



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF

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



ORANGE FOIE GRAS

Entrée : mousse de foie gras, insert orange et koppe pan

Recette pour 10 assiettes

1. MOUSSE DE FOIE GRAS

500 g de foie gras
2 litres de crème 35%
4 feuilles de gélatine (de 2 g)
10 cl de Cointreau® 54% vol.

Cuire le foie gras au four à sec à 60°C pendant 30 minutes. Faire chauffer la crème, ajouter le foie gras et mixer. Incorporer la gélatine ramollie, saler et poivrer. Ajouter le Cointreau®. Réserver une nuit minimum au frais.

2. INSERT ORANGE

2 oranges à jus
3 feuilles de gélatine (de 2 g)
2 tranches de koppe pan (ou brioche)

Zester les oranges. Lever les suprêmes et les hacher grossièrement. Récupérer le maximum de jus restant et mettre le tout à chauffer dans une casserole. Incorporer la gélatine préalablement ramollie. Couler dans de petits moules en forme de demi-sphère et mettre au congélateur.

Tailler des cercles de koppe pan avec un emporte-pièce de ø 4 cm. Toaster le pain puis l'imbiber légèrement au Cointreau®.

3. MONTAGE

Monter la mousse au batteur à vitesse moyenne puis mettre en poche. Dans les moules orange Cointreau®, remplir aux 2/3 de mousse puis insérer les cercles de koppe pan et enfin l'insert orange. Recouvrir hermétiquement de mousse et congeler pendant 6 heures. Démouler et pulvériser le colorant orange.

Lexique :

Le **koppe pan** est un petit pain japonais allongé, proche d'un pain à hot-dog, à la mie très douce et légère. Il sert de base à d'innombrables sandwichs sucrés ou salés, notamment dans les bentos et les cantines scolaires japonaises.

FOIE GRAS ORANGE

Starter: foie gras mousse, orange insert and koppe pan

Recipe for 10 plates

1. FOIE GRAS MOUSSE

500 g foie gras
2 liters 35% cream
4 sheets gelatin (2 g each)
10 cl Cointreau® 54%

Cook the foie gras in a dry oven at 60°C for 30 minutes. Heat the cream, add the foie gras and blend. Stir in the softened gelatin, season with salt and pepper. Add the Cointreau®. Set aside in a cool place for at least one night.

2. ORANGE INSERT

2 juicing oranges
3 sheets of gelatin (2 g each)
2 slices of koppe pan (or brioche)

Zest the oranges. Remove the segments and chop them coarsely. Collect as much juice as possible and heat everything in a saucepan. Add the softened gelatin. Pour into small half-sphere molds and place in the freezer.

Cut circles of koppe pan with a 4 cm diameter cutter. Toast the bread and lightly soak it in Cointreau®.

3. ASSEMBLY

Beat the mousse with an electric mixer on medium speed, then transfer to a piping bag. Fill the Cointreau® orange molds 2/3 full with mousse, then insert the koppe pan circles and finally the orange insert. Cover tightly with mousse and freeze for 6 hours. Unmold and spray with orange food coloring.

Glossary:

Koppe pan is a small, elongated Japanese bread roll, similar to a hot dog bun, with a very soft and light crumb. It is used as a base for countless sweet and savory sandwiches, particularly in Japanese bentos and school cafeterias.