



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE SAINT SYLVESTRE n° 4



LE CHEF

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



Recette pour 8 à 10 personnes, soit 1 cadre de 20 x 20 cm et 4 cm de haut

1. PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

60 g de beurre pommade
1 pincée de sel fin
45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amande
½ œuf entier battu (25 g)
30 g de farine type 55 (1)
90 g de farine type 55 (2)
½ cuillère à café de sucre vanillé
Poids total : 265 g

Au batteur à la feuille ou dans un bol, pétrir tous les ingrédients à l'exception de la farine (2). Quand le mélange est bien homogène, ajouter la farine (2). Bien l'incorporer au mélange sans trop travailler la pâte. Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures à 5°C. Préchauffer le four à 170°C. Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie. Détailler un carré de 20 cm de côté (utiliser le cadre pour le montage de l'entremets) et précuire sur une feuille de papier cuisson au four à 170°C, pendant environ 10 minutes.

NB : Conserver l'autre moitié de la pâte au réfrigérateur ou au congélateur dans un sac alimentaire ou sous film étirable pour une utilisation ultérieure (tarte, etc.)

2. MOELLEUX AUX FRUITS SECS ET GRIOTTINES® COINTREAU®

60 g de beurre pommade
60 g de sucre semoule
60 g de poudre d'amande
1 œuf entier (50 g)
10 g de féculé de pomme de terre
40 g de crème liquide 35% M.G.
25 g de Cointreau® 40% vol.
30 g d'écorces d'orange confites en cubes
50 g d'abricots moelleux en cubes
90 g de Griottines® Cointreau® égouttées
25 g de noisettes grillées entières
15 g de pistaches vertes
25 g d'amandes brutes grillées
Poids total : 540 g

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre pommade, le sucre semoule, la poudre d'amande, l'œuf tempéré et la féculé de

pomme de terre. Ne pas trop monter l'appareil. Incorporer la crème liquide et le Cointreau®. Préchauffer le four à 170°C. Dresser à la poche munie d'une douille n°12 l'appareil à moelleux sur la pâte sucrée précuite (mi cuisson), parsemer harmonieusement les fruits secs et les Griottines® Cointreau®. Recouvrir le tout d'une feuille de papier cuisson, bien lisser et cuire au four à 170°C pour environ 15 minutes. Retirer la feuille de papier cuisson et poursuivre la cuisson à 160°C environ 10 minutes. Au terme de la cuisson, imbiber légèrement avec le sirop au Cointreau®. Refroidir.

3. SIROP D'IMBIBAGE AU COINTREAU®

25 g de sucre semoule
50 g d'eau
10 g de Cointreau® 40% vol.
Poids total : 85 g

Bouillir l'eau et le sucre dans une petite casserole. Couvrir et refroidir. Ajouter le Cointreau®.

4. COULIS DE FRAMBOISE

350 g de framboises fraîches ou surgelées
30 g de sucre semoule
3 feuilles de gélatine (6 g) qualité or 200 Blooms
Poids total : 383 g

Mixer les framboises et passer au tamis pour obtenir une purée lisse. Peser 300 g de purée. Dans une casserole, réchauffer 1/3 de la purée de framboise avec le sucre semoule. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide et bien égouttées. Vérifier que la gélatine soit bien fondue et incorporer le reste de la purée de framboise. Réserver.

5. CRÈME DE NOUGAT AU COINTREAU®

1 jaune d'œuf (20 g)
20 g de sucre semoule
30 g de crème liquide 35% M.G.
30 g de lait entier
50 g de nougat de Montélimar
2 feuilles de gélatine (4 g) qualité or 200 Blooms
20 g de Cointreau® 40% vol.
195 g de crème fouettée
Poids total : 369 g

Dans un bol, mélanger au fouet le jaune d'œuf avec le sucre

.../...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

semoule. Faire fondre le nougat haché dans le lait et la crème. Mixer et faire bouillir. Verser le liquide bouillant sur le mélange jaune et sucre. Cuire le tout à 85°C (juste avant ébullition) en remuant au fouet durant la cuisson. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et bien égouttée. Mixer en refroidissant la crème sur un bain marie d'eau froide et de glaçons. Refroidir à 40°C (à peine tiède). Ajouter le **Cointreau®** et la crème fouettée. Utiliser assez rapidement.

6. GLAÇAGE NEUTRE

45 g de sucre semoule
30 g de glucose
20 g d'eau
1 feuille de gélatine (2 g) qualité or 200 Blooms
1 cuillère à café de jus de citron
Poids total : 97 g

Dans une petite casserole, verser l'eau, le sucre, le glucose et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien égouttée, puis le jus de citron. Bien remuer et refroidir à 40°C.

7. MONTAGE ET FINITION

Prendre le cadre dans lequel ont cuit la pâte sucrée et le moelleux aux fruits secs et **Griottines® Cointreau®**, couler le coulis de framboise sur le moelleux bien froid et passer le tout au congélateur quelques minutes.

Quand le coulis commence à gélifier, finir de garnir le cadre de crème de nougat au **Cointreau®** et lisser. Passer le tout au congélateur.

Pour la finition, glacer au glaçage neutre réchauffé à 40°C (à peine tiède) le dessus de l'entremets à l'aide d'une palette.

Retirer le cadre en chauffant légèrement la partie extérieure avec un petit chalumeau et passer la lame chaude d'un petit couteau entre le cadre et l'entremets.

Décorer d'une petite grappe de groseille, quelques **Griottines® Cointreau®** égouttées et pistaches vertes hachées.

NB : L'entremets utilise un cadre de 4 cm de haut. Pour un cadre de 4,5 cm de haut, augmenter de 30% la recette de la crème de nougat au **Cointreau®**.

