



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### LE SAINT SYLVESTRE n° 6



LE CHEF

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



Recette pour 1 cadre de 20 x 20 cm et 4,5 cm de haut, pour environ 8 personnes

#### 1. BISCUIT LÉGER AU CACAO

- 85 g de pâte d'amande 50%
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 1 œuf entier (50 g)
- 20 g de beurre
- 2 blancs d'œufs (60 g)
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de farine type 55
- 15 g de cacao poudre
- Poids total : 350 g

Chauffer légèrement la pâte d'amande aux micro-ondes à 40°C. Au batteur à l'aide du fouet, monter la pâte d'amande 50% avec les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le beurre, ajouter les blancs d'œufs préalablement montés avec le sucre semoule, et enfin le mélange farine et cacao poudre tamisés ensemble. Couler le biscuit dans un cadre inox de 20 cm de côté et 4,5 cm de haut et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 14 minutes. Laisser refroidir dans le cadre pour la suite du montage.

#### 2. CROUSTILLANT PRALINÉ

- 30 g de chocolat de couverture lactée
- 10 g de beurre
- 60 g de praliné noisette
- 20 g de pailleté feuilletine (crêpes dentelle)
- Poids total : 120 g

Aux micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée avec le beurre à 35°C environ, ajouter le praliné noisette et enfin, le pailleté feuilletine. Dresser directement le croustillant sur le biscuit refroidi et placer le tout au congélateur. Réserver pour la suite du montage.

#### 3. CRÉMEUX COCO CITRON AU COINTREAU®

- 40 g de jus de citron jaune
- 110 g de purée de coco
- 15 g de beurre
- 15 g de sucre semoule
- 5 g d'amidon de maïs (Maizena®)
- 30 g de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine (4 g) 200 blooms
- 20 g de Cointreau® 40% vol.
- Poids total : 239 g

150 g de Griottines® Cointreau® à répartir dans le cadre après coulage

Dans une casserole, fondre le jus de citron, la purée de coco et le beurre, ajouter le mélange sucre semoule et amidon de maïs et donner une ébullition. Verser le tout sur le chocolat blanc haché et mixer le tout. Ajouter enfin la gélatine fondue préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée, et le Cointreau®. Reprendre le cadre avec le biscuit léger cacao et le croustillant praliné bien froid. Couler le crémeux coco citron jaune et répartir sur toute la surface les Griottines® Cointreau®. Placer le tout au congélateur et réserver pour la fin du montage.

#### 4. CRÈME MOUSSEUSE AU CHOCOLAT LACTÉE

- 40 g de lait entier
- 40 g de crème liquide
- ½ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 85 g de chocolat de couverture lactée
- 85 g de crème fouettée
- Poids total : 290 g

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème liquide et faire infuser la ½ gousse de vanille fendue et grattée. Oter la gousse de vanille et cuire le mélange infusé avec les jaunes d'œufs à 85°C. Verser le tout sur le chocolat de couverture lactée, mixer le tout et laisser refroidir à 35°C. Incorporer enfin la crème fouettée.

#### 5. MONTAGE ET FINITION

Après la prise totale du crémeux coco citron et Cointreau®, dresser à hauteur du cadre la crème mousseuse au chocolat lactée. Placer le tout au congélateur. Lisser le cadre avec le reste de crème mousseuse. Démouler le cadre, couper les bords de l'entremets bien froid afin d'avoir une belle présentation à la coupe. Le Conseil du Chef : Pour avoir un montage bien net, ne pas hésiter à bien laisser prendre les différentes couches de crème et crémeux au congélateur. Saupoudrer le dessus du gâteau avec du cacao poudre et décorer de Griottines® Cointreau® et quelques tranches d'orange.

