



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FLAN COSMOPOLITAIN

FLAN COINTREAU®, CITRON VERT
ET MYRTILLES



LECHEF

Création originale de
Hélène Kerloeguen
Cheffe pâtissière,
Le Prince de Galles, Paris

Recette pour 50 flans individuels

1. DÉTREMPE

FEUILLETAGE CLASSIQUE MYRTILLE

9 g de vinaigre blanc
203 g de jus de myrtille
16 g de sel fin
66 g de beurre doux fondu
442 g de farine T55

Jus de myrtille : centrifuger des myrtilles sauvages.

Jour 1 : dans une cuve de batteur munie du crochet, mettre le jus de myrtille et le vinaigre. Ajouter le sel puis la farine et enfin le beurre fondu. Pétrir en 1^{ère} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte sans trop corser. Former un rectangle avec la pâte obtenue d'environ 20 x 30 cm. Laisser reposer à 4°C.

FEUILLETAGE CLASSIQUE NATURE

18 g de vinaigre blanc
406 g d'eau
32 g de sel fin
132 g de beurre doux fondu
884 g de farine T55
1 130 g de beurre de tourage

Jour 1 : dans une cuve de batteur munie du crochet, mettre l'eau et le vinaigre. Ajouter le sel puis la farine et enfin le beurre doux fondu. Pétrir en 1^{ère} vitesse jusqu'à obtention d'une pâte sans trop corser. Diviser la pâte en deux parts égales. Former deux rectangles d'environ 20 x 30 cm. Laisser reposer à 4°C.

Jour 2 : Diviser le beurre de tourage en 2 avec 1/3 pour le feuilletage nature et les 2/3 restants pour le feuilletage myrtille. Pour le feuilletage nature, enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe. Donner 1 tour simple. Pour le feuilletage myrtille, étaler le beurre de tourage de la même taille que la détrempe nature restante et la détrempe myrtille. Enchâsser le beurre de tourage entre les 2 pâtons (la



Crédits photos : portrait @JoannPai - dessert @yourimougel

détrempe nature sous le beurre et la détrempe myrtille sur le beurre). Donner 1 tour simple en pliant la détrempe myrtille à l'intérieur.

Jour 3 : donner 1 tour simple le matin puis 1 tour simple en fin de journée.

Pour le feuilletage myrtille, prévoir une largeur d'environ 18 cm sur le dernier tour.

Jour 4 : Étaler le feuilletage nature à 2 mm d'épaisseur. Étaler le feuilletage myrtille à 20 mm d'épaisseur.

2. APPAREIL À FLAN COINTREAU® ET CITRON VERT

850 g de lait entier
850 g de crème liquide
260 g de sucre semoule
115 g de fécule de maïs
14 g de zestes de citron vert
140 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger à sec le sucre semoule et la fécule de maïs. Mélanger le lait et la crème dans une casserole et verser une petite partie froide dans le mélange à sec afin de l'hydrater. Porter à ébullition le lait et la crème dans la casserole. Procéder comme une crème pâtissière. Stopper la cuisson à la première ébullition. Ajouter le Cointreau® et les zestes de citron vert. Débarrasser et faire refroidir à 4°C rapidement.

3. MARMELADE DE MYRTILLES SAUVAGES

235 g de myrtilles sauvages
88 g de sucre semoule
2 g de pectine NH
1 g de zestes de citron vert
8 g de masse gélatine

... / ...

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Père
MAGLOIRE®

Griottines®
COINTREAU

Amarena-
COINTREAU



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Mélanger à sec le sucre et la pectine, ajouter dans les myrtilles. Cuire jusqu'à ébullition, ne pas trop compoter les myrtilles. Ajouter les zestes de citron vert et la gélatine, débarrasser.

4. OPALINE

150 g de glucose
150 g de fondant

Cuire ensemble le glucose et le fondant jusqu'à une couleur caramel. Débarrasser sur Silpat et laisser refroidir. Mixer au thermomix pour obtenir une poudre fine. Stocker en boîte hermétique avec du chlorure de calcium.

5. FONÇAGE DES FLANS

FEUILLETAGE MYRTILLE

Abaissier le pâton à 20 mm avec une largeur sur la tranche de 18 cm. Tailler des tranches au cutter de 4 mm environ.

FEUILLAGE NATURE

Abaissier le pâton à 2 mm. Tailler en bande de largeur de 18 cm et longueur de 45/50 cm.

Humidifier le dessus légèrement au pinceau puis coller les tranches de feuilletage myrtille les unes à côté des autres. Reposer à 4°C au moins 1 h.

Etaler au laminoir à 2 mm (pour allonger les bandes et non les élargir) et laisser détendre au réfrigérateur avant utilisation. Détailler des bandes de 16,5 x 4 cm.

Beurrer des cercles de 3,5 cm de haut et 5 cm de diamètre et les déposer sur plaque avec Silpain. Déposer les bandes de fonçage dans les cercles avec les stries au contact des cercles.

Etaler les chutes à 1 mm, laisser reposer, piquer au pique-vite et détailler des disques de 4,8 cm de diamètre. Les déposer dans le fond des flans. Faire durcir au congélateur puis mettre des sacs de riz au centre.

Laisser décongeler et cuire à 160°C pendant 30 minutes. Enlever les sacs de riz. Prolonger la cuisson si nécessaire.

6. MONTAGE

Saupoudrer d'opaline l'extérieur de la pâte feuilletée cuite, disposer sur plaque avec Silpain, garnir le centre d'appareil à flan jusqu'à 5 mm en dessous du bord supérieur (environ 30 g par flan).

Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir avant d'étaler la marmelade de myrtille sur le dessus (environ 5 g par flan).

7. FINITION

Décorer avec 3 demi-myrtilles nappées et quelques pétales de bleuet.

