



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CHESTERFIELD ROUGE

LE CHEF

Création originale de
Marijn Coertjens,
Gand, Belgique



Recette pour 1 cadre de 58 x 38 x 5 cm

1. PÂTE SABLÉE

425 g de beurre
400 g de sucre glace
800 g de farine
230 g de fécule
120 g de poudre d'amandes 100%
8 g de sel
23 g d'œufs

Crémer le beurre avec le sucre glace. Incorporer la moitié des ingrédients secs, puis la moitié des œufs, puis le reste des ingrédients secs et immédiatement celui des œufs. Stopper le mélange lorsque la pâte est formée. Conserver au réfrigérateur.

2. FRANGIPANE

750 g de beurre
750 g de sucre
75 g de farine
750 g de poudre d'amandes
820 g d'œufs

Amalgamer le beurre ramolli avec le sucre. Mélanger les ingrédients secs avant d'en incorporer la moitié à la masse de beurre. Poursuivre avec la moitié des œufs, puis le reste des ingrédients secs. Pendant le mélange de la pâte, verser le reste des œufs et combiner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

3. COULIS DE FRAISE DES BOIS

720 g de purée de fraises des bois
20 g de jus de citron vert
40 g de sucre
20 g de gélatine en poudre
100 g d'eau
20 g de Cointreau® 60% vol.

Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer 1/3 de la purée et incorporer le sucre et la masse de gélatine mélangés. Ajouter le reste de la purée, le jus de citron vert et le Cointreau®. Réserver.

4. MOUSSE À LA VANILLE

400 g de sucre
110 g d'eau (1)
300 g de jaunes d'œufs
24 g de gélatine en poudre
120 g d'eau (2)
140 g de crème 35% (1)
70 g de sirop de vanille
1 200 g de mascarpone
1 050 g de crème 35% (2)

Hydrater la gélatine dans l'eau (2). Fouetter la crème (2) au 2/3. Préparer une crème anglaise avec l'eau (1), le sucre et les jaunes d'œufs. Filtrer puis fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et froid. Porter à ébullition la crème (1) avec le sirop de vanille, incorporer la gélatine, le mascarpone et enfin, la crème semi-fouettée (2).

5. MONTAGE ET FINITION

Abaissier la pâte sablée à 3 mm et la poser sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 12 à 15 minutes à 160°C. Placer un cadre de 58 x 38 x 5 cm sur la pâte sablée et couler une couche de frangipane. Recouvrir d'abricots. Cuire au four à 160°C pendant 15-20 minutes. Laisser refroidir. Répartir une couche de mousse à la vanille. Avec une poche à douille, déposer le coulis pour obtenir un effet marbré puis congeler. Découper en parts individuelles avant de décorer.

