



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 1



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour environ 8 personnes, un cadre de 20 x 20 cm, hauteur 4,5 cm

1. BISCUIT AUX GRIOTTINES® COINTREAU®

3 blancs d'œufs (90 g)
85 g de sucre semoule
25 g de poudre d'amande
40 g de farine T55
100 g de Griottines® Cointreau®

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. A l'aide d'une maryse, incorporer la poudre d'amande tamisée avec la farine puis les Griottines® Cointreau® égouttées et hachées, chauffées légèrement aux micro-ondes. Etaler le biscuit dans un cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de haut et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Conserver le biscuit dans le cadre.

2. PRALINÉ FEUILLETÉ

75 g de praliné noisette
10 g de chocolat de couverture lactée 36%
15 g de pailleté feuilletine (crêpes dentelle)

Au bain-marie, fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C et l'incorporer dans le praliné noisette. Ajouter délicatement le pailleté feuilletine. Etaler une fine couche sur le biscuit aux Griottines® Cointreau® dans le cadre et réserver au congélateur.

3. COULIS DE GRIOTTES ET GRIOTTINES® COINTREAU®

160 g de pulpe de griottes
35 g de jus de Griottines® Cointreau®
15 g de sucre semoule (1)
15 g de sucre semoule (2)
12 g de Maïzena
2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
100 g de Griottines® Cointreau®

Verser la pulpe de griottes et le jus de Griottines® Cointreau® dans une casserole et ajouter le sucre semoule (1). Mélanger à

sec la Maïzena et le sucre semoule (2) puis verser en pluie sur la pulpe. Bouillir le tout et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Laisser refroidir complètement et couler sur le praliné feuilleté. Placer le tout au congélateur.

4. CRÈME MASCARPONE AU COINTREAU®

140 g de lait
60 g de glucose
2 jaunes d'œufs (40 g)
½ gousse de vanille
170 g de mascarpone
3 feuilles de gélatine (6 g) 200 blooms
50 g de crème fouettée
30 g de Cointreau® 40% vol.

Réaliser une crème anglaise : cuire le lait, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la ½ gousse de vanille à 85°C. Oter la gousse de vanille, mixer le tout et laisser refroidir à 5°C. Mélanger la crème anglaise bien froide avec le mascarpone et monter l'ensemble au batteur à l'aide du fouet. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, égouttée et fondue aux micro-ondes, puis la crème fouettée et le Cointreau®.

5. MONTAGE ET FINITION

Dans le cadre utilisé pour le biscuit et le praliné feuilleté, couler le coulis de griottes et placer le tout au congélateur. Garnir le cadre avec la crème mascarpone au Cointreau® et lisser à ras. Passer de nouveau au congélateur et avec le reste de crème mascarpone, finir le dessus avec une poche munie d'une douille à vermicelle. Mettre au congélateur. Décorer harmonieusement et couper au nombre de parts désirées.

