



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PARIS-ANJOU

Recette pour 1 Paris-Anjou de 8 à 10 personnes ou 10 individuels



1. PÂTE À CHOUX

100 g d'eau
100 g de lait
90 g de beurre
2 pincées de sel
5 g de sucre semoule
115 g de farine T55
4 œufs entiers (200 g)
1 œuf entier (dorure)
35 g amandes bâtonnets
Poids total : 645 g

Dans une casserole, bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une seule fois. Dessécher à la spatule la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus à la casserole. Au batteur ou à la main, ajouter les œufs graduellement.

A la poche munie d'une douille unie n° 10, dresser sur une plaque à pâtisserie beurrée ou recouverte de papier cuisson, une couronne de 24 cm de diamètre puis une seconde couronne collée à l'intérieur de la première, enfin une ultime couronne entre les deux premières sur le dessus (ou couronnes individuelles de 8 cm).

Préchauffer le four à 200°C. Parsemer le dessus de la couronne, préalablement doré au pinceau avec un œuf entier battu, d'amandes bâtonnets. Pocher également quelques carolines (mini-éclairs). Cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

2. CRÈME LÉGÈRE AU COINTREAU®

Crème pâtissière de base :
300 g de lait entier
½ gousse de vanille
3 jaunes d'œufs (60 g)
75 g de sucre semoule
30 g de Maïzena
45 g de beurre
Poids total : 510 g

Ouvrir en deux la gousse de vanille et retirer à l'aide d'un couteau les grains internes. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la gousse et les grains de vanille. Passer au chinois.

Dans un bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs, le sucre semoule, puis ajouter la Maïzena. Verser le lait vanillé sur le mélange et remettre dans la casserole. Donner une bonne ébullition en remuant au fouet constamment. Hors du feu, ajouter au fouet le beurre. Verser dans un plat large pour refroidir rapidement et couvrir au contact avec un film alimentaire. Placer au réfrigérateur.

Crème légère au Cointreau® :

450 g de crème pâtissière
50 g de Cointreau® 40% vol.
1 orange zestée
4 feuilles de gélatine (8 g) qualité or 200 Blooms
450 g de crème liquide 35% M.G.
50 g sucre glace
Poids total : 1 008 g

Tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes, l'égoutter puis la faire fondre. Détendre la crème pâtissière au fouet avec le Cointreau® et le zeste d'orange. Incorporer vivement un peu de pâtissière à la gélatine fondue chaude, puis ajouter tout le reste de la pâtissière. Monter la crème liquide avec le sucre glace. Incorporer délicatement la crème Chantilly ferme à la maryse avec la crème pâtissière au Cointreau®.

3. FINITION :

Trancher la couronne de pâte à choux horizontalement au 2/3. Pocher la crème à l'aide d'une douille cannelée. Intercaler au centre quelques carolines sur la crème, puis pocher harmonieusement une seconde série de rosaces par-dessus. Placer le couvercle du Paris-Anjou et saupoudrer de sucre glace.



www.remycointreugastronomie.com