

**COINTREAU**



## LE SANS PEUR ENTREMETS

Création commune des Syndicats de Pâtisserie  
du Nord et du Pas-de-Calais



### 1. SUCCÈS

16 blancs d'œufs  
500 g de sucre semoule  
375 g de TPT noisette brut  
60 g de lait cru  
30 g de farine

Mélanger le Tant Pour Tant noisette avec le lait et la farine. Monter les blancs d'œufs bien fermes avec le sucre. Incorporer délicatement à la préparation. Dresser sur plaques beurrées et farinées à la poche munie d'une douille à langue de chat. Cuisson à four doux.

### 2. BISCUIT DES SIX BOURGEOIS

500 g de sucre semoule  
9 œufs  
Vanille  
200 g de TPT amande blanc  
10 cl de Cointreau® 60% vol.  
375 g de farine  
150 g de Maïzena®  
1 sachet de levure alsacienne  
400 g de matière grasse

Monter à froid dans le bol du mixeur le sucre avec seulement 4 œufs et la vanille. Ajouter progressivement, un par un, les 5 œufs restants. Verser le mélange obtenu sur le Tant Pour Tant amande dans lequel aura été ajouté le Cointreau®. Incorporer la farine, la Maïzena® et la levure alsacienne préalablement tamisées. Ajouter en dernier la matière grasse.

### 3. INTÉRIEUR CRÉMEUX AMÉLIORÉ

Pâte d'amande fondante à mélanger à la machine avec l'intérieur crémeux parfumé au Cointreau®.

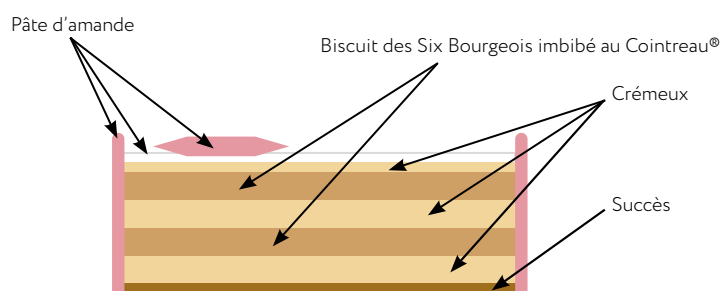
### 4. MONTAGE

Napper les fonds de succès d'une couche d'intérieur crémeux. Poser le fonds de biscuit des Six Bourgeois et l'imbiber au Cointreau®.

Ajouter une seconde couche d'intérieur crémeux. Poser à nouveau un fonds de biscuit des Six Bourgeois. Masquer le tout avec l'intérieur crémeux.

### 5. FINITION

Abaisse de pâte d'amande fondante de couleur saumon. Sceau de pâte d'amande «Le Sans Peur au Cointreau®» Bordure en pâte d'amande fondante décorée d'un filet de chocolat et de perles au Cointreau®.



**ORIGINE**

Le Sans Peur, deux mots qui aussitôt en éveillent deux autres, tant est vivace la mémoire de Pierre du Terrail, Seigneur de Bayard, le Chevalier sans peur... et sans reproche. Jamais homme ne servit tant des Rois de France !

Pour Charles VIII, Louis XII et François - l'unique -, son épée n'a de cesse. C'est elle, au Garigliano, qui fait reculer deux cents cavaliers d'Espagne ! Elle tournoie à Agnadel, à Padoue, à Brescia, à Ravenne, en Artois... et se pose, au soir de Marignan, sur l'épaule de François 1<sup>er</sup>, adoubé Chevalier par son grand capitaine.

Parrainage bien illustre pour un... entremets.

Mais les entremets aussi servent la tradition de France et l'on vit souvent «foudres de guerre» s'attendrir à l'instant du dessert...

