



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE  
DE BRILLET

LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Pascal Favre d'Anne,  
Chef étoilé/Star Chef,  
Le Favre d'Anne, Angers, France



## VELOUTÉ DE POTIRON, chataîgnes, endives et gambas

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

400 g de courge Butternut	50 g de chataîgnes
1 oignon doux	200 g de lait de coco
20 g d'huile d'olive	400 g de gambas
2 poires	20 g de gousses d'ail
30 g de sucre en poudre	200 g d'endives
40 g de <b>liqueur de poire Belle de Brillet®</b>	20 g de beurres demi-sel
100 g de pommes de terre	Sel

### PRÉPARATION

Eplucher et couper la courge Butternut en cubes pour préparer le velouté.

Eplucher un oignon et émincer la moitié de l'oignon. Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Eplucher les poires et les faire cuire dans une casserole emplie d'eau, complétée du sucre. Ajouter de la **liqueur de poire Belle de Brillet®**.

Lorsque l'oignon a bien sué, ajouter la courge Butternut que l'on fait bien revenir également.

Eplucher 2 pommes de terre puis les ajouter à la préparation. Incorporer les chataîgnes et saler. Recouvrir de lait de coco et ajouter un peu d'eau. Couvrir et faire cuire pendant 35 minutes. Décortiquer les gambas. Eplucher 2 gousses d'ail et faire mariner les gambas dans l'ail et la **liqueur de poire Belle de Brillet®**.

Retirer les poires du sirop de cuisson, à conserver pour rectifier le velouté de Butternut.

Emincer les endives et les faire revenir dans un peu de beurre demi-sel dans une casserole.

Couper en deux la poire, enlever le coeur et détailler en petite brunoise. Lorsque les endives ont bien sué, sans coloration, ajouter la brunoise de poire et quelques cuillères de sirop.

Lorsque le velouté est cuit, mixer avec un mixeur plongeant. Rectifier l'onctuosité à l'aide du sirop pour obtenir une consistance très onctueuse. Ajouter un peu de Fleur de sel et de **liqueur de poire Belle de Brillet®**.

Faire revenir les gambas avec un peu d'huile d'olive dans une poêle très chaude, sur les deux faces, puis déglacer avec la marinade.

Dans une assiette creuse, placer la compotée d'endives au centre puis poser les gambas en couronne sur la compotée. Mixer une dernière fois le velouté et disposer autour de ma compotée. Décorer de petites feuilles de persil.

## PUMPKIN VELOUTÉ, chestnuts, endives and prawn

Recipe for 4 persons

### INGREDIENTS

400 g Butternut squash	50 g chestnuts
1 sweet onion	200 g coconut milk
20 g olive oil	400 g prawns
2 pears	20 g garlic cloves
30 g sugar	200 g endives
40 g <b>Belle de Brillet® pear liqueur</b>	20 g semi-salted butter
100 g potatoes	Salt

### PRÉPARATION

Peel and dice the Butternut squash into cubes to make the velouté.

Peel an onion and slice half of this onion. In a saucepan, fry the sliced onion in a little bit of olive oil.

Peel the pears and cook them in a saucepan full of water with the sugar. Add some **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Once the white onion has fried and sweated, add the Butternut squash and make the Butternut squash sweat.

Peel the potatoes and put them in the velouté. Add the chestnuts and salt. Cover with coconut milk and add a little water. Cover and cook for 35 minutes.

Peel the prawns. Peel two cloves of garlic and marinate the prawns with garlic and some **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Take the pears out of the cooking syrup, keep this syrup to rectify the Butternut velouté.

Finely slice endives and drop them in a little bit of half-salt butter in a pan.

Cut the cooked pear, remove the inside and cut it into little brunoise. Once the endives have sweated well without coloring, add brunoise and a few spoonfulls of syrup.

When the Butternut velouté is cooked, blend with an immersion blender. Rectify the creaminess with the pear cooking syrup to obtain a very smooth velouté consistency. Add a little bit of Fleur de sel and **Belle de Brillet® pear liqueur**.

Fry the prawns with a little olive oil in a very hot pan, on both sides, then deglaze with the marinade.

In a soup plate, arrange the endives compote in the center, then make a crown of prawns on the compote. Mix the velouté one last time and arrange it all around the crown of prawns.

Decorate with small leaves of parsley.



www.remycointreaugastronomie.com