



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF

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



SHOJIN-AGÉ

Plat : tempura de légumes, sauce ponzu au Cointreau®

Recette pour 10 assiettes

1. PÂTE À TEMPURA

100 g de préparation à tempura
20 g d'eau froide
2 glaçons
10 okras
10 tranches de lotus
10 feuilles de shizo
20 shiitakés

Incorporer l'eau bien froide dans la préparation à tempura, puis les glaçons pour la maintenir froide. Réserver au frais.
Blanchir les okras et le lotus. Réserver sur une plaque.

2. CONDIMENT DAIKON

Daikon
Orange

Râper le daikon et les zestes d'orange. Dans un tout petit ramequin, mettre un peu de fil et disposer quelques zestes avant de recouvrir de daikon rapé, puis mouler en forme de boule.

3. SAUCE PONZU

10 cl de bouillon dashi
10 cl de soja
Le jus d'une orange
4 cl de vinaigre de riz
4 cl de Cointreau® 54% vol.

Mélanger tous les ingrédients.

Tremper les légumes dans la pâte à tempura et les frire quelques minutes à 180°C.

Lexique :

L'**Okra**, également appelé Gombo, est un légume-fruit présent dans de nombreux plats des cuisines africaines, d'Amérique centrale et du sud. En Asie, l'okra est utilisé comme légume et comme condiment.

Le **lotus** est principalement utilisé sous forme de racine, appelée renkon. Ce rhizome est apprécié pour sa texture croquante et sa saveur douce. Il est souvent sauté, frit en tempura ou mariné.

Le **daikon**, ou radis blanc japonais, est un ingrédient incontournable de la cuisine japonaise. Il est apprécié pour sa saveur douce et légèrement piquante, ainsi que pour sa texture croquante et juteuse.