



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

ST-RÉMY
— DISTILLATION CORDON ROUGE 1840 —

TARTE AU FLAN SAVEUR COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,
Pâtisseries & Gourmandises,
Stéphane Glacier l'Ecole, Colombes, France



Recette pour 1 flan dans un moule à manquer de 24 cm de Ø et 4.5 cm de hauteur

INGRÉDIENTS

600 g de lait entier
350 g de crème fleurette 35% de M.G.
60 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
210 g de sucre
70 g de poudre à crème
15 g de **brandy St-Rémy®** 60%
35 g de **Cointreau®** 60%
Zestes d'une orange
1 gousse de vanille

PROCÉDÉ

Faire macérer la gousse de vanille et les zestes d'orange dans le **brandy St-Rémy®** et le **Cointreau®**.

Faire chauffer le lait et la crème.

Dans un récipient, fouetter les jaunes, les oeufs et le sucre.

Blanchir, puis ajouter la poudre à crème.

À ébullition du mélange lait-crème, en verser la moitié sur le mélange jaunes-œufs-sucre-poudre à crème et remettre le tout dans le lait.

Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant environ 3 minutes. Ajouter le **brandy St-Rémy®** et le **Cointreau®**, les zestes d'orange et la gousse de vanille.

Verser la totalité de la crème dans le moule à manquer, préalablement foncé avec de la rognure de feuilletage ou de la pâte à foncer.

Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 h avant la cuisson.

Cuire au four à sole à 185°C en sole et 175°C en voûte pendant 1 h 15 environ ou au four ventilé à 170°C pendant 1 h environ.

Laisser refroidir et démouler.

FINITION

Napper avec un nappage abricot et zestes d'oranges bien fluide, puis couper.

Saupoudrer les bords de neige décor.