



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## CLAFOUTIS AU COINTREAU®

**LE CHEF** Création originale de  
Sébastien TRUDELLE,  
Pâtisserie & chocolaterie Smores,  
Meerssen, Pays-Bas



Recette pour 20 cakes (Longueur 17,5 x largeur 7,5 x Hauteur 5 cm)

### 1. APPAREIL À CLAFOUTIS

1 220 g de poudre d'amandes 100% Ranson Industries  
1 424 g de sucre  
162 g de crème pâtissière  
854 g d'œufs  
406 g de jaunes d'œufs pasteurisés  
1 220 g de crème épaisse  
500 g de cassis semi confits  
500 g de cerises semi confites  
500 g de canneberges semi confites

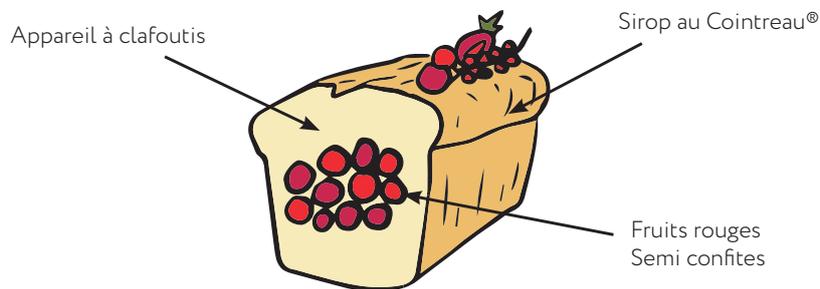
### 2. SIROP AU COINTREAU®

50 g d'eau  
150 g de sucre  
50 g de Cointreau® 60% vol.

Faire bouillir le sucre avec l'eau. Laisser tiédir puis ajouter le Cointreau®. Réserver.

Après cuisson du clafoutis, arroser avec le sirop

Mettre tous les ingrédients dans le batteur (20 L) et mélanger à la feuille. Couler dans de petits moules individuels.  
Cuire à 170°C buée ouverte pendant 15 minutes.



COINTREAU

  
RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

  
ST-RÉMY

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

*jacobert*®

*Père*  
MAGLOIRE®