



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



TARTARE DE THON, zestes de pamplemousse et patate douce

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

400 g de patate douce
Sel
50 g de beurre salé
1 pamplemousse
10 g d'huile d'olive
10 g de condiment balsamique blanc
Fleur de sel
8 cl de Cointreau® 40% vol.
Coriandre en feuilles
280 g de thon
20 g de sucre en poudre

PRÉPARATION

Eplucher au couteau la patate douce puis détailler en petits cubes. Verser dans une casserole et recouvrir d'eau. Ajouter un peu de sel, le beurre salé et faire cuire pendant environ 15 minutes à frémissement.

Eplucher un pamplemousse, en enlevant uniquement la peau (sans la pellicule blanche qui apporte trop d'amertume). Couper les zestes très fins, les placer dans une casserole, couvrir d'eau froide et faire bouillir. Renouveler 3 fois cette opération.

Préparer une vinaigrette avec le demi-jus de pamplemousse, l'huile d'olive, le condiment balsamique blanc, un peu de Fleur de sel et le Cointreau®. Hacher quelques feuilles de coriandre, ajouter à la vinaigrette.

Découper assez finement le thon en tartare.

Faire confire les zestes de pamplemousse dans de l'eau à hauteur, quelques grammes de sucre et un peu de Cointreau®. Les patates douces sont cuites lorsque l'eau s'est évaporée. Mixer en purée très fine.

Assaisonner le tartare avec la vinaigrette et les zestes de pamplemousse. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance. Assaisonner la purée de patate douce avec quelques zestes de pamplemousse et un peu de beurre.

Dressage : former une quenelle de purée dans l'assiette. A l'aide d'un cercle, dresser le tartare de thon. Placer quelques zestes de pamplemousse sur le dessus et décorer avec une petite feuille de coriandre.

TUNA TARTAR with grapefruit zest and sweet potato

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

400 g sweet potatoes
Salt
50 g salted butter
1 grapefruit
10 g olive oil
10 g white balsamic condiment
Fleur de sel
8 cl of Cointreau® 40%
Coriander leaves
280 g tuna
20 g powdered sugar

PREPARATION

Peel with a knife the sweet potato, then cut into small cubes. Pour into a saucepan and cover with water. Add a little salt, salted butter and cook for about 15 minutes, water to simmer.

Peel a grapefruit, trying to remove only the skin (not the white film that brings too much bitterness). Cup the peel very thin, put in a saucepan, cover with cold water and boil. Repeat 3 times this operation.

Make a dressing with half a grapefruit juice, olive oil, white balsamic condiment, a little bit of Fleur de sel and Cointreau®. Chop some coriander leaves, add to the dressing.

Slice the tuna quite thinly.

Candy the citrus peels with water, at the height, a few grams of sugar and a little Cointreau®.

The sweet potatoes are cooked when all the water has evaporated. Blend into a very fine puree.

Season the tartar with the vinaigrette and the grapefruit zest. Season to taste. Also season the potato puree with some grapefruit zest and a little butter.

Presentation: make a sweet potato quenelle et place in the plate. With a circle, arrange the tuna tartar. Place some citrus peels on top and decorate with a nice fluff of coriander.



www.remycointreaugastronomie.com