



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

### VERRINE : CAÏPIRINHA



LE CHEF

Création originale de  
Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Recette pour environ 12 verrines

#### 1) BISCUIT À LA CUILLÈRE

- 250 g de jaune d'oeufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 125 g de féculé
- 300 g de blancs d'oeufs
- 125 g de sucre

Monter les jaunes et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Tamiser la farine et la féculé. Monter les blancs avec le sucre. 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 cuisson. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10 minutes à 190°C.

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

- 60 g de jus de citron vert
- 50 g de Cointreau® 60% vol.
- 145 g de sucre
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 50 g d'eau
- 4 g de gélatine
- 450 g de crème fouettée

Faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur les jaunes d'oeufs. Porter le tout à 85°C et monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajouter le jus de citron vert et le Cointreau®. Faire fondre la gélatine préalablement ramollie et égouttée et l'incorporer à la pâte à bombe. Ajouter la crème fouettée mousseuse.

#### 3) GELÉE CITRON VERT

- 100 g de jus de citron vert
- 40 g de sucre roux (vergeoise blonde)
- 4 g de gélatine
- Les quartiers de 2 citrons verts

Mélanger la vergeoise 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®

- Mélanger ensemble :
- 150 g de sirop à 30°B
  - 30 g de Cointreau® 60% vol.

#### 5) MONTAGE

Dans des verrines, disposer 3 demi biscuits à la cuillère imbibés avec le sirop au Cointreau®. Garnir aux 3/4 de parfait citron vert Cointreau. Faire prendre 10 minutes au congélateur et garnir ensuite avec la gelée citron vert. Décorer avec une fine lamelle de citron vert et une grappe de groseilles givrées.

COINTREAU



MOUNT GAY®  
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobsen®

Père MAGLOIRE®