



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF  
THE CHEF

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



## TARTARE KIMCHI

Entrée : Rumsteak de bœuf au Kimchi et brandy St-Rémy®, okra, jaune d'œuf confit

Recette pour 10 entrées individuelles

### INGRÉDIENTS

1 kg de rumsteak de bœuf  
7 cl de brandy St-Rémy® 60% vol.  
50 g de kimchi (mets traditionnel coréen à base de piments et de choux lacto-fermentés)  
2 carottes  
2 échalottes  
10 okras (légume japonais) facultatif  
10 jaunes d'œufs  
5 cl de sauce soja

### PRÉPARATION

Préparer le tartare : couper le rumsteak en brunoise.  
Préparer l'assaisonnement : hacher finement le kimchi.  
Ciseler l'échalotte. Réaliser une brunoise de carotte. Mélanger le tout dans un cul de poule, puis ajouter le St-Rémy®.

Blanchir les okras.

Cuire les jaunes en poche à pâtisserie pendant 40 minutes à 70°C à la vapeur ou en thermoplongeur puis refroidir.

Monter le tartare dans un bol ou dans un moule en réalisant un petit puits au-dessus pour insérer le jaune d'œuf à basse température.

Décorer avec l'okra sur le dessus et quelques fleurs.

## KIMCHI TARTAR

Starter: Beef rumsteak with Kimchi and St-Rémy® brandy, okra, candied egg yolk

Recipe for 10 individual starters

### INGREDIENTS

1 kg beef rumsteak  
7 cl St-Rémy® brandy 60%.  
50 g kimchi (traditional Korean dish made with chillies and lacto-fermented cabbages)  
2 carrots  
2 shallots  
10 okra (Japanese vegetable) optional  
10 egg yolks  
5 cl soy sauce

### PREPARATION

Prepare the tartare: cut the rumsteak into brunoise.  
Prepare the seasoning: finely chop the kimchi.  
Chop shallots. Finely dice the carrot. Mix everything together in a bowl, then add the St-Rémy®.

Blanch okra.

Cook the yolks in a pastry bag for 40 minutes at 70°C in a steamer or immersion heater then cool.

Assemble the tartar in a bowl or mold, making a small well above to insert the yolk at low temperature.

Garnish with okra and some flowers.