



LABUS DALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 24 heures

La gourmandise à grignoter : le tartare de citron vert

Ingrédients :

- 2 citrons verts
- 40gr de sucre semoule
- 2gr de Pelargonium
- 40gr de Cosy Tarte au Citron Meringuée

Préparation :

- Zester puis peler à vif les citrons et les couper en cubes
- Les faire mariner 24 heures dans le mélange de Cosy, de sucre, de feuilles de Pelargonium hâchées et de zestes de citron vert

Cocktail Pâtissier :

leçon n° 2



RECETTE DE LA COLLECTION 2015, SIGNÉE DU CHEF VINCENT CATALA



Cocktail Pâtissier : leçon n° 2 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

La gourmandise à grignoter : la meringue citron

Ingrédients :

- 200gr de blanc d'oeuf
- 20gr de Cosy Tarte au Citron Meringuée
- 50gr de sucre semoule

Préparation :

- Dans un cul de poule, blanchir les blancs d'oeuf avec le sucre
- Ajouter tous les ingrédients et mélanger
- Passer au chinois
- Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz
- Mettre au frais

La gourmandise à grignoter : la gelée de Perrier

Ingrédients :

- 125gr de Perrier citron vert
- 65gr de Cosy Tarte au Citron Meringuée
- 1/2 bâton de citronnelle
- 25gr de sucre semoule
- 1,5 feuille de gélatine
- 1 pincée de fleur de sel
- le zeste d'1 citron vert

Préparation :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide
- Porter à ébullition le mélange de Perrier et de Cosy, le bâton de citronnelle coupé en tronçons, le sucre, les zestes de citron et la fleur de sel
- Incorporer les feuilles de gélatine et fouetter jusqu'à dissolution complète
- Laisser refroidir au réfrigérateur



Cocktail Pâtissier : leçon n° 2 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

La gourmandise à grignoter : le sablé citron et huile d'olive

Ingrédients :

- 125gr de sablé breton
- 30gr d'huile d'olive
- le zeste d'1 citron jaune

Préparation :

- Écraser le sablé breton
- Ajouter l'huile d'olive et le zeste de citron
- Mélanger
- Réserver au frais

Le lowcktail « Suzie » à siroter

Ingrédients :

- 24 feuilles de mélisse (à défaut, remplacer par des feuilles de menthe)
- 24cl de Cosy Tarte au Citron Meringuée
- 2 graines de cardamome
- 1 citron vert
- 8 cuillères à café rases de cassonnade (ou 4cl de sucre de canne liquide)
- 16cl d'eau gazeuse, type Perrier ou Perrier Citron vert

Préparation :

- Déposer dans un récipient, les feuilles de mélisse et les graines de cardamome
- Ajouter la cassonnade, puis le citron vert coupé en quart
- Piler délicatement
- Verser Cosy et l'eau gazeuse.
- Mélanger doucement avec une cuillère.

Cocktail Pâtissier : leçon n° 2 - à base de Cosy TARTE au CITRON MERINGUÉE

Le dressage

Matériel :

- 4 verres
- 4 pailles noires
- 4 cuillères à cocktail

Ingrédients :

- des éclats de meringue
- du sucre pétillant
- quelques feuilles fraîches de mélisse (ou à défaut de menthe)

Étapes :

- Répartir le LowCktail dans les 4 verres
- Ajouter 2 glaçons dans chaque verre
- À l'aide du siphon, déposer un nuage de meringue au citron sur le LowCktail
- Dorer légèrement la meringue au chalumeau de cuisine
- Ajouter un peu de tartare de citron vert, un peu de sablé
- Poser sur le verre, une cuillère remplie de gelée de Perrier
- Pour décorer, parsemer d'éclats de meringue, de sucre pétillant et de quelques feuilles de mélisse



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

Cosy[®]