



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## VERRINE : CAÏPIRINHA



LE CHEF

Création originale de  
Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,  
Pâtisseries & Gourmandises,  
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour environ 6 verrines

### 1) BISCUIT À LA CUILLÈRE

4 jaunes d'oeufs (80 g)  
40 g de sucre semoule (1)  
40 g de farine type 55  
40 g de féculé de pomme de terre  
3 blancs d'oeufs (90 g)  
40 g de sucre semoule (2)  
Poids total : 330 g

Préchauffer le four à 190°C. Monter les jaunes et le sucre (1) au batteur au fouet jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Tamiser la farine et la féculé. Monter les blancs en neige avec le sucre (2). Incorporer la farine et la féculé dans le premier mélange. Ajouter délicatement les blancs montés. Dresser des biscuits cuillère de 10 cm de long sur feuille de papier cuisson. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four 10 minutes à 190°C.

### 2) PARFAIT AU CITRON VERT & COINTREAU®

30 g de jus de citron vert  
45 g de Cointreau® 40% vol.  
60 g de sucre semoule  
2 jaunes d'oeufs (40 g)  
25 g d'eau  
1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 Blooms  
225 g de crème fouettée  
Poids total : 427 g

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur les jaunes d'oeufs. Porter le tout à 85°C (juste avant ébullition) et monter au batteur jusqu'à complet refroidissement (le mélange doit être bien mousseux). Ajouter le jus de citron vert et le Cointreau®. Faire fondre la gélatine préalablement ramollie et égouttée et l'incorporer au mélange précédent. Ajouter la crème fouettée souple.

### 3) GELÉE CITRON VERT

50 g de jus de citron vert  
20 g de sucre roux (vergeoise blonde)  
1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 Blooms  
2 citrons verts (suprêmes)  
Poids total : 72 g + suprêmes de citrons verts

Mélanger le sucre roux avec le jus de citron. Tiédir pour faire fondre le sucre. Ajouter la gélatine fondue et préalablement ramollie et égouttée. Ajouter les segments de citron vert coupés en petits cubes.

### 4) SIROP COINTREAU®

30 g de sucre semoule  
60 g d'eau  
25 g de Cointreau® 40% vol.  
Poids total : 115 g

Dans une petite casserole, bouillir l'eau et le sucre. Refroidir, puis ajouter le Cointreau®.

### 5) MONTAGE & FINITION

Dans des verrines, disposer 3 demi-biscuits à la cuillère imbibés avec le sirop au Cointreau®. Garnir aux ¾ de parfait citron vert Cointreau®. Faire prendre 10 minutes au congélateur et garnir ensuite avec la gelée citron vert.

Finition :

6 grappes de groseilles rouges  
1 citron vert

Humidifier très légèrement les grappes de groseilles, puis les passer dans le sucre semoule pour donner l'aspect givré. Décorer avec une fine lamelle de citron vert et une grappe de groseilles givrées.



www.remycointreaugastronomie.com