



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

FRAISIER COINTREAU®

Recette pour 1 fraisier de 6 personnes
(diamètre 24 cm)



1. PÂTE À GÉNOISE

Diamètre : 24 cm
2 œufs
50 g de sucre semoule
50 g de farine T45
50 g de beurre

Préchauffer le four à 180°C. Battre au fouet les œufs entiers avec le sucre au bain-marie. Quand le mélange est mousseux et qu'il a doublé de volume, retirer du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la farine, le beurre fondu tiède et mélanger en douceur pour que la pâte reste mousseuse. Répartir et lisser la pâte dans 2 disques. Cuire au four pendant 25 minutes. Après cuisson, démouler immédiatement sur une grille.

2. CRÈME PÂTISSIÈRE AU COINTREAU®

25 cl de lait entier
2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
100 g de beurre
30 g de farine
½ gousse de vanille
10 g de Cointreau® 60% vol.

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajouter la farine en pluie et mélanger. Retirer la gousse de vanille et verser le lait petit à petit sur le mélange. Remettre le tout sur feu doux et porter doucement à ébullition tout en tournant sans cesse. Quand la crème pâtissière est cuite, ajouter la moitié du beurre et mélanger au fouet. Laisser refroidir, puis ajouter le reste du

beurre et le Cointreau®. Fouetter encore au fouet jusqu'à ce que la crème soit mousseuse.

3. FRAISES

250 g de fraises

Laver, égoutter et équeuter les fraises. Réserver une dizaine de fraises entières pour le décor. Couper les autres en deux et réserver pour le montage.

4. GLAÇAGE ROUGE

45 g de sucre semoule
30 g de glucose
20 g d'eau
1 feuille de gélatine (2 g) 200 Blooms
1 cuillère à café de jus de citron
QS colorant rouge

Colorer l'eau avec le colorant pour obtenir une belle couleur rouge un peu soutenue. Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau colorée, le sucre et le glucose. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée, puis le jus de citron. Bien remuer sans fouetter et refroidir à 40°C.

5. MONTAGE

Insérer un disque de génoise dans un cadre de 24 cm de diamètre. Répartir les fraises sur le pourtour, face coupée vers l'extérieur. Garnir de crème pâtissière au Cointreau®. Placer le second disque de génoise. Glacer au glaçage rouge le dessus de l'entremets à la palette. Retirer le cadre. Décorer de quelques fraises réservées.

COINTREAU

ST-RÉMY
HOLLAND V.O. 40% VOL.

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®