



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMI

COINTREAU

## TENDRESSE FAÇON TATIN



LE CHEF

Création originale de  
Frédéric BOURSE,  
Chef pâtissier  
Formateur et Consultant  
international

Recette pour environ 8 à 10 personnes soit 1 moule de 22 cm de ø et 3 cm de hauteur



### 1. POMME CARAMÉLISÉES AU COINTREAU®

500 g de pommes Golden  
160 g de sucre à confiture  
25 g de beurre  
1 gousse de vanille  
50 g de jus de pomme  
45 g de Cointreau® 40% vol.  
Poids total : 780 g

Peler et évider les pommes. Tailler une tranche de 1 cm d'épaisseur sur une pomme entière. Couper le reste des pommes en deux puis également en tranches de 1 cm d'épaisseur. Préchauffer le four à 160°C. Dans une casserole, faire un caramel clair à sec avec 1/3 du sucre. Ajouter le sucre restant en 3 fois. Ne pas trop remuer pour éviter la formation de petits morceaux de sucre. Décuire le caramel avec le beurre, ajouter la gousse de vanille fendue et grattée et le jus de pomme, puis donner un bouillon. Ranger les tranches de pommes dans une plaque à rebord et recouvrir de caramel. Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes en veillant à ce que les tranches restent bien rangées. Déglacer avec le Cointreau® et laisser refroidir.

### 2. CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE ET COINTREAU®

30 g de sucre semoule  
2 jaunes d'œufs (20 g)  
100 g de crème liquide 35% M.G.  
½ gousse de vanille  
1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 Blooms  
Zestes d'une demi orange  
15 g de Cointreau® 40% vol.  
Poids total : 167 g

Mélanger au fouet le sucre semoule et le jaune d'œuf. Faire bouillir la crème avec la vanille fendue et grattée et les zestes d'orange. Verser la crème infusée bouillante sur le mélange de jaune d'œuf et sucre semoule et cuire à 85°C (juste avant ébullition). Passer au chinois et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée, et le Cointreau®. Mixer le tout et réserver.

### 3. GELÉE DE POMMES VERTES

275 g de jus de pommes vertes centrifugé ou jus de pomme  
3 feuilles de gélatine (6 g) qualité or 200 Blooms  
40 g de sucre semoule  
Poids total : 321 g

Dans une casserole, tiédir 1/3 du jus de pomme avec le sucre semoule, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien égouttée, puis le reste du jus de pomme. Mixer et réserver.

### 4. CRUMBLE AUX NOIX DE PÉCAN ET NOISETTES

40 g de farine type 55  
30 g de sucre semoule  
40 g de poudre de noisette  
40 g de beurre  
10 g de sucre vanillé  
50 g de noix de pécan hachées  
Poids total : 210 g

Préchauffer le four à 170°C. Au batteur à la feuille, mélanger la farine, les sucres, la poudre de noisette et le beurre. Quand le mélange est sableux, ajouter les noix de pécan hachées grossièrement. Presser légèrement le crumble dans un moule à génoise de 22 cm de ø légèrement évasé et cuire au four à 170°C pendant environ 20 minutes. La cuisson du crumble doit être bien blonde. Refroidir et démouler délicatement. Réserver.

### 5. MONTAGE ET FINITION

Égoutter les tranches de pommes caramélisées et les placer sur un papier absorbant. Beurrer légèrement le moule à génoise puis déposer un film alimentaire au fond et sur les bords. Bien plaquer le film contre les parois du moule en faisant le moins de plis possible.

Placer au centre du moule une première rondelle de pomme caramélisée, puis ranger les autres tranches en rosace sur le fond et les bords du moule en les serrant bien. Placer au congélateur quelques minutes.

Couler la gelée de pommes vertes sur les pommes et placer au congélateur. Lorsque la gelée a gélifié, garnir de crème brûlée à l'orange et Cointreau®. Lorsque la crème brûlée commence à prendre, poser dessus le fond de crumble à la noix de pécan et noisettes. Replier le film alimentaire vers l'intérieur et presser pour aplatir la base. Congeler le tout ou placer au minimum 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Plonger rapidement le moule dans un bain marie d'eau chaude pour faciliter le démoulage, puis retourner sur le plat de service. Retirer le film alimentaire délicatement. Les tranches de pommes bien rangées et bien caramélisées apporteront une touche gourmande à ce dessert.



www.remycointreaugastronomie.com