



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

SAUCE VINAIGRETTE AGRUMES COINTREAU®



LES CHEFS

Création originale de
Manuel et Alexis BOUILLET,
Chefs pâtissiers consultants,
Twin's Creative Lab,
Taïwan



INGRÉDIENTS

41 g de purée de pamplemousse 100%
14 g de purée de mandarine 100%
14 g de purée de citron vert 100%
2,2 g de zestes de pamplemousse
1,1 g de zestes d'orange
1,1 g de zestes de citron vert
7 g de Cointreau® 60% vol.
108 g d'huile d'olive

PRÉPARATION

Mélanger toutes les purées, les zestes et le Cointreau® ensemble.
Tout en mélangeant au mixeur plongeant, ajouter progressivement l'huile d'olive.

Prête à servir, cette vinaigrette apportera une touche originale et fruitée à :

- une salade verte (laitue, épinards ou roquette),
- une salade de carottes râpées,
- une salade d'agrumes,
- un poisson grillé (saumon ou dorade)
- des filets de poulet rôtis,
- un fromage blanc frais,
- une glace au lait, ...

COINTREAU

SI-RÉMY
COGNAC

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®