



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CHOU GOURMAND PISTACHE-COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU
Relais Desserts,
Pâtisserie DUCOBU,
Waterloo, Belgique



Recette pour environ 20 choux

1. PÂTE À CHOUX

200 ml d'eau
200 ml de lait
180 g de beurre
4 g de sel
8 g de sucre
220 g de farine
6 œufs

Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine et dessécher la pâte. Hors du feu, ajouter les œufs petit à petit. Dresser les choux à l'aide d'une poche.

2. CRAQUANT

100 g de beurre
130 g de cassonade blonde
130 g de farine

Ramollir le beurre et mélanger avec la cassonade et la farine. Laisser bien refroidir la pâte. Etaler le craquant entre deux feuilles et détailler des cercles de la même taille que vos choux. Congeler avant de les mettre sur les choux. Cuire les choux à 180°C pendant 20 à 30 minutes

3. INSERT PISTACHE

100 g de praliné pistache*
40 g d'eau

* Praliné pistache :
1 kg de pistaches
400 g de sucre
10 g de sel

Faire chauffer le sucre. Lorsqu'il commence à caraméliser, ajouter les pistaches torréfiées. Mélanger jusqu'à ce qu'elles soient complètement caramélisées. Ajouter le sel. Lorsque les pistaches sont bien froides, broyer le tout pour faire le praliné.

4. CRÈME MONTÉE PISTACHE

390 g de crème 35% (1)
270 g de chocolat blanc
140 g de pâte de pistache
395 g de crème 35% (2)

Préparation la veille : Chauffer la crème (1). Verser sur le chocolat. Ajouter la pâte de pistache. Terminer par la crème froide (2).

5. CHANTILLY COINTREAU®

675 g de crème 40%
15 g de Cointreau® 60% vol.

6. MONTAGE

Monter la crème pistache et remplir les choux aux $\frac{3}{4}$. Ajouter l'insert pistache et quelques fraises autour. Recouvrir de crème montée pistache. Monter la chantilly Cointreau®, faire une rosace et mettre des fraises autour. Décorer avec des pistaches sablées.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU


jacobert®


Père
MAGLOIRE®