilly et les fines pépites de chocolat.

Distillerie du Centre

Dessert



Giboulée de cerises en chaud et froid pistaché à la Gauloise (Gauloise Verte)



Par Ludovic TRAVIA
Hôtel Restaurant des VOYAGEURS
27 Avenue du Général de Gaulle
87240 AMBAZAC
www.hotel-ambazac.fr

Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g cerises dénoyautées
- 200 g sucre semoule
- 2 dl d'eau
- 50 g de beurre
- 5 cl de Kirsch
- 10 cl de Gauloise Verte

Progression

Équeuter, laver, dénoyauter les cerises.

Faire fondre le beurre dans un sautoir, puis ajouter les cerises, le sucre et l'eau.

Laisser mijoter doucement 4 minutes. Réserver dans un autre récipient.

Au moment de servir, réchauffer légèrement les cerises, déglacer avec le Kirsch et la Gauloise Verte.

Servir avec de la glace pistache et un biscuit Jésuites.

Biscuit Jésuites

- 150 g de pâte feuilletée
- 200 g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 trait de jus de citron

Étaler la pâte finement et réserver au congélateur 15 minutes.

Préparer la glace royale (blanc d'œuf + sucre glace + citron).

Étaler cette préparation à l'aide d'une spatule sur la pâte feuilletée et remettre au congélateur 15 minutes.

Tailler à l'aide d'un couteau des grands triangles dans la pâte.

Cuire 15 minutes au four à 175°.

Distillerie du Centre

Dessert



Parfait glacé à la Gauloise Verte et fenouil confit (Gauloise Verte)



Par Pierre RULLIERE
Restaurant LE COQ D'OR
7 Place du Champ de Foire
23130 CHENERAILLES

Ingrédients

Pour le parfait glacé

12 jaunes d'œufs	½ litre de lait
280 g de sucre	½ litre de crème fouettée
10 cl de liqueur La Gauloise Verte	

Pour la pâte sablée

125 g de farine	75 g de beurre
50 g de sucre glace	25 g de poudre d'amande
35 g d'œuf battu	1 pincée de sel

Pour le fenouil confit

½ bulbe de fenouil	80 g de sucre
--------------------	---------------

Pour la sauce d'accompagnement

10 cl jus d'orange	1 feuille de gélatine
20 g de sucre	

Progression

Le parfait à la Gauloise Verte

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes avec le sucre puis verser le lait bouillant dessus. Cuire comme une crème anglaise puis verser dans la cuve d'un batteur et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid. La crème doit former un « ruban ». Mélanger à la crème fouettée et y ajouter la Gauloise. Mouler dans des ramequins ou des moules coniques et réserver au congélateur 2 heures minimum.

La pâte sablée

Mélanger le sucre et la beurre de manière à obtenir une crème. Ajouter la farine et la poudre d'amande puis ajouter les œufs. Former une boule homogène et réserver au frais pendant au moins une heure.

Etaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détailler des cercles de la taille des parfaits. Cuire à 165° pendant environ 10 mn.

Le fenouil confit

Porter à ébullition 12cl d'eau, ajouter le sucre. Eplucher et tailler finement le fenouil et le confire doucement dans le sirop

La sauce

Bouillir la moitié du jus d'orange avec le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine et le reste du jus d'orange. Réserver au frais. Mixer avant de servir.

Dressage

Démouler le parfait sur un sablé. Poser sur une assiette avec un petit bouquet de fenouil confit à coté et un cordon de sauce autour.

Distillerie du Centre
Dessert



Soufflé chaud à La Gauloise Verte
(Gauloise Verte)



Par Christophe AUBISSE
Restaurant LE VANTEAUX
Agitateur de gourmandises
122 rue d'Isle
87000 LIMOGES
www.levanteaux.com

Ingrédients pour 4 personnes

Crème pâtissière

- 80 g sucre
- 1 litre lait
- 100 g poudre à flan ou farine
- 7 jaunes d'œufs
- 1 bouteille 70 cl de Gauloise Verte

Réalisation de la crème pâtissière

Faites bouillir le lait
Battez les jaunes d'œufs avec le sucre
Faites cuire l'ensemble et portez à ébullition 5 mn.

Réalisation des soufflés

Pesez 500 g de crème pâtissière cuite et incorporez La Gauloise Verte suivant votre goût et la moitié de blanc d'œuf monté par rapport au poids de la crème pâtissière soit 250 g.
Faites monter et serrez avec 50 g de sucre semoule.
Incorporez les deux masses.
Beurrez les moules et chemisez-les de sucre semoule.
Faites cuire 8 mn à 210° et SERVIR IMMEDIATEMENT.

Distillerie du Centre
Dessert



**Soufflé glacé à la Gauloise Verte
et aux zestes d'orange**
(Gauloise Verte)



Restaurant LE GREEN SAINT LAZARE
Avenue du Golf
87000 LIMOGES
www.legreensaintlazare.com

Ingrédients pour 9 personnes

Sabayon :

- jaunes d'œufs 8 pièces

Sirop pour les zestes :

- 200 g de sucre semoule
- 70 cl d'eau

Zestes d'oranges confits :

- zestes brunoise de la peau 300 g

Sirop :

- 200 g de sucre semoule
- 70 cl d'eau

Chantilly :

- crème liquide 500 g
- sucre glace 30 g

Parfum :

- 10 cl de Gauloise Verte

Finition :

- 27 cl de Gauloise Verte

Progression

1er Sirop pour les zestes :

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à frémissement.

Dès que le sucre est fondu, retirer du feu.

Couper les zestes d'orange en brunoise (petits dés).

Faire confire la brunoise d'orange dans le sirop .

Sabayon :

Faire monter les jaunes d'œufs, puis y incorporer le 2ème sirop encore chaud (voir plus haut) en filet jusqu'à obtention d'une texture onctueuse et mousseuse.

Préparer votre chantilly.

Mélanger le sabayon avec les oranges confites froides, verser la Gauloise Verte et incorporer la chantilly.

Tapisser les bords intérieurs de petits ramequins avec de l'aluminium (vous pouvez maintenir l'aluminium une fois rabattu à l'extérieur avec du scotch).

Verser la préparation dans les ramequins puis laisser durcir au congélateur.

Servir avec le soufflé un complément de Gauloise Verte dans une mini pipette.

Dressage pour chaque assiette:

Au moment de servir, démouler les ramequins au centre de chaque assiette.

Servir à part un complément de Gauloise Verte (ex : dans une pipette...)