



Cocktail Pâtissier :

leçon n° 1

by Cosy



à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure 20

Temps de repos : 1 heure minimum au frais

La gourmandise à grignoter : le sablé breton chocolat blanc

Ingrédients :

- 4 sablés bretons
- 60gr de beurre salé pommade
- 1gr de poivre java moulu
- 90gr de chocolat blanc

Préparation :

- Concasser finement les sablés bretons
- Faire fondre le chocolat blanc et y ajouter le poivre
- Mélanger ensemble tous les ingrédients
- Étaler le plus finement possible entre deux feuilles de papier sulfurisé la préparation
- Réserver au frais pendant 1 heure

RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA



Cocktail Pâtissier : leçon n° 1 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

La gourmandise à grignoter : le siphon citron et noisettes

Ingrédients :

- 50gr de liqueur de noisette
- 100gr de Cosy Tarte au Citron Meringuée
- 150g de crème d'Isigny
- 150g de lait entier de montagne
- 40gr de sucre de roux
- ½ bâton de citronnelle

Préparation :

- Couper la citronnelle en petits tronçons
- Porter à ébullition dans une casserole l'ensemble des ingrédients
- Laisser infuser 5 minutes
- Chinoiser (filtrer le mélange dans une passoire fine)
- Mettre la préparation dans le siphon et ajouter deux cartouches de gaz l'une après l'autre
- Réserver au réfrigérateur pendant 1h

La gourmandise à grignoter : le tartare de citron vert et yuzu

Ingrédients :

- 2 citrons verts
- 1 yuzu frais ou 20gr de jus de yuzu
- 70gr de sucre de canne
- 1 brin de thym citron frais
- 5gr de Cosy Tarte au Citron Meringuée
- 2 graines de cardamome verte

Préparation :

- Peler à vif les citrons verts
- Récupérer les suprêmes avec un couteau fin
- Les découper en dés régulier
- Dans un bol mettre les suprêmes avec le sucre de canne, le thym citron effeuillé, les graines de cardamome verte concassées
- Arroser de jus de yuzu et de Cosy Tarte au Citron Meringuée et mettre au frais



Cocktail Pâtissier : leçon n° 1 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

Le cocktail à siroter

Ingrédients :

- de la glace pilée
- 24cl de COSY® Tarte au Citron Meringuée
- le jus d'un citron vert
- du thym effeuillé (thym citron idéalement, quantité à votre convenance)
- 1 à 2 pincées de fleur de sel

Préparation :

- Dans un shaker, ajoutez de la glace pilée à mi-hauteur, puis tous les ingrédients
- Secouer le shaker

Le dressage

Ingrédients et matériels :

- 4 verres à cocktail du type Martini
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail
- 1 râpe à agrume
- 1 citron vert
- 2 citrons caviar
- 1 boîte de lemon cress ou lemon balm (micro-végétaux au goût de citron)

Cocktail Pâtissier : leçon n° 1 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

Le dressage

Étapes:

- Dans le fond du verre, verser le cocktail avec un peu de glace pilée
- Râper un peu de citron vert
- Y introduire la paille
- Déposer un nuage de siphon citron et noisettes
- Déposer par-dessus une cuillère à café du tartare de citron vert et yuzu
- A votre convenance, déposer des morceaux de sablé breton chocolat blanc
- Finir la décoration de votre cocktail pâtissier en y ajoutant les pousses de lemon crest et le citron caviar «égréné»



RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA POUR

Cosy[®]