



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE / THE CHEF

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



FLAN DE ST-JACQUES

Entrée : flan aux oeufs, St-Jacques, noix, shimejis et raisins secs

Recette pour 10 entrées individuelles

INGREDIENTS

Appareil à flan :

- 9 oeufs
- 1 litre de dashi
- 2 cuillères à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de soyu
- 1 cuillère à soupe de sel

Ingrédients complémentaires :

- 50 g de raisins secs
- 15 cl de **brandy St-Rémy®** 40% vol.
- 10 noix de St-Jacques
- 1 barquette de shimeji
- 50 g de noix

PRÉPARATION

Mélanger les ingrédients pour préparer l'appareil à flan. Hacher légèrement les raisins secs et les réhydrater dans le **brandy St-Rémy®**.

Dans des ramequins, verser le flan au 3/4 puis ajouter les noix de St-Jacques coupées en cube, les shimeji, les noix concassées et les raisins secs égouttés. Cuire les flans à 100°C au bain-marie pendant environ 20 minutes.

Lexique :

Dashi : bouillon japonais qui peut être remplacé par un bouillon de légumes.

Saké : boisson traditionnelle japonaise, fabriquée à base de riz fermenté, souvent utilisé en cuisine pour apporter une touche douce et umami. A remplacer par du vermouth pour une touche aromatique similaire ou un bouillon léger.

Soyu : sauce soja

Shimeji : champignons japonais qui se caractérisent par leur texture croquante et leur saveur légèrement noisettée, qui s'intensifie à la cuisson. A remplacer par des champignons shiitake ou des champignons de Paris.

SCALLOP FLAN

Starter: egg flan, scallops, walnuts, shimeji mushrooms and raisins

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

Flan mixture:

- 9 eggs
- 1 liter dashi
- 2 tablespoons sake
- 2 tablespoons soyu
- 1 tablespoon salt

Additional ingredients:

- 50 g dried raisins
- 15 cl **St-Rémy® Brandy** 40%
- 10 scallops
- 1 tray of shimeji
- 50 g walnuts

PREPARATION

Mix the ingredients for the flan mixture.

Lightly chop raisins and rehydrate in **St-Rémy® brandy**.

Pour 3/4 of the flan into ramekins, then add the cubed scallops, shimeji, chopped walnuts and drained raisins.

Bake the flans in a bain-marie at 100°C for approximately 20 minutes.

Glossary:

Dashi: Japanese broth that can be replaced by vegetable broth.

Sake: traditional Japanese drink made from fermented rice, often used in cooking to add a sweet, umami touch. Replace with vermouth for a similar aromatic touch, or a light broth.

Soyu: soy sauce

Shimeji: Japanese mushrooms characterized by their crunchy texture and slightly nutty flavor, which intensifies with cooking. Replace with shiitake or button mushrooms.

