



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France



ORANGE COINTREAU®

Dessert : Orange Cointreau®, crémeux orange,
insert ganache orange montée et streusel amande

Recette pour 10 assiettes

1. GANACHE ORANGE MONTÉE

250 g de crème
250 g de pulpe d'orange
160 g de chocolat blanc
8 g de gélatine

Faire ramollir la gélatine. Porter à ébullition la crème et la pulpe puis verser sur le chocolat blanc et incorporer la gélatine ramollie. Réserver au réfrigérateur pendant 6 heures avant de monter au batteur comme une chantilly.

2. CRÉMEUX ORANGE

60 g de pulpe d'orange
40 g de crème
1 zeste d'orange
35 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
2 g de gélatine
8 g de Cointreau® 60% vol.

Réaliser une crème anglaise : blanchir les jaunes et le sucre. Faire bouillir la crème, la pulpe puis ajouter le zeste. Verser sur les jaunes. Bien mélanger. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir la texture d'une crème anglaise (à environ 80°C, la crème anglaise doit napper). Ajouter le Cointreau® et la gélatine préalablement ramollie.

Couler dans des petits moules de ø 2 cm ou en plaque puis congeler pendant au moins 4 heures.
Détailler en cubes de 2 cm si vous avez coulé en plaque.

3. STREUSEL AMANDE

75 g de beurre
75 g de farine
75 g de poudre d'amande
75 g de cassonade
1 zeste d'orange
2 g de sel

Mélanger tous les ingrédients. Etaler sur une épaisseur de 0,5 mm, détailler à l'emporte pièce diamètre 2 cm. Réserver au frais pendant 20 minutes avant de cuire à 180°C pendant 8 minutes, sans coloration.

4. MONTAGE

Garnir à moitié les moules en forme d'orange de ganache orange montée.
Insérer le crémeux orange congelé puis le biscuit streusel au niveau de la base.
Lisser le bord du moule avec un peu de ganache si besoin.