



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE
DE BRILLET



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Laurent Surut,
Chef du restaurant Belle rive/
Chef of the Belle rive restaurant
Angers, France



NOIX DE ST-JACQUES, CHOU-FLEUR, POIRE WILLIAMS & BELLE DE BRILLET®

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 poires Williams
- beurre
- 1 chou-fleur
- 6 noix de St-Jacques
- Liqueur de poire Belle de Brillet®
- crème
- oignons
- ciboulette
- fleurs de pensée

PREPARATION

Eplucher les poires et les détailler en quartiers.
Faire revenir les quartiers dans une poêle avec du beurre.
Ajouter les sommités de chou-fleur, puis les noix de St-Jacques coupées en 2 dans l'épaisseur.
Assaisonner.
Flamber à la liqueur de poire Belle de Brillet®.
Préparer le velouté de chou-fleur : émincer l'oignon et la moitié du chou-fleur, cuire avec 500 g de crème pendant environ 15 minutes. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

Dressage : Verser le velouté au centre de l'assiette. Répartir noix de St-Jacques, sommités de chou-fleur et quartiers de poire. Décorer de tiges de ciboulette et fleurs de pensée.

SCALLOPS, CAULIFLOWER, WILLIAMS PEAR & BELLE DE BRILLET®

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 2 Williams pears
- butter
- 1 cauliflower
- 6 scallops
- Belle de Brillet® pear liqueur
- cream
- onions
- chives
- pansy flowers

PREPARATION

Peel the pears and cut into quarters.
Fry the quarters in a pan with butter.
Add the cauliflower florets, then the scallops cut in half in the thickness.
Season.
Flambé with Belle de Brillet® pear liqueur.
Prepare the cauliflower velouté: slice the onion and half the cauliflower, cook with 500 g of cream for about 15 minutes. Mix and adjust the seasoning.

Dressing: Pour the velouté in the centre of the plate. Divide the scallops, cauliflower florets and pear wedges. Decorate with chives stems and pansy flowers.

