



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE MARCELIN

LE CHEF

Création originale de
Michel BERRUÉ



Recette pour 30 moules (8 x 2 cm)

COMPOSITION :

- 1 000 g de pâte sablée
- 430 g de framboises
- 400 g de fruits confits macérés au Cointreau®
- 1 dose recette appareil aux amandes

1. PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

- 600 g de beurre
- 10 g de sel
- 250 g de sucre glace
- 250 g de TPT
- 200 g d'oeufs
- 1 000 g de farine

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, le TPT et les oeufs puis ajouter la farine.

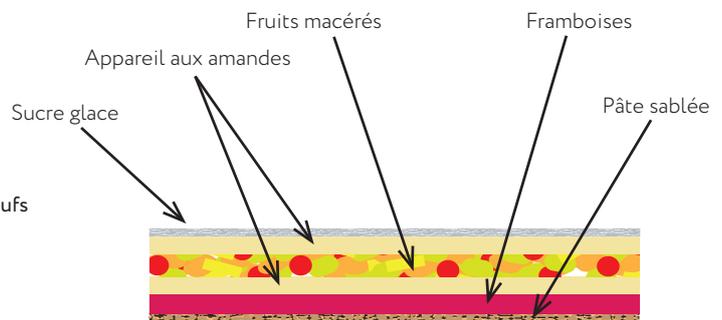
2. APPAREIL AUX AMANDES

- 150 g de sucre (1)
- 250 g de poudre d'amandes blanches
- 140 g de jaunes d'oeufs
- 55 g d'oeufs
- 5 g de vanille liquide
- 75 g de Cointreau® 60% vol.
- 105 g de blancs d'oeufs
- 50 g de sucre (2)

Monter le sucre (1), la poudre d'amandes, les jaunes, les oeufs et la vanille. Ajouter le Cointreau®. Incorporer les blancs montés très fermes avec le sucre (2). Cuire à 160°C pendant 40 minutes à four statique.

3. MONTAGE

Disposer les couches selon le croquis, saupoudrer de sucre glace.



COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®