



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## TARTE DUNE COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de  
Peter REMMELZWAAL,  
Meilleur Chef Pâtissier des Pays-Bas en 2012,  
PR Pâtisserie, Katwijk aan Zee, Pays-Bas



Recette pour 2 tartes

### 1. CROUSTILLANT YAOURT

80 g de feuilletine  
270 g de chocolat blanc  
90 g de flocons de maïs  
50 g de pâte d'amandes 100%  
18 g de poudre à yaourt

Faire fondre le chocolat blanc, puis mélanger avec la pâte d'amandes. Mélanger la feuilletine avec les flocons de maïs et la poudre à yaourt. Mélanger le tout et étaler sur une feuille rhodoïd, à 2,5 mm d'épaisseur. Laisser cristalliser. Etaler en disques de 18 cm de diamètre. Surgeler.

### 2. BISCUIT DUCHESSE

257 g de sucre  
292 g de blancs d'œufs frais  
165 g de farine  
17 g de poudre à crème  
230 g de jaunes

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Lisser les jaunes et les incorporer dans les blancs montés. Ajouter à la maryse le mélange farine et poudre à crème. Etaler sur une plaque de cuisson à 4 mm d'épaisseur. Cuire à 220°C. Détailler 3 disques : le premier de 14 cm de diamètre, le deuxième de 12 cm de diamètre et le troisième de 18 cm de diamètre. Surgeler.

### 3. IMBIBAGE ARGOUSIER

115 g de sucre  
115 g de glucose  
230 g d'eau  
80 g de purée d'argousier  
60 g de Cointreau® 60% vol.

Dans une casserole, faire bouillir ensemble le sucre, le glucose et l'eau. Ajouter la purée et porter à ébullition. Laisser refroidir avant d'ajouter le Cointreau®.

### 4. COULIS D'ARGOUSIER

450 g de purée d'argousier  
90 g de confiture d'abricots  
75 g de sucre  
150 g de baies d'argousier  
9 g de gélatine en poudre  
45 g d'eau

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau. Porter à ébullition la confiture, la purée d'argousier, le sucre et les baies d'argousier. Ajouter la masse gélatine et mixer l'ensemble. Chinoiser le coulis et laisser refroidir pendant un minimum de 24 heures. Lisser le coulis avant le montage.

### 5. CRÈME SUISSE

192 g de lait  
65 g de crème 35%  
38 g de sucre (1)  
35 g d'extrait de vanille (Prova 200)  
14 g de sucre (2)  
22 g de poudre à crème  
42 g de jaunes  
770 g de crème 35%  
10 g de gélatine en poudre  
50 g d'eau  
23 g de Cointreau® 60% vol.

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau. Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème, le sucre et la vanille. Blanchir les

... / ...

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

jaunes avec le sucre (2) et la poudre à crème. Verser le liquide sur les jaunes et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le **Cointreau®**, laisser refroidir à 30°C. Monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et mélanger à la maryse.

## 6. MONTAGE

Etaler un peu de coulis d'argousier sur le fond croustillant yaourt et disposer immédiatement un disque de biscuit Duchesse (diamètre 14 cm) sur le coulis.

Dresser une spirale de crème Suisse (douille n° 14).

Continuer avec une spirale de coulis d'argousier sur la crème Suisse. Superposer un second disque de biscuit Duchesse (diamètre 12 cm) et une seconde spirale de coulis d'argousier.

Masquer cette composition en forme d'hémisphère avec le restant de la crème Suisse et couvrir avec un disque de biscuit duchesse (diamètre 18 cm). Emballer dans du film alimentaire, surgeler.

## 7. FINITION

Retirer le film alimentaire et imbiber les gâteaux avec le punch d'argousier. Finir avec une chantilly dressée à la poche munie d'une douille à Saint Honoré. Décorer avec quelques baies d'argousier et un décor chocolat.

