



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF  
THE CHEF

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



## AVOCADO TOAST, ceviche de langoustines et mélisse

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

400 g de langoustines fraîches  
1 tomate  
10 feuilles de mélisse (ou shizo)  
2 avocats  
80 g de fromage à tartiner  
Cointreau® 40% vol.  
4 tranches de pains «toast»  
80 g de beurre  
1 citron  
Fleur de sel

### PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines crues puis les découper en ceviche (petits cubes). Ajouter des petits cubes de tomate et la mélisse hachée très finement. Réserver au réfrigérateur.

Ouvrir les avocats bien mûrs, récupérer l'intérieur d'un avocat et le réduire en purée à l'aide d'un couteau. Mélanger cette purée au fromage à tartiner. Parfumer au Cointreau®.

Découper en fines tranches l'intérieur de l'autre avocat.

Faire revenir les tranches de pain dans une poêle avec un peu de beurre sur les deux faces. Puis laisser refroidir.

Tartiner de pâte le toast puis déposer 6 tranches d'avocat.

Ajouter un jus de citron au ceviche, de la fleur de sel et le Cointreau®.

Placer le ceviche dans un cercle sur le toast, puis enlever le cercle.

Décorer de quelques feuilles de mélisse et arroser l'avocat de jus de citron au Cointreau®.

## AVOCADO TOAST with scampi ceviche

Recipe for 4 persons

### INGREDIENTS

400 g of fresh scampi  
1 tomato  
10 leaves of lemon balm (or shizo)  
2 avocados  
80 g of cheese spread  
Cointreau® 40%  
4 slices of bread  
80 g of butter  
1 lemon  
Fleur de sel

### PREPARATION

Peel the raw scampi then cut it in ceviche, in small cubes. Add small cubes of tomato and some lemon balm very finely. Set aside in the fridge.

Open the ripe avocados, get the inside of an avocado and make a puree with a knife. Mix this puree with the cheese spread. Flavor with Cointreau®.

Cut into thin slices the inside of the other avocado.

Fry the slices of bread with a little bit of butter, on both sides. Then cool.

Spread the toast with this cream then place 6 avocado slices.

In the ceviche, add some lemon juice, some fleur de sel and Cointreau®.

Fill a circle of ceviche on the toast, then remove the circle.

Decorate with a little lemon balm and drizzle the avocado with the lemon luice with Cointreau®.

