



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

## RIVIERA



LE CHEF

Création originale de  
Bruno VAN VAERENBERGH  
Chef Pâtissier Debic,  
Membre Passion Pâtisserie,  
Belgique



Recette pour 5 tartes de 16 cm de diamètre

### 1. PÂTE SABLÉE VANILLE

- 338 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 165 g de poudre d'amandes 100%
- 118 g d'œufs
- 500 g de farine
- 3 g de poudre de vanille
- 3 g de levure chimique
- 3 g de sel

Placer tous les ingrédients à température ambiante. A la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter les œufs, puis la farine avec la levure chimique et la vanille. Couvrir de film alimentaire et mettre au froid. Etaler la pâte à 2.5 mm d'épaisseur et foncer des cercles de 16 cm de diamètre.

### 2. CRÈME D'AMANDES AU CITRON

- 250 g de beurre
- 88 g d'œufs
- 250 g de poudre d'amandes 100%
- 250 g de sucre glace
- 125 g de farine
- Zestes d'un citron
- 100 g de crème pâtissière

Ramollir le beurre en prenant soin de ne pas ajouter trop d'air. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes et les zestes de citron. Verser peu à peu les œufs, puis la farine et enfin, la crème pâtissière. Dresser une spirale de crème d'amandes dans les tartes foncées et faire cuire à 170°C pendant 25 à 30 minutes.

### 3. CRÈME D'AGRUMES

- 385 g de jus de citron ou de mandarine frais
- 2 mandarines : zestes + jus
- 3 citrons : zestes
- 75 g de jaune d'œuf
- 230 g de sucre
- 40 g de poudre à crème
- 275 g de beurre



Presser et zester les fruits, conserver les peaux pour le sirop d'agrumes. Porter le jus à ébullition avec la moitié du sucre et les zestes. Blanchir les jaunes avec le restant du sucre et la poudre à crème. Continuer comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre à 40°C et mixer le tout. Mettre au froid.

### 4. CRÈME MOUSSELINE COINTREAU®

- 1000 g de crème d'agrumes
- 300 g de beurre
- 60 g de Cointreau® 60% vol.

Lisser la crème d'agrumes. Ajouter le Cointreau® et le beurre à température ambiante. Dresser aussitôt.

### 5. SIROP D'AGRUMES

- 2 mandarines, zestés et pressés
- 3 citrons, zestés et pressés
- 200 g de sucre
- 250 g d'eau

Porter le tout à ébullition et laisser reposer 45 minutes. Filtrer au chinois et réserver au froid.

### 6. MONTAGE ET FINITION

Après refroidissement des bases en pâte sablée à la crème d'amandes au citron, imbiber de sirop d'agrumes. Dresser la crème mousseline Cointreau® avec une douille St-Honoré, lisser et mettre au surgélateur pendant 1 heure minimum.

Pulvériser au pistolet un mélange de beurre de cacao et chocolat blanc en quantité égale. Décorer avec quelques fruits rouges.

