



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

JADE TROPICALE



LE CHEF

Création originale de
Laurent MORENO,
Chef Pâtissier Consultant,
Le Bonheur, Paris



Recette pour 8 à 10 personnes, soit 1 entremets de ø 22 cm et 4.5 cm de hauteur

1) BISCUIT LÉGER

3 œufs entiers (150 g)
35 g de miel d'acacia
35 g de sucre semoule
35 g de beurre
½ cuillère à café de curry en poudre
80 g de farine T55
Poids total : 335 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les œufs avec le miel d'acacia et le sucre semoule, puis ajouter le beurre pomme. Incorporer délicatement la farine tamisée avec le curry en poudre. Préchauffer le four à 170/180°C. Couler dans un cercle inox ou un moule à gâteaux beurré et fariné, de 20 cm de diamètre. Cuire au four à 170°C pendant environ 15 minutes. Le biscuit doit être très moelleux. Démouler et couvrir d'un film alimentaire pour conserver sa consistance moelleuse.

2) CONFIT DE GRIOTTE

120 g de griottes dénoyautées fraîches ou congelées* (1)
120 g de griottes dénoyautées hachées fraîches ou congelées* (2)
2 branches de coriandre fraîche (facultatif)
15 g de sucre semoule
5 feuilles de gélatine (10 g) 200 blooms
40 g de Cointreau® 40% vol.
Poids net : 300 g

Mixer les griottes (1) avec le sucre semoule et la coriandre fraîche (facultatif). Chauffer dans une casserole 1/3 de la purée de griottes et ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Ajouter le reste de la purée, les griottes hachées (2) et le Cointreau®. Couler le confit sur 1 cm d'épaisseur dans un moule rond de 20 cm** et placer au congélateur.

*Il est également possible de réaliser le confit avec des framboises, des fraises ou un mélange de fruits rouges.

** Le confit peut être également coulé dans un cercle à tarte en prenant soin de mettre un film alimentaire bien tendu au fond pour le rendre bien hermétique.

3) MOUSSE PISTACHE

180 g de lait entier
20 g de belles pistaches vertes
25 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs (60 g)
4 feuilles de gélatine (8 g) 200 blooms
35 g de Cointreau® 40% vol.
135 g de crème fouettée
Poids total : 463 g

Passer les pistaches quelques minutes au four à 150°C pour les torréfier légèrement (facultatif) ce qui réhaussera leur goût. Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Dans une casserole, chauffer le lait et les pistaches. Passer au mixer pendant 5 minutes pour obtenir un lait très parfumé à la pistache. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre au fouet et verser le lait parfumé bouillant dessus. Remettre le tout à cuire en remuant au fouet pour réaliser une crème anglaise. La crème va épaissir mais elle ne doit pas bouillir. Ajouter la gélatine ramollie et bien essorée. Passer au mixer et filtrer à l'aide d'un chinois. Refroidir la crème en posant le bol dans un récipient d'eau avec quelques glaçons. Ajouter le Cointreau®. Quand la crème est froide mais pas encore gélifiée, ajouter la crème fouettée.

4) GLAÇAGE MIROIR

45 g d'eau
115 g de sucre semoule
115 g de glucose
75 g de lait concentré sucré
7 ½ feuilles de gélatine (15 g) 200 blooms
115 g de chocolat blanc
QS colorant vert
QS de colorant jaune
Poids total : 480 g

Colorer l'eau avec les colorants vert et jaune pour obtenir une belle couleur pistache un peu soutenue. Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau colorée, le sucre semoule et le glucose (103°C), verser le tout sur le lait concentré et la gélatine égouttée et bien essorée. Bien mélanger sans fouetter* pour ne pas incorporer de bulles dans le glaçage. Ajouter le chocolat haché

.../...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

finement. Mélanger délicatement pour avoir une préparation bien homogène. Passer au tamis dans un bol et couvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 12 heures. Au moment de l'utilisation du glaçage, réchauffer au micro-ondes ou au bain-marie. Contrôler la température qui doit se situer aux alentours de 30 à 35°C.

* Durant les opérations de réalisation du glaçage, il est important de faire les mélanges de façon délicate pour éviter l'apparition de bulles d'air.

5) DECOR

50 g de pistaches bien vertes hachées

6) MONTAGE ET FINITION

Placer le biscuit au centre du fond d'un cercle de 22 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur. Verser à la poche ou à l'aide d'une petite louche, la mousse à la pistache et bien lisser de façon à combler tous les trous autour du biscuit. Démouler le confit et

le placer sur le centre du biscuit. Finir de garnir le cercle avec la mousse pistache et bien lisser avec une palette. Placer au congélateur au moins 3 à 4 heures. Retirer le cercle en le chauffant tout au tour et de façon régulière avec un petit chalumeau. Placer le gâteau sur une grille à pâtisserie et verser dessus le glaçage réchauffé à 30/35°C (donc à peine tiède). Egaliser le dessus à la palette pour faire couler le surplus sur les bords. Le gâteau sera donc glacé entièrement. Attendre que le glaçage commence à figer avant de déplacer l'entremets sur le plat de service.

Décorer le gâteau selon votre fantaisie.

Vous pouvez par exemple appliquer à la base et tout autour des pistaches hachées ou une fine bande de chocolat blanc tempéré, coloré en vert.

Décorer au-dessus de quelques belles pistaches vertes et compléter votre décor d'une touche de couleur rouge avec une belle cerise fraîche ou quelques framboises.

