



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ORANGE COINTREAU®

LE CHEF | Création originale de
Laurent LUO
Chef Pâtissier
Anhua, Hunan, Chine

Recette pour 8 personnes (8 oranges)



1. PREPARATION DES ORANGES :

8 oranges avec feuilles (si possible) de taille moyenne

Laver et brosser les oranges fermes. Couper bien droit au couteau les oranges au $\frac{1}{4}$ pour obtenir un chapeau avec une feuille de 4 à 5 cm. Evider les oranges à l'aide d'une cuillère moyenne en tournant bien entre la peau et la chair. Réserver au frais à couvert les oranges évidées et les chapeaux.

Dans la chair des oranges, prélever de beaux segments d'orange, les couper en deux et réserver au frais sur un papier absorbant. Mixer le restant de la chair et passer au tamis pour obtenir la pulpe d'orange.

2. BISCUIT A L'ORANGE

65 g beurre
70 g de sucre semoule
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
2 œufs entiers (100 g)
60 g de farine T55
25 g de poudre d'amande
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
50 g d'écorces d'orange confites hachées
15 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 385 g

Préchauffer le four à 170°C. Monter le beurre mou et le sucre au batteur à la feuille ou au fouet à la main. Ajouter petit à petit les œufs entiers battus et les graines de vanille (ouvrir la gousse en deux, gratter l'intérieur pour récupérer les graines). Dès que le mélange est homogène, ajouter les poudres tamisées ensemble, puis les écorces d'orange et le Cointreau®. Verser une couche épaisse de 1 cm dans un moule à pâtisserie beurré et fariné et cuire au four à 170°C pendant 12 à 13 minutes. Démouler et détailler des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Réserver couverts d'un film alimentaire.

3. MOUSSE CHOCOLAT BLANC AU COINTREAU®

150 g de crème liquide 35% M.G. (1)
20 g de jus d'orange
Zestes d'une demi orange
1 $\frac{1}{2}$ feuille de gélatine (3 g) 200 blooms
120 g de chocolat blanc
185 g de crème liquide 35% M.G. (2)
35 g de mascarpone
20 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 533 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème (1), le jus d'orange et les zestes d'orange puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Passer au chinois. Verser sur le chocolat fondu en mélangeant bien au fouet. Mixer et laisser refroidir. Monter la crème (2) avec le mascarpone et le Cointreau®. Mélanger à la maryse les deux préparations ensemble.

4. CRÈME ORANGE AU COINTREAU®

60 g de pulpe d'orange
Zestes d'une demi orange
30 g de lait entier
45 g de sucre semoule
3 œufs entiers (100 g)
 $\frac{1}{2}$ feuille de gélatine (1 g) 200 blooms
20 g de Cointreau® 40% vol.
100 g de segments d'orange
Poids total : 356 g

Dans une casserole, porter à 85°C (avant ébullition) la pulpe et les zestes d'orange, le sucre, les œufs entiers et le lait. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée. Mixer aussitôt en refroidissant dans un bain-marie d'eau et de glaçons. Ajouter le Cointreau®.

5. MONTAGE ET FINITION

Garnir à moitié les coques d'orange évidées avec la mousse chocolat blanc au Cointreau®. Placer un biscuit à l'orange et finir de garnir avec la crème orange au Cointreau®. Parsemer de segments d'orange coupés en deux. Lisser à ras et placer les chapeaux de façon à ne plus voir la soudure entre le chapeau et la coque. Mettre au frais au moins 2 à 3 heures avant dégustation.

