



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

VERRINE : NO ALLERGIE

LE CHEF Création originale de
Stephan Destrooper,
Boulangerie Pâtisserie Stephan Destrooper,
Sint-Idesbald, Belgique



Recette pour 20 à 30 verrines

1. BISCUIT AU CHOCOLAT

- 150 g de farine de sarrasin
- 40 g de graisse de noix de coco
- 2 g de lécithine de soja
- 3 g de vanille
- 100 g de jus de pois chiche
- 80 g de morceaux de pommes et de poires
- 100 g de substitut de sucre (Ellphi)
- 100 g de lait d'amande
- 3 g de levure chimique

Mélanger la farine de sarrasin avec la vanille, la levure chimique, le substitut de sucre et la lécithine. Ajouter le lait d'amande et le jus de pois chiches. Mélanger pour former une pâte liquide épaisse. Incorporer enfin la graisse de noix de coco fondue, puis les morceaux de pommes et de poires à la pâte. Verser dans un Flexipan® ou en cadre et enfourner 15 à 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir et couper en cubes de 1 cm. Conserver dans un emballage fermé au congélateur.

2. CRÈME VANILLE VEGAN

- 1 litre de lait d'amande
- 90 g de substitut de sucre (Ellphi)
- 350 g de graisse de noix de coco
- 10 g de vanille
- 1 g de sel
- 80 g de Cointreau® 60% vol.
- 5 g de stabilisateur de sorbet

Porter à ébullition les ingrédients excepté le Cointreau®. Mélanger pendant 10 minutes pour obtenir un appareil homogène, puis ajouter le Cointreau®. Réserver au réfrigérateur une nuit. Avant utilisation, fouetter à froid comme une crème fouettée.

3. CRUMBLE

- 100 g de farine de sarrasin
- 100 g de noisettes grillées (Ranson Industries)
- 60 g de graisse de noix de coco
- 100 g de substitut de sucre (Ellphi)
- 20 g de jus de pois chiche
- 2 g de lécithine de soja
- 3 g de sel

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte et laisser reposer au réfrigérateur. Couper ou émietter la pâte et enfourner à 165°C pendant 18 minutes. Laisser refroidir. Cuire une seconde fois à 150°C pendant 15 minutes jusqu'à ce que le crumble soit complètement sec et doré. Conserver dans une boîte fermée.

4. GANACHE MONTÉE

- 500 g de lait d'avoine
- 150 g de graisse de noix de coco
- 10 g de lécithine de soja
- 80 g de masse cacao 100% Callebaut
- 5 g de vanille
- 50 g de substitut de sucre (Ellphi)
- 1 g de sel
- 8 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger tous les ingrédients, excepté le Cointreau®, et porter à ébullition. Mixer pendant 10 minutes avec un mixeur plongeant, puis ajouter le Cointreau®. Conserver dans un bol au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®