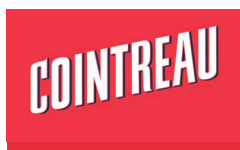




RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



NID GLACÉ ICE NEST



INGRÉDIENTS

1/2 litre de lait
10 jaunes d'oeufs
150 g de sucre
10 feuilles de gélatine
150 g de Cointreau® 60% vol.
1 500 g de crème fraîche sucrée au meringage

PRÉPARATION

Bien battre les jaunes avec le sucre, pour qu'ils soient mousseux.
Verser le lait bouillant.
Remettre sur le feu pour napper.
Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide.
Laisser refroidir.
Incorporer le Cointreau®, puis la crème fraîche.

Dans un moule à manqué, verser la crème.
Intercaler 2 fonds de génoise imbibés au Cointreau®.
Congeler.

Recouvrir de meringue italienne.
Flamber puis décorer de quelques petits oeufs de Pâques.

INGREDIENTS

1/2 liter milk
10 egg yolks
150 g sugar
10 gelatin sheets
150 g Cointreau® 60%
1,500 g sweetened fresh whipping cream

PREPARATION

Beat the egg yolks with the sugar until frothy.
Pour in the boiling milk.
Return to the heat to coat.
Add the gelatin, which has been softened in cold water.
Leave to cool.
Stir in the Cointreau®, then the whipping cream.

Pour the cream into a cake pan.
Place two sponge cake layers soaked in Cointreau®.
Freeze.

Cover with Italian meringue.
Flambé and decorate with a few small Easter eggs.

