



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



BABA ORANGE COINTREAU®

1. BABA

- 1 œuf
- 50 g de farine
- 20 g de beurre
- 50 g de sucre
- 2 g de levure chimique

2. SIROP

- 60 g de sucre
- 10 cl d'eau
- 10 cl de Cointreau® 40% vol.
- 20 cl de crème 35%
- ½ gousse de vanille
- 2 cl de Cointreau® 40% vol.

Mélanger l'œuf, le sucre, le beurre, la farine et la levure chimique.

Disposer dans les moules et cuire à 150°C pendant 30 minutes. Monter la crème puis ajouter la vanille, le sucre et le Cointreau®. Réaliser le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, puis ajouter le Cointreau®.

Laisser refroidir les babas avant de les imbiber dans le sirop tiède.

Disposer le baba au fond d'une coupelle, couvrir de crème. Agrémenter de quelques suprêmes d'orange.

ORANGE BABA WITH COINTREAU®

1. BABA

- 1 egg
- 50 g flour
- 20 g butter
- 50 g sugar
- 2 g baking powder

2. SYRUP

- 60 g sugar
- 10 cl water
- 10 cl of Cointreau® 40%
- 20 cl cream 35%
- 1/2 vanilla pod
- 2 cl of Cointreau® 40%

Mix the egg, the sugar, the melted butter, the flour and the yeast.

Place in the moulds and bake at 150°C for 30 minutes. Whip the cream, then add the vanilla, sugar and Cointreau®. Make the syrup by boiling water and sugar, then add Cointreau®.

Let cool the babas before soaking them in the warm syrup.

Place the baba at the bottom of a cup, cover with cream. Decorate with an orange supreme.

