



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

## COINTREAU

## MILLE-FEUILLE



LE CHEF

Création originale de Marc DUCOBU  
Relais Desserts,  
Pâtisserie DUCOBU, Waterloo, Belgique

Recette pour 3 mille-feuilles de 6 personnes

### 1. PÂTE FEUILLETÉE

Pâte :  
700 g de farine (forte)  
20 g de sel  
200 g de beurre  
300 g d'eau  
15 g de vinaigre blanc  
Poids total : 1 235 g

Beurre de tourage :  
800 g de beurre sec  
300 g de farine (forte)  
Poids total : 1 100 g

Dans un batteur, à l'aide du crochet, mélanger la farine, le sel, le beurre, l'eau et le vinaigre blanc pendant 10 minutes en première vitesse. Placer la pâte obtenue au réfrigérateur. Mélanger le beurre de tourage avec la farine pendant 6 minutes. Aplatis le mélange et placer le tout au réfrigérateur. Au laminoir, abaisser la pâte pour lui donner une forme rectangulaire, placer le beurre de tourage sur la moitié du pâton puis rabattre l'autre moitié de pâte dessus. Donner 2 tours doubles (tour portefeuille) et 2 tours simples en laissant reposer votre pâte 15 minutes entre chaque tour. Au total 5 tours. Abaisser le feuilletage fini à 2,5 mm d'épaisseur et découper des plaques de 60 x 40 cm pour un poids de 750 g environ, mettre le tout à reposer au réfrigérateur. Placer une de vos plaques de feuilletage entre 2 grilles et feuilles de papier et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 35 minutes. À la fin de la cuisson, glacer les plaques de mille-feuille avec du sucre glace dans un four à 220°C pendant quelques minutes jusqu'à caramélisation totale et régulière. Remarque : recette donnant plus de feuilletage que nécessaire.

### 2. CRÈME PÂTISSIÈRE COINTREAU®

100 g de jaunes d'œufs  
30 g de Maïzena®  
25 g de poudre à crème  
75 g de lait (1)  
500 g de lait (2)  
75 g de crème 35%  
125 g de sucre fin  
1 gousse de vanille  
50 g de beurre  
15 g de Cointreau® 60% vol.

Mélanger la Maïzena® et la poudre à crème ensemble. Ajouter le lait (1) et ensuite les jaunes. Faire chauffer le mélange : lait (2), crème, vanille et sucre. Lorsqu'il bout, verser sur la préparation précédente et mélanger directement. Remettre le tout à chauffer. Ajouter le beurre. Couvrir la crème au contact et refroidir rapidement au réfrigérateur. A froid, ajouter le Cointreau® tout en lissant la crème au fouet.

### 3. MONTAGE & FINITION

Parer les côtés des plaques de feuilletage afin d'obtenir des angles bien droits. Couper 12 bandes de 5 cm de large dans le sens de la longueur puis découper le tout en 2 afin d'obtenir 24 bandes de 30 cm de long sur 5 cm de large. Prenez 4 bandes par mille-feuille, garnir à la poche à douille de crème pâtissière Cointreau®. Renouveler une deuxième fois l'opération et placer les mille-feuilles au réfrigérateur. Disposer les mille-feuilles sur la tranche, dresser à la poche à douille (F16) en «S» une crème fouettée sur toute la longueur, décorer de fruits frais ou de macarons selon votre inspiration.

COINTREAU



MOUNT GAY  
Barbados Rum  
EST. 1703

ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobs®

Père MAGLOIRE®