



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

PARIS-ANJOU

Recette pour 2 Paris-Anjou de 6 personnes ou 8 individuels



1. PÂTE À CHOUX

250 g d'eau
250 g de lait
220 g de beurre
15 g de sel
10 g de sucre semoule
280 g de farine
500 g d'œufs

Dans une casserole, bouillir le mélange eau, lait, beurre, sel et sucre. Hors du feu, ajouter la farine tamisée en une seule fois. Dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement puis dresser à la poche en forme de couronne de 16 cm de ø ou 8 cm pour les individuels. Parsemer le dessus de la couronne, préalablement dorée, d'amandes bâtonnets. Pocher également quelques carolines (mini-éclairs). Cuire à 190/200°C, 30 minutes environ, au four à sole (160°C en four ventilé).

2. CRÈME LÉGÈRE AU COINTREAU®

Faire une crème pâtissière avec :

300 g de lait
½ gousse de vanille
65 g de jaunes d'œufs
75 g de sucre semoule
28 g de poudre à crème

Puis ajouter 45 g de beurre.

Cette recette donne 500 g de masse.

Réalisation de la crème légère :

500 g de crème pâtissière
30 g de Cointreau® 60% vol.
5 g de zestes d'orange (soit 1 pièce)
14 g de gélatine feuilles
500 g de crème Chantilly

Trémper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes, l'égoutter puis la faire fondre. Détendre la crème pâtissière au fouet avec le Cointreau® et les zestes d'orange. Incorporer vivement un peu de pâtissière à la gélatine fondue chaude puis ajouter tout le reste de la pâtissière en respectant l'équilibre des masses. Incorporer délicatement la crème Chantilly ferme à la maryse. Trancher la couronne de pâte à choux horizontalement. Pocher la crème à l'aide d'une douille cannelée. Intercaler quelques carolines au centre de la crème puis pocher une seconde série de rosaces.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum


ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

Jacobert®

Père MAGLOIRE®