



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SAINT HONORÉ COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de
Ludovic RICHARD,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Recette pour 1 Saint Honoré de 6 personnes

1. SABLÉ BRETON AUX ZESTES D'ORANGE

- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 85 g de cassonade (sucre roux)
- 90 g de beurre
- ½ zeste d'orange
- 125 g de farine type 55
- 6 g de poudre à lever

Dans un récipient inox, à l'aide d'un fouet, bien blanchir les jaunes et la cassonade. Ajouter le beurre en pommade, le demi zeste d'orange et enfin la farine tamisée avec la poudre à lever. Réserver quelques heures au réfrigérateur (+ 4°C). A l'aide d'un rouleau, rouler la pâte à 0,7 cm d'épaisseur et la placer dans un rectangle à tarte de 20 cm de longueur et 11 cm de largeur. Cuire au four à 170°C entre 25 à 30 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.

2. PÂTE A CHOUX

- 55 g de lait entier
- 55 g d'eau
- 2 g de sel
- 4 g de sucre semoule
- 45 g de beurre
- 60 g de farine type 55
- 2 œufs entiers (100 g)

Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée, remettre le tout sur le feu et dessécher en remuant à la spatule. Dès que la pâte se détache de la casserole, verser dans un récipient, puis ajouter les œufs petit à petit. Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud pour la mise au point. La pâte forme un beau ruban, elle doit être ni trop souple, ni trop ferme.

Dresser des petits choux d'environ 2 cm de diamètre à la poche à douille unie n° 9 sur feuille de papier cuisson ou sur feuille de silicone Silpat®. Cuire dans un four à convection à 160°C, pendant environ 35 minutes, en ouvrant de temps en temps la porte du four pour laisser s'échapper la buée.

A savoir : dans un four trop chaud, la pâte à choux développe, mais elle craque, ce qui est un défaut pour le glaçage. Par contre, dans un four à la température indiquée ci-dessus, la pâte à choux développe lentement, reste lisse et souple.

Attention : cette recette de pâte à choux donne plus que les 10 à 12 choux nécessaires à la recette mais vous pourrez dresser le reste, saupoudrer de sucre en grains pour réaliser des chouquettes.



2. CAMEL AU BEURRE SALÉ

- 100 g de sucre semoule
- 25 g de glucose
- 125 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 2 g de fleur de sel
- 1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 blooms

Dans une casserole chauffée légèrement, réaliser un caramel blond avec le sucre et le glucose (sans mettre d'eau). Verser la crème liquide chaude puis le beurre et enfin la fleur de sel. Remettre sur le feu 2 minutes. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée. Réserver pour le sablé breton et le glaçage des choux.

3. CRÈME LÉGÈRE AU COINTREAU®

- 250 g de lait entier
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de Maïzena
- 25 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 blooms
- 200 g de crème fouettée
- 60 g de Cointreau® 40% vol.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi de jaunes d'œufs, sucre semoule et Maïzena. Porter l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre et mixer l'ensemble avant de faire refroidir le tout au réfrigérateur. Bien lisser la crème froide au fouet, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et fondue aux micro-ondes ou au bain marie et enfin délicatement la crème fouettée et le Cointreau®. Réserver pour le dressage.

4. RÉALISATION

Disposer sur le sablé breton une fine couche de caramel au beurre salé. Dresser ensuite sur le caramel avec une douille à Saint Honoré (ou à défaut, avec une poche coupée en biais) la crème légère au Cointreau®.

Déposer pour finir sur le dessert dressé 10 petits choux préalablement glacés de caramel au beurre salé et garnis de crème légère au Cointreau®.

