



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



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



CEVICHE KINMEDAI

Entrée : Ceviche de kinmedai*,
chutney orange noisette,
vinaigrette Cointreau® yuzu kocho

Recette pour 10 entrées individuelles

INGRÉDIENTS

5 morceaux de kinmedai* (poisson japonais)
50 g de noisettes entières
2 oranges
5 cl de vinaigre de riz
15 cl d'huile d'olive
1 cuillère à café de yuzu kocho rouge (préparation japonaise
à base de piment, yuzu et sel) facultatif
1 échalotte
7 cl de Cointreau® 40% vol.
Q.S. sel, poivre
Q.S. pousses de shizo

PRÉPARATION

Couper le poisson en fines tranches.
Ciseler l'échalotte.
Couper les suprêmes d'orange.
Hacher les noisettes.
Mélanger les 3 ingrédients et réserver.
Préparer une vinaigrette en mélangeant le Cointreau®, l'huile
d'olive, le vinaigre de riz et le yuzu kocho.
Dresser le poisson en rosace ou en ligne.
Parsemer des noisettes hachées, échalotte ciselée et de
suprêmes d'orange.
Napper de vinaigrette.
Décorer avec quelques pousses de shizo ou d'herbes fraîches.

* Le kinmedai peut être remplacé par de la dorade, du bar ou
de la sériole.

KINMEDAI CEVICHE

Starter: Kinmedai* ceviche,
hazelnut orange chutney,
Cointreau® & yuzu kocho vinaigrette

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

5 kinmedai* parts (Japanese fish)
50 g whole hazelnuts
2 oranges
5 cl rice vinegar
15 cl olive oil
1 tsp red yuzu kocho (Japanese preparation based on chilli,
yuzu and salt) optional
1 shallot
7 cl Cointreau® 40%
S.Q. salt, pepper
S.Q. shizo shoots

PREPARATION

Cut fish into thin slices.
Chop shallots.
Chop orange segments.
Chop hazelnuts.
Mix all 3 ingredients and set aside.
Prepare a vinaigrette by mixing Cointreau®, olive oil, rice
vinegar and yuzu kocho.
Arrange fish in a rosette or in a line.
Sprinkle with chopped hazelnuts, chopped shallots and orange
segments.
Drizzle with vinaigrette.
Garnish with shizo shoots or fresh herbs.

* The kinmedai can be replaced by sea bream, sea bass or
amberjack.



www.remycointreaugastronomie.com