



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CRÊPES ROULÉES COINTREAU®



LES CHEFS

Création originale de Otto TAY et Loi MINGAI, Champions du Monde de la pâtisserie 2019, Malaisie



Recette pour 10 crêpes

1. CRÊPES VANILLE COINTREAU®

300 g de lait
143 g de farine T45
35 g de sucre
107 g d'œufs
1.4 g de sel
Zestes et jus d'une orange
29 g de beurre fondu
15 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger bien les ingrédients ensemble, puis ajouter le Cointreau®. Mixer bien, puis filtrer. Cuire les crêpes sur feu moyen.

2. CRÈME VANILLE COINTREAU®

400 g de crème fouettée
40 g de trimoline
30 g de Cointreau® 60% vol.
1 gousse de vanille
10 g de masse de gélatine

Monter la crème fouettée, la trimoline, le Cointreau® et la vanille jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer la gélatine fondue.

3. FRUITS AU COINTREAU®

1 pamplemousse (segments)
Zestes d'un citron vert
30 g de glaçage neutre
10 g de Cointreau® 60% vol.
1 orange (segments)
50 g de segments de melo

Mélanger tous les ingrédients, puis réserver pour la garniture.

4. MONTAGE

Etaler une fine couche de crème vanille Cointreau® sur chaque crêpe, puis répartir quelques fruits au Cointreau® sur la longueur.

Rouler la crêpe, couper les extrémités.

Pocher la crème vanille Cointreau® sur le dessus et décorer de quelques segments de fruits.

Répéter l'opération pour obtenir 10 crêpes garnies.