



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHAUD-FROID ANGEVIN AU COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
David Wesmael,
M.O.F. glacier,
Champion du monde de pâtisserie,
La glacerie, Paris



Recette pour 4 personnes

1. BRIOCHE VENDÉENNE

(pour 4 petites brioches à tête)

250 g de farine T45
10 g de levure fraîche de boulanger
3 cl de lait tiède
2 œufs
40 g de sucre
80 g de beurre doux, pommade
1 pincée de sel
½ œuf entier pour la dorure

Délayer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs battus et la levure dissoute. Pétrir la pâte 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Incorporer progressivement le beurre pommade et pétrir encore 5 minutes. Former une boule, couvrir d'un linge et laisser pousser 1h30 à température ambiante. Dégazer la pâte, diviser en 4 morceaux, façonner des petites boules et réserver une petite boule pour la tête. Placer dans des moules à brioche beurrés et laisser pousser encore 1 heure. Dorer à l'œuf et enfourner à 170°C pendant 15 minutes. Réserver.

2. COMPOTÉE DE POMMES ANGEVINES

3 pommes (Reine des Reinettes ou Chantecler)
2 cuillères à soupe de miel d'Anjou
10 g de beurre doux

Éplucher et couper les pommes en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre et le miel d'Anjou. Cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une texture fondante, mais encore légèrement texturée. Réserver au chaud.

3. GLACE ET GARNITURES

4 belles boules de glace La Mémère au Cointreau®
10 g de zestes d'orange

4. CARAMEL D'ORANGE AU MIEL

100 g de sucre
30 g de miel d'Anjou
100 ml de jus d'orange frais
Zestes d'une orange non traitée

Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le miel jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Déglacer avec le jus d'orange chaud et ajouter les zestes. Laisser réduire quelques minutes, puis incorporer le beurre. Réserver.

5. DRESSAGE

Préchauffer le four à 160°C et réchauffer brièvement les brioches pendant 5 minutes pour qu'elles soient juste tièdes et légèrement croustillantes à l'extérieur.

Déposer une cuillère de compotée chaude au centre de chaque assiette.

Placer une brioche vendéenne tiède sur la compotée. Ajouter une belle boule de glace La Mémère au Cointreau® sur la compotée tiède. Arroser délicatement avec le caramel au miel et aux zestes d'orange. Finaliser avec quelques zestes d'orange confits pour sublimer la fraîcheur du Cointreau®.

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY
DISTILLERIE FRANÇAISE OFFICIELLE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père MAGLOIRE®