RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE / THE CHEF

Création originale d'Emmanuel RYON
Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de la Pâtisserie
/ World Pastry Champion,
'Une glace à Paris', France



VIN CHAUD COINTREAU®

Recette pour 1 verre

INGREDIENTS & PREPARATION

285 g de vin rouge
Cassonade en quantité suffisante Q.S
1 anis étoilé
1 bâton de cannelle
10 graines de cardamome
5 baies de goji
170 g de carottes
2 tranches de pomme
15 g de Cointreau® 40 vol.
1 brin de romarin en déco

Verser le vin dans une casserole, ajouter la cassonnade et chauffer. Parfumer avec les épices : anis étoilé, cannelle, cardamome et goji.
Eplucher et détailler la carotte en tronçons, puis la pomme en quartiers. Les ajouter à la préparation.
Hors du feu, incorporer le Cointreau®.
Verser dans une tasse, décorer avec un brin de romarin.

COINTREAU® MULLED WINE

Recipe for 1 glass

INGREDIENTS & PREPARATION

285 g red wine
Brown sugar, as needed
1 star anise
1 cinnamon stick
10 cardamom seeds
5 goji berries
170 g carrots
2 apple slices
15 g Cointreau® 40%
1 sprig of rosemary for garnish

Pour the wine into a saucepan, add the brown sugar, and heat. Infuse with the spices: star anise, cinnamon, cardamom, and goji berries.
Peel and cut the carrot into chunks, then cut the apple into quarters. Add them to the mixture.
Remove from heat and stir in the Cointreau®.
Pour into a cup and garnish with a sprig of rosemary.

Cliquez sur le drapeau
pour voir la **VIDÉO**



Click on the flag
to watch the **VIDEO**

www.remycointreaugastronomie.com