



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TENDRESSE FAÇON TATIN

LE CHEF | Création originale de
Frédéric BOURSE
L'atelier del Gusto,
Bergame, Italie



Recette pour environ 12 personnes soit 3 tendresses de 15 cm de diamètre

1. POMME CARAMELISÉES AU COINTREAU®

100 g de pommes Golden
300 g de sucre semoule
15 g de pectine jaune
50 g de beurre
2 gousses de vanille
100 g de purée de pommes vertes
50 g de Cointreau® 60% vol.

Peler les pommes et les évider. Sur une pomme entière, tailler 3 tranches de 1 cm d'épaisseur, puis couper le reste des pommes en deux puis en tranches de 1 cm d'épaisseur aussi. Dans une casserole, faire un caramel clair à sec avec le sucre semoule et la pectine. Décuire le caramel avec le beurre, les gousses de vanille fendues et grattées et la purée de pommes vertes, puis donner un bouillon. Ajouter toutes les pommes, verser le tout dans un candissoir et cuire au four ventilé à 180°C pendant 20 min dans ce caramel en faisant attention à ce que les pommes gardent leurs formes. Déglacer avec le Cointreau® et laisser refroidir.

2. CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE ET COINTREAU®

60 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
200 g de crème fleurette 35% M.G.
1 gousse de vanille
28 g de masse gélatine*
6 g de zestes d'orange
15 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger au fouet le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Faire bouillir la crème fleurette avec la vanille fendue et grattée et les zestes d'oranges. Verser la crème infusée bouillante sur le mélange de jaunes d'œufs et sucre semoule et cuire à 85°C. Passer au chinois et ajouter la masse gélatine et le Cointreau®. Mixer le tout et réserver.

3. GELÉE DE POMMES VERTES

450 g de purée de pommes vertes
84 g de masse gélatine*
75 g de sucre semoule

Dans une casserole, tiédir 1/3 de la purée de pommes vertes avec le sucre semoule et ajouter la masse gélatine, puis le reste de la purée de pommes vertes. Mixer et réserver.

4. CRUMBLE AUX NOIX DE PÉCAN ET NOISETTES

75 g de farine type 55
75 g de sucre semoule
75 g de poudre de noisette
75 g de beurre
1 g de vanille poudre
90 g de noix de pécan hachées

Au batteur à la feuille, mélanger la farine, le sucre semoule, la poudre de noisette, le beurre et la vanille en poudre. Quand le mélange est sableux, ajouter les noix de pécan hachées grossièrement. Séparer ce mélange dans 3 moules Flexipan® insert de 15 cm de diamètre ou cercles à tarte de même diamètre. Presser légèrement et cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 20 minutes. La cuisson des crumbles doit être bien blonde. Refroidir et réserver.

5. MONTAGE ET FINITION

Le montage des Tendresses peut se faire en moules Flexipan® (réf. 1758) de 15 cm de diamètre et 2,5 cm de haut ou dans des cercles à tartes filmés de dimensions identiques. Placer au centre de chaque moule une rondelle de pomme caramélisée, ranger en rosace sur le fond et les bords des moules les tranches de pommes caramélisées en les serrant bien. Placer au surgélateur quelques minutes. Couler la gelée de pommes vertes au centre et placer au surgélateur. Lorsque la gelée a gélifié, garnir de crème brûlée à l'orange et Cointreau®. Lorsque la crème brûlée commence à prendre, poser dessus les fonds de crumble à la noix de pécan et noisettes. Surgeler le tout. Démouler et glacer légèrement au glaçage neutre parfumé au Cointreau® et décorer de fruits frais.

* Masse gélatine : Mélanger 100 g de gélatine poudre (200 Blooms) avec 6 fois son poids en eau soit 600 g d'eau, au total 700 g de masse gélatine. Laisser gonfler au réfrigérateur à 5°C. Ensuite, peser en masse gélatine et faire fondre au micro-ondes. Conservation 5 jours au réfrigérateur.