



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## TARTE MEDJOUL

LE CHEF

Création originale de  
Tanguy CÆLIS,  
Chef pâtissier,  
Pâtisserie MANUS, Anvers, Belgique



Recette pour 6 tartes de 4 personnes ou 32 portions individuelles

### 1. FINANCIER AU COINTREAU®

500 g de beurre  
600 g de sucre  
10 g de fleur de sel  
400 g de broyage 50/50  
600 g d'œufs  
160 g de farine  
140 g de Cointreau® 60% vol.  
534 g de dattes Medjoul, en morceaux

A la feuille, mélanger le beurre mou avec le sucre, la fleur de sel et le broyage. Ajouter les œufs (température ambiante) et mélanger à vitesse moyenne, pendant 10 minutes. Incorporer enfin la farine, le Cointreau® et les morceaux de dattes. Remplir des moules : 240 g pour les tartes de 4 personnes, 50 g pour les portions individuelles. Cuire à 170°C pendant 23 minutes. Arroser les tartes de sirop après cuisson.

### 2. SIROP AU COINTREAU®

500 g de Cointreau® 60% vol.  
1250 g de sirop

Chauffer le sirop. En-dessous de 40°C, ajouter le Cointreau® et laisser refroidir à température ambiante.

### 3. CHANTILLY MASCARPONE

160 g de crème 35% (1)  
100 g de mascarpone  
70 g de crème 35% (2)  
33 g de sucre  
½ gousse de vanille Tahiti

Faire infuser la crème (1) avec le sucre et la vanille. Ajouter la crème (2) et le mascarpone. Mixer avec un mixeur plongeant. Laisser reposer durant une nuit dans le réfrigérateur, avant utilisation.

### 4. CRÈME AUX DATTES

500 g de crème 35%  
220 g de pâte de dattes

Mélanger la pâte de dattes avec la crème. Monter en chantilly et remplir les moules Flexipan®. Congeler.

110 g = insert de 10 cm de diamètre

30 g = 1 personne

### 5. MONTAGE ET FINITION

Démouler la crème aux dattes puis glacer avec une gelée neutre. La déposer sur les financiers cuits.

Monter la chantilly mascarpone et pocher sur les bords des financiers en mouvement ondulant.

Décorer de morceaux de chocolat et de dattes.

COINTREAU

ST-RÉMY  
ESTABLISHED IN 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobs®

Père  
MAGLOIRE®