

Crêpe-cornet au GRAND MARNIER®

(pour 10 crêpes)



**Recette originale de
Laurent MORENO
Ambassadeur Gastronomie**

Pâte à crêpe (pour 10 crêpes) :

110 g de farine
100 g d'œufs
20 g de sucre
30 g de beurre fondu
300 g de lait
1 g de sel
25 g de **liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge**

Verser sur la farine le sel et le sucre.
Ajouter en deux fois les œufs tempérés
puis ajouter progressivement le lait.
Verser le beurre fondu puis l'extrait.
Laisser reposer si possible une nuit au froid.

Crème pâtissière au Grand Marnier® :

121 g de lait frais
40 g de crème liquide
1/3 gousse de vanille
32 g de sucre semoule
13 g d'amidon de maïs
35 g de jaunes d'œufs frais
8 g de beurre frais
20 g de **liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge**

Chauffer le lait et la gousse de vanille (fendue et grattée). Mélanger le sucre semoule, l'amidon et les jaunes d'œufs. Détendre le mélange avec un peu de lait bouillant, reverser dans le lait et cuire à l'ébullition. A chaud, incorporer le beurre, lisser et stocker la crème filmée au froid.

Chantilly mascarpone au Grand Marnier® :

200 g de crème liquide
50 g de mascarpone
1/2 gousse de vanille
12 g de **liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge**

Pour que la chantilly prenne idéalement, il est important que la crème utilisée soit liquide (donc ni épaisse, ni allégée), et bien froide, à l'instar de tous les ustensiles utilisés.

Présentation :

Mouler des cornets en chocolat.

Glisser les crêpes roulées en cornet dans les cônes en chocolat, les garnir de la crème pâtissière et la chantilly.

Société des Produits Marnier-Lapostolle, 91 bd Haussmann, 75008 PARIS
Tél : 33 1 42 66 43 11 - Fax : 33 1 33 30 00 26
www.grand-marnier.com



www.deroche.fr

Cuisinez, Pâtissez, Savourez