



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF
THE CHEF

Création originale de/Original creation by
Samuel Albert,
Gagnant Top Chef 2019 /
French Top Chef winner
Restaurant Les petits prés,
Angers, France



TARTELETTE D'ESCARGOTS
sautés au St-Rémy®, parmesan,
noisettes & estragon

SNAIL TARTLET
with St-Rémy®, parmesan,
hazelnuts & tarragon

INGRÉDIENTS

1 paquet de pâte filo
2 douzaines d'escargots
3 branches d'estragon
100 g de noisettes
20 cl de **brandy St Rémy®**
20 cl de crème liquide
50 g de parmesan
25 g de beurre
1 échalotte
1 gousse d'ail
Sel et poivre

INGREDIENTS

1 packet of filo dough
2 dozen snails
3 branches of tarragon
100 g hazelnuts
20 cl **St Rémy® brandy**
20 cl liquid cream
50 g Parmesan cheese
25 g butter
1 shallot
1 clove garlic
Salt and pepper

PREPARATION

Badigeonner les feuilles de pâte filo une à une avec du beurre fondu.
Découper la base de la tartelette avec un emporte-pièce rond.
Cuire entre deux moules à tarte à 180°C pendant 7 minutes.
Démouler à chaud et réserver.
Hacher grossièrement les noisettes.
Dans une poêle, faire sauter avec un peu de beurre les escargots et les noisettes.
Ajouter l'ail et l'échalotte à mi-cuisson, puis déglacer avec le **brandy St-Rémy®**.
Ajouter la crème et la moitié du parmesan.
Dresser la préparation dans le fond de tarte.
Décorer de quelques pétales de parmesan et feuilles d'estragon.
Saler.

PREPARATION

Brush the filo pastry sheets one by one with melted butter.
Cut the tart base with a round cookie cutter.
Bake between two pie tins at 180°C for 7 minutes.
Unmold while hot and set aside.
Roughly chop the hazelnuts.
In a pan, fry the snails and hazelnuts in a little butter.
Add the garlic and shallot halfway through, then deglaze with the **St-Rémy® brandy**.
Add the cream and half of the Parmesan.
Place the preparation in the bottom of the pie.
Decorate with a few pieces of Parmesan and tarragon leaves.
Sprinkle a pinch of pepper.

