



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



## VEAU ORLOFF, POIRE WILLIAMS & BELLE DE BRILLET®

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 petit rôti de veau ficelé
- 1 grosse gousse d'ail
- beurre
- thym
- sel, poivre
- 1 belle poire Williams
- 1 panais
- quelques champignons de Paris
- 100 g de crème
- emmental
- quelques tranches de jambon de Vendée (jambon cru)
- Liqueur de poire Belle de Brillet®

### PREPARATION

Tailler le veau en médaillons.

Faire fondre le beurre dans une poêle avec la gousse d'ail coupée en deux et deux brins de thym.

Faire colorer les médaillons environ 2 minutes sur chaque face. Assaisonner. Retirer de la poêle et réserver.

Couper la poire en tranches, sans l'éplucher.

Faire revenir les tranches dans la poêle précédente.

Ajouter le panais épluché et coupé en tranches, les champignons de Paris, puis de nouveau les médaillons de veau en enlevant les fils. Faire cuire le tout pendant 2 minutes. Déglacer à la liqueur de poire Belle de Brillet® avant d'ajouter la crème.

Trancher l'emmental puis le jambon de Vendée.

**Dressage :** Placer un médaillon de veau au centre de l'assiette puis poser dessus une tranche de panais, une tranche d'emmental puis une tranche de jambon de Vendée.

Renouveler l'opération : médaillon, panais, emmental, jambon pour obtenir un mille-feuille.

Poser quelques champignons de Paris et verser un peu de sauce. Décorer d'un brin de thym.

## ORLOFF VEAL, WILLIAMS PEAR & BELLE DE BRILLET®

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- 1 small roast veal
- 1 large clove garlic
- butter
- thyme
- salt, pepper
- 1 beautiful Williams pear
- 1 parsnip
- some Paris mushrooms
- 100 g cream
- Emmental
- a few slices of Vendée ham (raw ham)
- Belle de Brillet® pear liqueur

### PREPARATION

Cut the veal into medallions.

Melt the butter in a pan with the garlic clove cut in half and two sprigs thyme.

Brown the medallions for about 2 minutes on each side. Season. Remove from the pan and set aside.

Slice the pear without peeling.

Fry the slices in the previous pan.

Add the parsnip peeled and sliced, the Paris mushrooms, then again the veal medallions by removing the threads. Cook for 2 minutes.

Deglaze with Belle de Brillet® pear liqueur before adding the cream.

Slice the Emmental then the Vendée ham.

**Dressing:** Place a veal medallion in the centre of the plate and place a slice of parsnip, a slice of Emmental and a slice of Vendée ham on top.

Repeat the operation: medallion, parsnip, emmental, ham to obtain a mille-feuille.

Place a few Paris mushrooms and pour in a little sauce. Garnish with a sprig thyme.



www.remycointreugastronomie.com