



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## SAUCE VINAIGRETTE AGRUMES COINTREAU®



LES CHEFS

Création originale de  
Manuel et Alexis BOUILLET,  
Chefs pâtisseries 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



MOUNT GAY  
Barbados Rum 1703



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
CLEAN DRINK

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobert

Père  
MAGLOIRE®



Amarena  
with  
COINTREAU