



à base de Cosy CLAFOUTIS aux GRIOTTES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure 30

Temps de repos : 1 heure minimum au frais

La gourmandise à grignoter : la gelée de cerise

Ingrédients :

- 50gr de confiture de cerise du pays basque
- 40gr de sucre roux
- 5cl d'eau
- 75gr de Cosy Clafoutis aux Griottes
- 2gr de gélatine feuille
- 1/2 gousse de vanille
- 1gr de piment d'Espelette

Préparation :

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 3 min
- Faire bouillir l'ensemble des ingrédients sauf la gélatine
- Mixer et passer au tamis la préparation
- Ajouter la gélatine dans le mélange encore chaud et mélanger
- Verser dans un récipient la préparation sur une épaisseur de 1cm

Cocktail Pâtissier :

leçon n° 49

by Cosy

RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA



Cocktail Pâtissier : leçon n° 49

- à base de Cosy CLAFOUTIS aux GRIOTTES

La gourmandise à grignoter : le crumble à la cerise

Ingrédients :

- 50gr de poudre d'amande
- 40gr de sucre blanc
- 40gr de beurre pommade
- 40gr de confiture de cerise noire du pays Basque
- 20gr de Maïzena
- 2 pincées de sel

Préparation :

- Mélanger ensemble les matières sèches (la poudre d'amande et la Maïzena)
- Blanchir le sucre avec le beurre
- Mélanger en alternant les matières sèches, le mélange blanchi, la confiture et le sel
- Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé la pâte obtenue
- Mettre au frais 30 min
- Cuire la préparation sur le papier sulfurisé posé sur une plaque à 180°C pendant 10 à 15min
- Sortir du four et laisser refroidir

La gourmandise à grignoter : les cerises marinées

Ingrédients :

- 75gr de cerises au sirop
- 75gr de Cosy Clafoutis aux Griottes
- 22gr de sucre roux
- le zeste d'un demi-citron jaune
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de réglisse

Préparation :

- Rincer les cerises à l'eau froide
- Réaliser une ébullition de tous les ingrédients sauf les cerises
- Ajouter les cerises
- Filmer et réserver au frais 1h



Cocktail Pâtissier : leçon n° 49

- à base de Cosy CLAFOUTIS aux GRIOTTES

La gourmandise à grignoter : le siphon à la crème anglaise

Ingrédients :

- 125gr de lait entier
- 125gr de crème d'Isigny
- 50gr de sucre blanc
- 40gr de mascarpone
- 20gr de Cosy Clafoutis aux Griottes
- 2 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Blanchir les jaunes avec le sucre
- Faire bouillir le lait et la crème avec les deux gousses de vanille fondues
- Verser le lait chaud sur le mélange jaune-sucre
- Remettre à cuire en mélangeant la préparation jusqu'à ce qu'elle atteigne 80°C
- Ajouter Cosy Clafoutis aux Griottes
- Ajouter le mascarpone, fouetter
- Passer la préparation au tamis
- Verser la préparation dans le siphon en y ajoutant deux cartouches de gaz l'une après l'autre
- Réserver au frais pendant 1 heure

Le cocktail à siroter

Ingrédients :

- de la glace pilée
- 24cl de Cosy Clafoutis aux Griottes
- le jus d'1 citron vert
- 8cl de jus de cerise
- 2 pincées de piment d'Espelette ou de Cayenne
- les graines d'une gousse de vanille

Préparation :

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

Cocktail Pâtissier : leçon n° 49 - à base de Cosy CLAFOUTIS aux GRIOTTES

Le dressage

Ingrédients et matériels :

- 4 verres éprouvettes (idéalement de 3 cm de diamètre)
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail
- 1 citron vert
- quelques micro pousses de betterave
- quelques pétales de rose rouge

Étapes:

- Dans le fond de l'éprouvette verser le cocktail avec un peu de glace pilée
- Râper un peu de citron vert
- Y ajouter la paille
- Déposer un nuage de siphon crème anglaise
- Parsemer de crumble cerise brisé en gros morceaux
- Finir la décoration de votre cocktail en y ajoutant des cubes de gelée cerise, 3 cerises marinées, quelques pétales de rose rouge et les pousses de betterave



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

Cosy[®]