



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTELETTE PROFITEROLE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour environ 12 tartelettes individuelles

1. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine Type 55
150 g de beurre
6 g de sel
110 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
2 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers

Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs et la vanille, puis pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C pendant 1 heure avant utilisation.

Étaler la pâte au laminoir à 2/3 mm d'épaisseur, fonder des cercles légèrement beurrés de 7 cm de diamètre. Les disposer sur plaques et feuille de cuisson. Laisser reposer environ 1 heure, cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 20/25 minutes. Réserver pour le dressage.

2. SABLAGE (CRAQUELIN)

50 g de beurre
65 g de cassonade
65 g de farine

Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 5°C.

Étaler le sablage entre deux feuilles plastiques/papier à 2 mm d'épaisseur. Passer le tout au surgélateur.

Découper des disques de taille légèrement inférieure aux petits choux, environ 1,5 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

3. PÂTE À CHOUX

125 g de lait entier
50 g de beurre
2 g de sel
4 g de sucre semoule
75 g de farine Type 55
130 g d'œufs entiers
15 g de lait entier

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Hors du feu, ajouter la farine, mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu.

Vider le tout dans une cuve de batteur. A la feuille, ajouter

progressivement les œufs et à la fin, si nécessaire, le lait chaud. A la poche à douille n° 7, dresser des petits choux de 1,8 cm de diamètre. Disposer dessus un petit disque de sablage (craquelin). Cuire au four à sole à 175°C, pendant 25 minutes. A la sortie du four, mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet.

4. CRÈME LÉGÈRE COINTREAU®

500 g de lait entier
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs (80 g)
60 g de sucre semoule
40 g de Maïzena®
50 g de beurre
200 g de crème chantilly mascarpone
60 g de Liqueur Cointreau® 40% vol.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait vanillé et le verser sur le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule et Maïzena®. Porter l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes.

Hors du feu, ajouter le beurre et mixer l'ensemble avant de faire refroidir au réfrigérateur, couvert d'un film. Bien lisser la crème froide au fouet. Ajouter ensuite la Liqueur Cointreau®, puis la crème chantilly mascarpone.

5. CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

700 g de crème fleurette
100 g de mascarpone
50 g de sucre glace
1 g de vanille poudre

Mélanger ensemble tous les ingrédients bien froids. Au fouet, monter au batteur à consistance et utiliser aussitôt.

6. MONTAGE ET FINITION

Garnir les petits choux cuits de crème légère Cointreau®. Garnir également les fonds de tartelettes de crème légère Cointreau®. Ajouter un peu de sauce au chocolat.

Disposer 3 choux à l'intérieur d'une tartelette.

Décorer de lignes en chocolat. A la poche à pâtisserie, ajouter la crème Chantilly mascarpone.

Pour apporter de la couleur, placer une fraise sur le dessus.



www.remycointreaugastronomie.com