



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Concours CAKETAIL 2022

Caketail salé



Corentin LONNOY
Anouck FRANSOLET
(Le comptoir de l'eau vive)



CANNELLONI DE CONCOMBRE AU TOURTEAU, MAYONNAISE AU COINTREAU®

1. TOURTEAU

1 tourteau
1 carotte
1 blanc de poireau
1 oignon
Thym
Laurier
1 côte de céleri
2 litres d'eau

Réaliser un bouillon de légumes et laisser cuire 20 minutes. Plonger les tourteaux vivants dans le bouillon et les cuire pendant 12 minutes. Refroidir les tourteaux et les décortiquer. Conserver au frais.

2. MAYONNAISE COINTREAU®

800 g d'huile de pépins de raisins
120 g de sushi su
300 g de blanc d'œuf
12 g de sel
Cointreau® 60% vol.

Dans un mesureur, verser le blanc d'œuf, le sushi su, le sel et l'huile, émulsionner le tout. Ajouter le Cointreau® dans la mayonnaise montée, soit 70g de Cointreau® pour 300 g de mayonnaise.

3. CANNELLONI DE CONCOMBRE

1 concombre

Eplucher le concombre. Réaliser des bandelettes. Assaisonner la chair de tourteau avec la mayonnaise Cointreau® et du gingembre frais râpé. Former de petits cannellonis farcis au tourteau avec une demi-longueur de concombre. Réserver au frais après les avoir faits tremper brièvement dans du Cointreau®.

4. EAU DE CONCOMBRE ET POMME VERTE

1 000 g de pommes vertes
1 000g de concombres
50 g de gingembre
1% de sel
15% de Cointreau®

Centrifuger les pommes et concombres. Passer au chinois. Assaisonner. Laisser décanter.

5. HUILE D'ANETH

250 g d'aneth
250 g d'épinards
1 litre d'huile de pépins de raisins

Mixer le tout au Thermomix pendant 20 minutes à 85°C. Passer au chinois mousseline. Réserver au frais en pipette.

6. CRÈME D'ISIGNY

250 g de crème d'Isigny
1% de sel

Mélanger la crème et le sel. Réserver en poche à douille avec une toute petite ouverture de précision.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

7. GEL DE POMME VERTE

500 g de purée de pommes vertes
50 g de sucre
8 g d'agar agar

Mélanger les éléments ensemble et faire bouillir. Au premier bouillon, débarrasser en plaque et laisser prendre. Mixer le tout à grande vitesse et réserver en pipette.

8. SALICORNE

100 g de salicorne

Equeuter les brins de salicorne. Tailler une fine brunoise et réserver.

9. DRESSAGE

Disposer dans le fond de l'assiette les 6 cannellonis de tourteau.

Sur chacun d'entre eux, disposer à la poche à douille un peu de crème d'Isigny.

Surmonter le tout de brunoise de salicorne.

Pocher le gel de pomme verte en suffisance.

Détailler des disques de pomme verte à l'aide d'une mandoline et d'un emporte-pièce. Former une corolle de disques sur les cannellonis.

Entre chaque cylindre, déposer une pousse de fenouil pour la décoration.

Verser l'eau de pomme et concombre dans le fond de l'assiette. Réaliser des gouttelettes d'huile perlées dans l'eau de pomme verte.

Cocktail EPICURE

1. COCKTAIL

3 cl de Cointreau® 40% vol.
1 cl de Pisco « Italia »
4.5 cl de jus de kiwi
1 cl de jus de citron vert
1 cl de sirop de sucre

Assembler tous les ingrédients dans un shaker, mélanger à la cuillère. Verser le tout dans un short drink rempli de glaçons.

2. ECUME

8 cl de jus de kiwi
1 cl de blanc d'oeuf

Mettre le jus de kiwi et le blanc d'oeuf dans le shaker et émulsionner à l'aide d'un petit mixeur pour mousse de lait jusqu'à obtention d'une belle mousse.

Avec délicatesse, déposer l'écume sur la surface du short drink.

3. DECOR

La poudre de salicorne est obtenue par déshydratation pendant 8 heures à 65°C.

Poser la poudre de salicorne en un trait sur l'écume.