



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

TARTELETTE PISTACHE FRAISE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France

Recette pour 15 tartelettes de ø 8 cm sur 2 cm de haut

Composition : pâte sablée amande, frangipane pistache Cointreau®, compotée de fraises crues et cuites, nappage neutre, crème montée orange Cointreau®.

1. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine T55
150 g de beurre
6 g de sel
110 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
1 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers
Poids total : 632 g

Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Laisser reposer 12 heures avant utilisation.

Étaler la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur, pour réaliser un fonçage dans des cercles Silikomart® de ø 7 cm. Disposer les tartelettes foncées sur plaque et feuille Silpain®. Laisser reposer environ une heure. Réserver.

2. FRANGIPANE PISTACHE COINTREAU®

100 g de beurre pommade
30 g de pâte à pistache
125 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande
12 g de poudre à crème
75 g d'œufs
20 g de Cointreau® 60% vol.
150 g de crème fleurette
Poids total : 637 g

Au batteur muni de la feuille, blanchir le beurre pommade, ajouter la pâte de pistache, puis le sucre glace, la poudre



d'amande et la poudre à crème. Incorporer les œufs graduellement, puis la crème fleurette. Incorporer enfin le Cointreau®. Stocker au réfrigérateur.

Garnir les tartelettes précuites : environ 40 g par cercle. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 35 à 40 minutes. Réserver.

3. COMPOTÉE DE FRAISES CRUES ET CUITES

55 g de jus d'orange
100 g de sucre semoule
225 g de fraises en cubes (1)
63 g de gélatine masse (9 g gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)
225 g de fraises en cubes (2)
Poids total : 668 g

Porter à ébullition le jus d'orange, le sucre semoule et les fraises (1), compoter pendant 4 à 5 minutes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Refroidir à 40°C avant d'incorporer les fraises (2).

Couler aussitôt dans des moules de ø 7 cm, 25 g par moule. Surgeler et réserver le reste au réfrigérateur.

4. CRÈME MONTÉE ORANGE COINTREAU®

125 g de crème fleurette
1 orange (zestes)
1 gousse de vanille
28 g de gélatine masse (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)
50 g de chocolat blanc
25 g de Cointreau® 60% vol.
225 g de crème fouettée
Poids total : 453 g

Placer le chocolat blanc et, la gélatine dans un récipient.

.../...



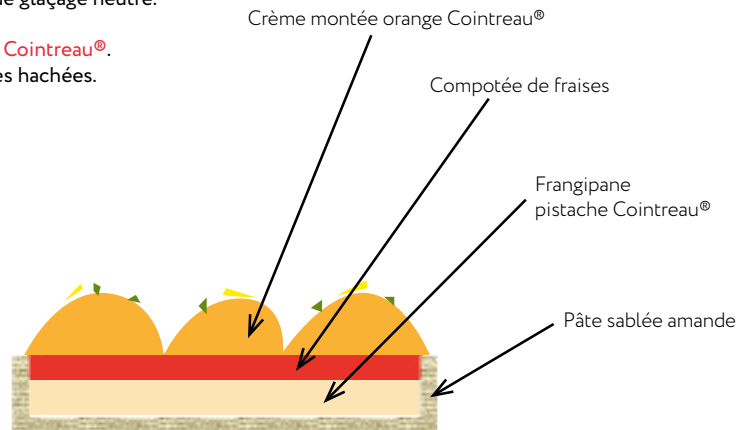
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Chauffer la crème fleurette, les zestes d'orange et la gousse de vanille fendue et grattée, couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes. Chinoiser sur la gélatine fondue et le chocolat blanc. Mixer.
Refroidir à 35°C avant d'incorporer la crème fouettée, puis le **Cointreau®**.
Mouler dans des moules en silicone en forme de quenelle.
Congeler et réserver.

5. MONTAGE ET FINITION

Démouler les palets de fraises et les recouvrir de glaçage neutre.
Poser sur les tartelettes cuites.
Dresser les quenelles de crème montée orange **Cointreau®**.
Décorer de morceaux de feuille d'or et pistaches hachées.



COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY
Bourbon 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
HAY 089 GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Pine
MAGLOIRE®