



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

VERRINE POIRE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Christophe ROEEMS,
Chef pâtissier exécutif,
Maison Wittamer, Bruxelles, Belgique



Recette pour 6 verrines

COMPOSITION DE LA VERRINE

- Poire à la vanille, zestes d'orange et Cointreau®
- Crumble aux noisettes
- Mousse au chocolat

1. POIRE A LA VANILLE, ZESTES D'ORANGE ET COINTREAU®

500 g de poires Conférence
30 g de sucre
72 g de Cointreau® 40% vol.
20 g de jus de citron
1 gousse de vanille
Les zestes d'une orange

Eplucher et détailler les poires en brunoise (petits cubes) dans un récipient adapté au micro-onde. Ajouter le jus de citron, le sucre, le Cointreau® et les zestes d'orange. Couper en deux la gousse de vanille et gratter les petits grains noirs que l'on ajoute à l'appareil.

Filmer le récipient pour cuire les poires à la vapeur et conserver leurs arômes. Procéder par tranche de 30 secondes. Après quelques minutes, vérifier la cuisson en piquant les fruits avec une lame de couteau. Attention : la vapeur contenue sous le film est très chaude. Procéder avec précaution en ouvrant doucement le film. Puis, mélanger le tout à l'aide d'une cuillère.

2. CRUMBLE AUX NOISETTES

360 g de beurre
360 g de farine
360 g de cassonade
360 g de poudre de noisettes (ou amandes)

Le beurre doit être à température ambiante (juste mou). Placer le beurre et le sucre dans un récipient et mélanger le tout à la main (sabler). Ajouter la poudre de noisettes et mélanger. Ajouter la farine et mélanger. On obtient une pâte semi dure. Détailler la pâte en petits morceaux espacés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

3. MOUSSE CHOCOLAT

500 g de crème fraîche
225 g de chocolat noir
150 g de lait

Placer le chocolat et le lait dans un récipient adapté et faire fondre 2 minutes au micro-onde. Mélanger à la spatule tout doucement pour former une ganache au centre. Fouetter légèrement la crème fraîche. Mettre un peu de ganache dans la crème et mélanger. Puis ajouter le reste et mélanger de nouveau. On obtient une belle mousse au chocolat.

4. MONTAGE

Placer un peu de mousse au fond d'une verre, puis un peu de poires, en dernier un peu de crumble. Saupoudrer de sucre glace.

Le Conseil du Chef : Ne jetez pas votre gousse de vanille. Vous pouvez aromatiser du sucre en plaçant la gousse dans un bocal de sucre, hermétiquement fermé. Vous pouvez également faire sécher cette gousse puis la broyer au mixeur : vous obtiendrez une poudre de vanille que vous pouvez ensuite utiliser dans une pâte sablée.



www.remycointreaugastronomie.com