RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Caketail by RÉMY COINTREAU



Concours CAKETAIL 2022
Caketail salé

2 SILVER

Ygor SNYDERS
(Maison Snyders)
Idris BICAK (Bar Volga)

CAKETAIL SALÉ

1. TUILE DE PANAIS FUMÉ
50 g de blancs d'oeufs
50 g de farine d'épeautre
50 g de panais fumé aux sarments de vigne
20 g de sucre

Cuisson pendant 5 minutes à 180°C.

2. PICKLES DE CÉLERI
100 g de vinaigre d'alcool
120 g de sucre
95 g d'eau
Céleri

Porter à ébullition puis verser sur le céleri.

3. CRÉMEUX DE SALSIFIS
Purée lisse de salsifis montée au beurre.

4. MÉLANGE DE LÉGUMES RACINES BRULÉS AU COGNAC RÉMY MARTIN®
Panais
Céleri
Salsifis
Cognac Rémy Martin®
50 g de caviar Sturia «Origine» (caviar d'Aquitaine)

COCKTAIL RÉMY MARTIN® 1738

INGREDIENTS
Cognac Rémy Martin® 1738
Apéritif aux raisins lacto-fermentés dans du miel
Sirop de vigne rouge
Jus de raisins acidifié

1. APÉRITIF AUX RAISINS LACTO-FERMENTÉS
40 cl de jus de raisins lacto-fermenté obtenus après macération de 9 jours dans de l'eau salée et du miel.
60 cl de Bordeaux Blanc
20 cl de mélasse de raisins
150 g de miel

2. SIROP DE VIGNE ROUGE
Préparer un sirop simple : 1 kg de sucre pour 1 litre d'eau. Faire infuser 50 g de vigne rouge dans 1 litre de sirop simple à chaud. Laisser macérer pendant 24 heures.

3. JUS DE RAISINS ACIDULÉ
40 cl d'eau
60 cl de jus de raisins rouges
20 g d'acide citrique
10 g d'acide ascorbique