



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

VERRINE POIRE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Christophe ROESEMES,
Chef pâtissier
Belgique



Recette pour 6 verrines

COMPOSITION:

- Poire à la vanille, zestes d'orange et Cointreau®
- Crumble aux noisettes
- Mousse au chocolat

1. POIRE A LA VANILLE, ZESTES D'ORANGE ET COINTREAU®

- 500 g de poires Conférence
- 30 g de sucre
- 60 g de Cointreau® 60% vol.
- 20 g de jus de citron
- 1 gousse de vanille
- Les zestes d'une orange

Eplucher et détailler les poires en brunoise dans un récipient adapté au micro-onde. Ajouter le jus de citron, le sucre, le Cointreau®, les zestes d'orange et les graines de gousse de vanille.

Filmer le récipient pour cuire les poires à la vapeur au micro-onde. Procéder par tranche de 30 secondes. Puis, mélanger bien le tout.

2. CRUMBLE AUX NOISETTES

- 360 g de beurre à température ambiante
- 360 g de farine
- 360 g de cassonade
- 360 g de poudre de noisettes (ou amandes)

Placer le beurre et le sucre dans un récipient, sabler. Ajouter la poudre de noisettes, mélanger. Ajouter la farine, mélanger pour obtenir une pâte semi dure. Détailler en petits morceaux espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

3. MOUSSE CHOCOLAT

- 500 g de crème fraîche
- 225 g de chocolat noir
- 150 g de lait

Faire fondre le chocolat et le lait 2 minutes au micro-onde. Mélanger à la spatule tout doucement pour former une ganache. Fouetter légèrement la crème fraîche. Mettre un peu de ganache dans la crème, mélanger. Ajouter le reste et mélanger de nouveau.

4. MONTAGE

Placer un peu de mousse au fond d'une verre, puis un peu de poires, en dernier un peu de crumble. Saupoudrer de sucre glace.

COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®