



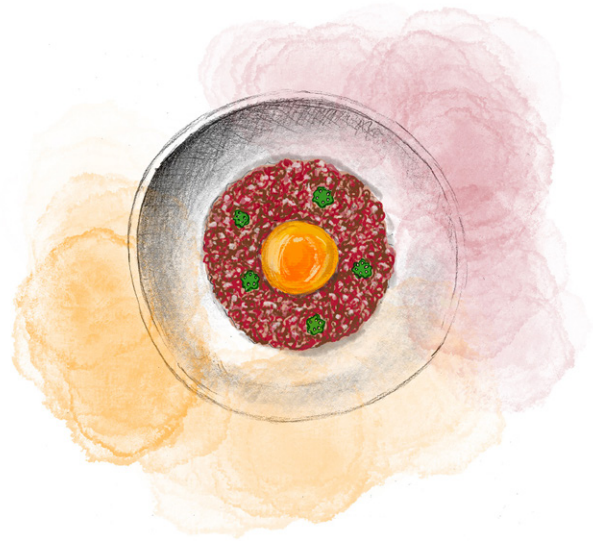
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de
Original creation by
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Top Chef 2019 winner,
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



TARTARE KIMCHI

Entrée : Rumsteak de bœuf au Kimchi
et brandy St-Rémy®, okra,
jaune d'œuf confit

Recette pour 10 entrées individuelles

INGRÉDIENTS

- 1 kg de rumsteak de bœuf
- 4 cl de brandy St-Rémy® 40% vol.
- 50 g de kimchi (mets traditionnel coréen à base de piments et de choux lacto-fermentés)
- 2 carottes
- 2 échalottes
- 10 okras (légume japonais) facultatif
- 10 jaunes d'œufs
- 5 cl de sauce soja

PRÉPARATION

Préparer le tartare : couper le rumsteak en brunoise.
Préparer l'assaisonnement : hacher finement le kimchi.
Ciseler l'échalotte. Réaliser une brunoise de carotte. Mélanger le tout dans un cul de poule, puis ajouter le St-Rémy®.

Blanchir les okras.

Cuire les jaunes en poche à pâtisserie pendant 40 minutes à 70°C à la vapeur ou en thermoplongeur puis refroidir.

Monter le tartare dans un bol ou dans un moule en réalisant un petit puits au-dessus pour insérer le jaune d'œuf à basse température.

Décorer avec l'okra sur le dessus et quelques fleurs.

KIMCHI TARTAR

Starter: Beef rumsteak with Kimchi
and St-Rémy® brandy, okra,
candied egg yolk

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

- 1 kg beef rumsteak
- 4 cl St-Rémy® brandy 40%.
- 50 g kimchi (traditional Korean dish made with chillies and lacto-fermented cabbages)
- 2 carrots
- 2 shallots
- 10 okra (Japanese vegetable) optional
- 10 egg yolks
- 5 cl soy sauce

PREPARATION

Prepare the tartare: cut the rumsteak into brunoise.
Prepare the seasoning: finely chop the kimchi.
Chop shallots. Finely dice the carrot. Mix everything together in a bowl, then add the St-Rémy®.

Blanch okra.

Cook the yolks in a pastry bag for 40 minutes at 70°C in a steamer or immersion heater then cool.

Assemble the tartar in a bowl or mold, making a small well above to insert the yolk at low temperature.

Garnish with okra and some flowers.

