



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

VERRINE : CAÏPIRINHA



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Recette pour environ 12 verrines

1) BISCUIT À LA CUILLÈRE

250 g de jaune d'oeufs
125 g de sucre
125 g de farine
125 g de féculé
300 g de blancs d'oeufs
125 g de sucre

Monter les jaunes et le sucre au batteur jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Tamiser la farine et la féculé. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer la farine et la féculé dans le premier mélange. Ajouter délicatement les blancs montés. Dresser des biscuits cuillère de 10 cm de long sur feuille de cuisson. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10 minutes à 190°C.

2) PARFAIT AU CITRON VERT & COINTREAU®

60 g de jus de citron vert
50 g de Cointreau® 60% vol.
145 g de sucre
80 g de jaunes d'oeufs
50 g d'eau
4 g de gélatine
450 g de crème fouettée

Faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur les jaunes d'oeufs. Porter le tout à 85°C et monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajouter le jus de citron vert et le Cointreau®. Faire fondre la gélatine préalablement ramollie et égouttée et l'incorporer à la pâte à bombe. Ajouter la crème fouettée mousseuse.



3) GELÉE CITRON VERT

100 g de jus de citron vert
40 g de sucre roux (vergeoise blonde)
4 g de gélatine
Les quartiers de 2 citrons verts

Mélanger la vergeoise avec le jus de citron. Tiédir pour faire fondre le sucre. Ajouter la gélatine fondue et préalablement ramollie et égouttée. Ajouter les segments de citron vert coupés en petits cubes.

4) SIROP COINTREAU®

Mélanger ensemble :
150 g de sirop à 30°B
30 g de Cointreau® 60% vol.

5) MONTAGE

Dans des verrines, disposer 3 demi biscuits à la cuillère imbibés avec le sirop au Cointreau®. Garnir aux 3/4 de parfait citron vert Cointreau. Faire prendre 10 minutes au congélateur et garnir ensuite avec la gelée citron vert. Décorer avec une fine lamelle de citron vert et une grappe de groseilles givrées.

COINTREAU

ST-RÉMY
CHAMPAGNE & COGNAC

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père
MAGLOIRE®

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com