



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## TARTELETTE PISTACHE FRAISE



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil,  
Paris, France

Recette pour 15 tartelettes de ø 7 cm sur 2 cm de haut

Composition : pâte sablée amande, frangipane pistache Cointreau®, compotée de fraises crues et cuites, nappage neutre, crème montée orange Cointreau®.

### 1. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine T55  
150 g de beurre  
6 g de sel  
110 g de sucre glace  
40 g de poudre d'amande  
1 g de vanille en poudre  
55 g d'œufs entiers  
Poids total : 632 g

Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Laisser reposer 12 heures avant utilisation.

Étaler la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur, pour réaliser un fonçage dans des cercles Silikomart® de ø 7 cm. Disposer les tartelettes foncées sur plaque et feuille Silpain®. Laisser reposer environ une heure. Réserver.

### 2. FRANGIPANE PISTACHE COINTREAU®

100 g de beurre pommade  
30 g de pâte à pistache  
125 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amande  
12 g de poudre à crème  
75 g d'œufs  
20 g de Cointreau® 60% vol.  
150 g de crème fleurette  
Poids total : 637 g

Au batteur muni de la feuille, blanchir le beurre pommade, ajouter la pâte de pistache, puis le sucre glace, la poudre



d'amande et la poudre à crème. Incorporer les œufs graduellement, puis la crème fleurette. Incorporer enfin le Cointreau®. Stocker au réfrigérateur.

Garnir les tartelettes précuites : environ 40 g par cercle. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 35 à 40 minutes. Réserver.

### 3. COMPOTÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

55 g de jus d'orange  
100 g de sucre semoule  
225 g de fraises en cubes (1)  
63 g de gélatine masse (9 g gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)  
225 g de fraises en cubes (2)  
Poids total : 668 g

Porter à ébullition le jus d'orange, le sucre semoule et les fraises (1), compoter pendant 4 à 5 minutes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Refroidir à 40°C avant d'incorporer les fraises (2).

Couler aussitôt dans des moules de ø 7 cm, 25 g par moule. Surgeler et réserver le reste au réfrigérateur.

### 4. CRÈME MONTÉE ORANGE COINTREAU®

125 g de crème fleurette  
1 orange (zestes)  
1 gousse de vanille  
28 g de gélatine masse (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)  
50 g de chocolat blanc  
25 g de Cointreau® 60% vol.  
225 g de crème fouettée  
Poids total : 453 g

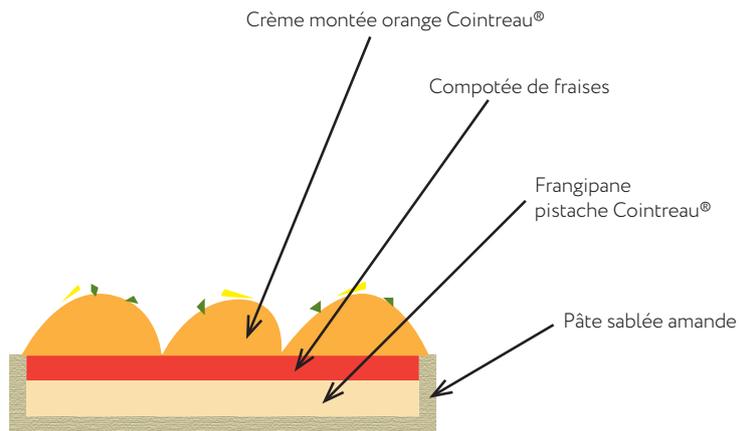
Placer le chocolat blanc et, la gélatine dans un récipient.

.../...

Chauffer la crème fleurette, les zestes d'orange et la gousse de vanille fendue et grattée, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes. Chinoiser sur la gélatine fondue et le chocolat blanc. Mixer.  
Refroidir à 35°C avant d'incorporer la crème fouettée, puis le **Cointreau®**.  
Mouler dans des moules en silicone en forme de quenelle.  
Congeler et réserver.

### 5. MONTAGE ET FINITION

Démouler les palets de fraises et les recouvrir de glaçage neutre.  
Poser sur les tartelettes cuites.  
Dresser les quenelles de crème montée orange **Cointreau®**.  
Décorer de morceaux de feuille d'or et pistaches hachées.



COINTREAU

  
ST-RÉMY  
MAISON FONDÉE EN 1765

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

*jacobert*®

*Père*  
MAGLOIRE®