



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

TARTARE GAMBAS COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France



Recette pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

Amuse-bouche : Tartare de gambas Obsiblué, sauce Chermoula aux oranges confites au Cointreau®, crumble pistaches amandes

INGRÉDIENTS

500 g de gambas bio Obsiblué
1 échalote
100 g de persil
100 g de coriandre
50 g d'oranges confites
20 cl d'huile d'olive
10 cl de Cointreau® 60% vol.
10 cl de vinaigre de Xérès
50 g d'amandes
50 g de pistaches caramélisées
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Décortiquer les gambas et les tailler en petit cubes.
2. Préparer la sauce Chermoula : hacher l'échalote, le persil, la coriandre et les oranges confites. Mélanger, ajouter l'huile d'olive, le Cointreau® et le vinaigre de Xérès et mélanger.
3. Concasser les amandes et les pistaches caramélisées. Réserver dans un petits bol.
4. Dans un bol, mélanger la sauce Chermoula avec le tartare de gambas, puis assaisonner.
5. Disposer dans de petits ramequins (ou verrines) et parsemer de crumble de pistaches et amandes.