



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAKE COINTREAU®

Recette pour 2 cakes



1. PÂTE À CAKE

- 150 g de sucre semoule
- 4 œufs à température ambiante
- 1 jaune d'œuf à température ambiante
- 250 g de farine
- 8 g de levure chimique
- 1 g de sel
- 130 g de crème épaisse
- 90 g de beurre
- 100 g d'écorces d'oranges confites
- 3 cuillères à soupe de Cointreau® 40% vol.

Au batteur, faire blanchir les œufs, le sel et le sucre semoule. Ajouter la crème épaisse et bien mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger délicatement. Incorporer le beurre fondu tempéré. Mélanger bien. Ajouter les écorces d'oranges confites et le Cointreau®, puis mélanger de nouveau.

Remplir 450 g de pâte par moule préalablement beurré.
Cuire à 170°C pendant 40 à 45 minutes.
Démouler et placer sur une grille.

2. GLAÇAGE

- 1 cuillère à café de miel
- Un peu d'eau

Faire fondre le miel dans l'eau tiède puis passer au pinceau sur le cake encore chaud.

