



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE
DE BRILLET



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



CARPACCIO DE POIRE WILLIAM, vinaigrette Belle de Brillet® & fromage Stilton

INGRÉDIENTS

2 poires William
1 fromage Stilton (ou Bleu)
Quelques noix
10 cl d'huile de noix
3 cl de **liqueur de poire Belle de Brillet®**
3 cl de vinaigre de noix (ou de cidre)
3 cl d'huile de noix
Fleur de sel

PREPARATION

Éplucher et évider le cœur des poires par le dessous.
Les tailler finement à la mandoline en partant du bas.
Poser les tranches de poire en formant une rosace de fleur.
Concasser les noix en éclats.
Tailler le Stilton en petit morceaux.
Ajouter délicatement les morceaux de noix et de Stilton à la fleur de poire.
Réaliser la vinaigrette en mélangeant huile, vinaigre et **liqueur de poire Belle de Brillet®**.
Saler et poivrer.
Arroser le tout de vinaigrette et assaisonner d'une pincée de Fleur de sel.

PEAR CARPACCIO with Belle de Brillet® vinaigrette & Stilton cheese

INGREDIENTS

2 William pears
1 Stilton blue cheese (or Blue)
A few walnuts
10 cl walnut oil
3 cl **Belle de Brillet® pear liqueur**
3 cl walnut vinegar (or cider)
3 cl walnut oil
Fleur de sel

PREPARATION

Peel and empty the heart of pears from the bottom.
Cut them finely with a mandolin from the bottom underneath.
Mount the pear slices in a rosette of flower.
Crush the walnuts into slivers.
Cut the Stilton into small pieces.
Gently add the walnut slivers and the pieces of Stilton to the pear blossom.
Make the vinaigrette by mixing oil, vinegar and **Belle de Brillet® pear liqueur**. Season with salt and pepper.
Drizzle with vinaigrette and a pinch of Fleur de sel.

