



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

RÉMY MARTIN  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

## TARTE AU FLAN SAVEUR COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,  
Pâtisseries & Gourmandises,  
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Credit photo : Adeline Monnier

Recette pour 1 flan dans un moule à manquer de 24 cm de Ø et 4.5 cm de hauteur

### INGRÉDIENTS

600 g de lait entier  
350 g de crème fleurette 35% de M.G.  
60 g de jaunes d'œufs  
150 g d'œufs  
210 g de sucre  
70 g de poudre à crème  
15 g de Cognac Rémy Martin® 50%  
35 g de Cointreau® 60%  
Zestes d'une orange  
1 gousse de vanille

### PROCÉDÉ

Faire macérer la gousse de vanille et les zestes d'orange dans le Cognac Rémy Martin® et le Cointreau®.  
Faire chauffer le lait et la crème.  
Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre.  
Blanchir, puis ajouter la poudre à crème.  
À ébullition du mélange lait-crème, en verser la moitié sur le mélange jaunes-œufs-sucre-poudre à crème et remettre le tout dans le lait.  
Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant environ 3 minutes.  
Ajouter le Cognac Rémy Martin® et le Cointreau®, les zestes d'orange et la gousse de vanille.  
Verser la totalité de la crème dans le moule à manquer, préalablement foncé avec de la rognure de feuillettage ou de la pâte à foncer.  
Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 h avant la cuisson.  
Cuire au four à sole à 185°C en sole et 175°C en voûte pendant 1 h 15 environ ou au four ventilé à 170°C pendant 1 h environ.  
Laisser refroidir et démouler.

### FINITION

Napper avec un nappage abricot et zestes d'oranges bien fluide, puis couper.  
Saupoudrer les bords de neige décor.