



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF

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



MAGRETS DEKOPON

Filet de canard flambé au Cointreau®,
suprêmes de dekopon, sauce Cointreau®
au poivre de sancho

Recette pour 10 plats individuels

INGRÉDIENTS

5 filets de canard
25 cl de Cointreau® 60% vol.
5 dekopons (agrumes japonais)
3 échalottes
Q.S. poivre sansho

PRÉPARATION

Dégraissier les filets et les quadriller au couteau.
Réaliser les suprêmes de dekopon.
Ciseler l'échalotte.
Concasser le poivre sansho.
Cuisson :
Saisir les filets côté peau, cuire puis dégraisser. Réserver.
Dans la même poêle, faire torréfier le poivre sansho.
Ajouter les échalottes et cuire deux minutes.
Ajouter les filets puis déglacer et flamber au Cointreau®.
Ajouter les suprêmes et le jus de dekopon.
Servir chaud.

DEKOPON MAGRETS

Duck fillet flambéed with Cointreau®,
dekopon supremes, Cointreau® sauce
with sancho pepper

Recipe for 10 individual starters

INGREDIENTS

5 duck fillets
25 cl Cointreau® 60%
5 dekopons (Japanese citrus fruit)
3 shallots
Q.S. sansho pepper

PREPARATION

Degrease fillets and score on the skin side, making diamond shapes.
Cut into dekopon supremes.
Chop shallots.
Crush sansho pepper.
Cooking :
Sear fillets skin side down, cook then remove fat. Set aside.
In the same pan, roast the sansho pepper.
Add shallots and cook for two minutes.
Add the fillets, then deglaze and flambé with Cointreau®.
Add the supremes and dekopon juice.
Serve hot.