

GASTRONOMIE

COINTREAU





Composition pour 4 à 5 bûches d'un litre, de bas en haut : fond de succès, parfait au Cointreau[®], marrons glacés macérés au Cointreau[®] et biscuit imbibé

1. SUCCÈS

4 blancs d'oeufs 250 g de sucre 125 g de poudre d'amandes 15 g de farine

Monter les blancs fermes puis les mélanger avec les poudres. Dresser sur plaques beurrées et farinées, avec une douille à caroline. Cuire à four doux.

2. PARFAIT AU COINTREAU®

16 jaunes d'oeufs 1/2 litre de sirop densité 1260 (30° baumé)

Pocher au bain-marie. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Parfumer au Cointreau®. Mélanger avec un volume double de crème fouettée non sucrée.

3. BISCUIT SPÉCIAL

325 g de sucre 750 g d'oeufs 240 g de jaunes d'oeufs 150 g de farine 150 g de fécule de pomme de terre

Monter comme une génoise puis incorporer la farine et la fécule. Cuire à four vif.

4. MONTAGE ET FINITION

Chemiser le moule gouttière avec le biscuit puis l'imbiber de Cointreau[®]. Verser le parfait au Cointreau[®]. Incorporer les brisures de marrons glacés préalablement macérés au Cointreau[®]. Congeler.

Démouler sur le fond de succès. Dresser la Chantilly sur la totalité de la bûche.

ORIGINE

Cela se passe en Gergovie en l'an 52 avant J.C. Gergovie, ville de l'ancienne Gaule, située à 5 km de l'actuel Clermont-Ferrand.

Un jeune homme blond, paysan, et de surcroît Auvergnat, qui avait un goût très prononcé de l'indépendance, rencontre Jules César. Ce dernier, grand guerrier, avide de possession, venait d'envahir l'Auvergne à la tête de 6 légions.

L'aspect de la montagne était rendu terrible par les armées gauloises qui en occupaient toute sa hauteur. Aux pieds de celle-ci s'étendait le camp de César. Ce dernier subit un sanglant échec qui lui interdit de rester plus longtemps devant Gergovie. Il engagea encore quelques escarmouches de cavalerie pour ménager l'orgueil des soldats romains, puis il leva son camp et repassa l'Allier. Ce fut la guerre auvergnate de Vercingétorix. La terre gergovienne vit sa victoire et offrit son lait, son miel et son vin.

