



RÉMY COINTREAU

GASTRONO



## SAINT HONORÉ COINTREAU®

LE CHEF

Création originale de  
Ludovic RICHARD,  
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Recette pour 2 Saint Honoré de 6 personnes



### 1. SABLÉ BRETON AUX ZESTES D'ORANGE

180 g de jaunes d'œufs  
340 g de cassonade  
360 g de beurre  
500 g de farine type 55  
30 g de poudre à lever  
2 zestes d'orange

Blanchir les jaunes et la cassonade. Ajouter le beurre en pommade, les zestes d'orange et enfin la farine tamisée avec la poudre à lever. Réserver quelques heures au froid (+ 4°C). Abaisser le sablé à 0,7 cm d'épaisseur et détailler des rectangles de 20 cm de longueur et 11 cm de largeur. Cuire au four ventilé à 170°C entre 25 à 30 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.

### 2. CAMEL AU BEURRE SALÉ

400 g de sucre  
100 g de glucose  
500 g de crème liquide  
200 g de beurre  
10 g de fleur de sel

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Verser la crème liquide chaude puis le beurre et enfin la fleur de sel. Remettre sur le feu quelques minutes pour atteindre 103-104°C.

### 3. CRÈME LÉGÈRE AU COINTREAU®

1 000 g de crème pâtissière  
500 g de crème Chantilly  
40 g de Cointreau® 60% vol.

Fouetter la crème pâtissière avec le Cointreau® puis incorporer délicatement à la spatule la crème Chantilly.

### 4. RÉALISATION

Disposer sur le sablé breton une fine couche de caramel au beurre salé. Dresser ensuite sur le caramel avec une douille à Saint Honoré la crème légère au Cointreau®.

Déposer pour finir sur le sablé breton 10 petits choux préalablement garnis de crème légère au Cointreau® et glacés de caramel au beurre salé.