



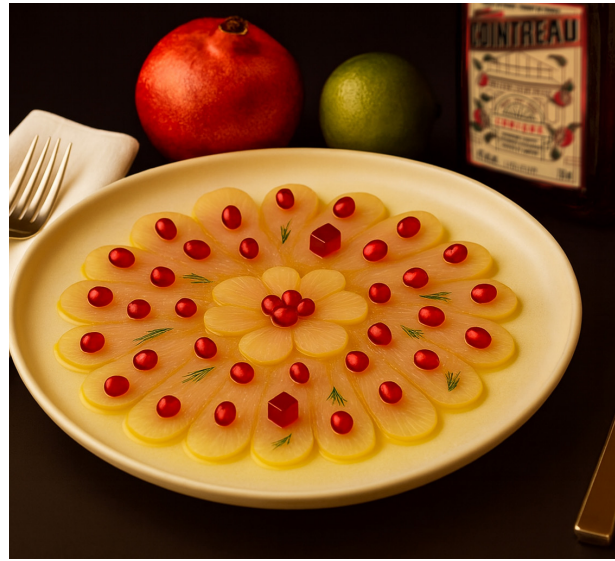
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE/THE CHEF

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



CARPACCIO DE BAR COSMOPOLITAN

Carpaccio de bar, gelée et vinaigrette
Cosmopolitan, graines de grenade

Recette pour 10 assiettes

1. COCKTAIL COSMOPOLITAN

- 8 cl de vodka
- 4 cl de Cointreau® 40% vol.
- 2 cl de jus de citron vert
- 4 cl de jus de cranberry

Réaliser le cocktail Cosmopolitan au shaker.

2. VINAIGRETTE

- 15 cl d'huile d'olive

Utiliser 1/3 du cocktail Cosmopolitan pour réaliser une vinaigrette en le mélangeant avec l'huile d'olive puis assaisonner.

3. GELÉE COSMOPOLITAN

- 4 g de gélatine en feuille

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer le reste du cocktail Cosmopolitan, incorporer la gélatine et verser dans une petite plaque. Faire prendre au froid. Tailler des petits cubes de différentes tailles.

4. DRESSAGE

- 800 g de filet de bar
- 1 grenade
- 1 botte de coriandre (pousse)

Tailler le poisson en fin carpaccio et le disposer en rosace sur une assiette ronde. Parsemer quelques graines de grenade et petits cubes de gelée Cosmopolitan, puis assaisonner le tout de vinaigrette Cosmopolitan.

Décorer avec quelques pousses de coriandre.
Parsemer un peu de fleur de sel.

COSMOPOLITAN SEA BASS CARPACCIO

Sea bass carpaccio, jelly and vinaigrette
Cosmopolitan, pomegranate seeds

Recipe for 10 plates

1. COSMOPOLITAN COCKTAIL

- 8 cl vodka
- 4 cl Cointreau® 40%
- 2 cl lime juice
- 4 cl cranberry juice

Make the Cosmopolitan cocktail in a shaker.

2. VINAIGRETTE

- 15 cl olive oil

Use 1/3 of the Cosmopolitan cocktail to make a vinaigrette by mixing it with the olive oil, then season to taste.

3. COSMOPOLITAN JELLY

- 4 g sheet gelatin

Soak the gelatin in cold water. Heat the remaining Cosmopolitan cocktail, stir in the gelatin, and pour into a small baking dish. Chill until set. Cut into small cubes of various sizes.

4. PLATING

- 800 g sea bass fillet
- 1 pomegranate
- 1 bunch of cilantro (sprouts)

Slice the fish into thin carpaccio and arrange it in a rosette pattern on a round plate. Sprinkle with a few pomegranate seeds and small cubes of Cosmopolitan jelly, then season everything with Cosmopolitan vinaigrette.

Garnish with a few cilantro sprouts.
Sprinkle with a little fleur de sel.