RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



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



AI MODIFIED

QUENELLES NANTUA

Quennelle de brochet, sauce Nantua au Cointreau®

Recette pour 30 quenelles

1. QUENELLES DE POISSON

- 800 g de chair de poisson (brochet, cabillaud, suzuki)
- 200 g de crème 35%
- 200 g de beurre fondu
- 400 g de blanc d'oeuf
- 10 cl de Cointreau® 60% vol.
- 2 zestes d'orange
- 20 g de sel
- 5 g de poivre

Mixer tous les ingrédients à vitesse maximale puis ajouter le beurre fondu en filet. Verser directement dans des moules en forme de quenelle. Puis faire prendre au congélateur. Démouler. Cuire en vapeur à 65°C pendant 40 minutes. Réserver au frais. Réchauffer si besoin quelques minutes au four avant le dressage.

2. SAUCE NANTUA AU COINTREAU®

- 500 g de bisque de gambas ou de homard
- 500 g de crème 35%
- 2 oranges (pour le jus)
- 50 g de beurre
- 50 g de maïzena
- 1 petite cuillère de concentré de tomate
- 5 cl de Cointreau® 60% vol.

Réaliser un roux avec le beurre et la maïzena puis ajouter la crème, la bisque, le jus d'orange et le Cointreau®. Incorporer le concentré de tomate. Porter à ébullition pour épaissir, bien mélanger au fouet.

3. DRESSAGE

Dans une assiette creuse , placer 3 quenelles et et les napper de sauce Nantua au Cointreau®. Décorer avec quelques pousses et quelque fleurs.

NANTUA QUENELLES

Pike quenelles with Nantua sauce and Cointreau®

Recipe for 30 pieces

1. FISH QUENELLES

- 800 g fish flesh (pike, cod, sea bass)
- 200 g 35% cream
- 200 g melted butter
- 400 g egg whites
- 10 cl Cointreau® 60%
- Zest of 2 oranges
- 20 g salt
- 5 g pepper

Blend all ingredients on high speed, then slowly drizzle in the melted butter. Pour directly into quenelle molds. Freeze until set. Unmold. Steam at 65°C for 40 minutes. Keep chilled. If needed, reheat for a few minutes in the oven before serving.

2. NANTUA SAUCE WITH COINTREAU®

- 500 g shrimp or lobster bisque
- 500 g 35% cream
- 2 oranges (for the juice)
- 50 g butter
- 50 g cornstarch
- 1 teaspoon tomato paste
- 5 cl Cointreau® 60%

Make a roux with the butter and cornstarch, then add the cream, bisque, orange juice and Cointreau®. Stir in the tomato paste. Bring to a boil to thicken, whisking constantly.

3. PLATING

Place 3 quenelles in a soup bowl and top them with the Nantua sauce with Cointreau®. Garnish with a few sprouts and some flowers.

RÉMY COINTREAU GASTRONOMIE - www.remycointreaugastronomie.com
Gourmet Logistique SAS - 3087 Rue de la Gare - 59299 Boeschepe - France
Tel. +32 56 32 15 39 - E-mail : info@gourmetlogistique.com