



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

CAPPUCCINO FOIE GRAS COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés, Angers, France

Recette pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 4 minutes

Amuse-bouche : Cappuccino de foie gras au Cointreau®, cerf de chasse à l'orange, craquant chocolat Madirofolo

INGRÉDIENTS

20 g de beurre
50 g de chocolat Madirofolo 65
50 g de sucre
100 g de farine
200 g de filet de cerf
2 oranges
25 cl de Cointreau® 60% vol.
sel et poivre
50 cl de crème
50 cl de crème liquide
100 g de foie gras cuit



PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre et le chocolat.
2. Ajouter le sucre et la farine, puis étaler finement sur un papier cuisson, sur une plaque de cuisson.
3. Cuire le craquant à 200°C pendant 7 minutes.
4. Sortir du four et casser le craquant en morceaux irréguliers.
5. Dans un plat allant au four, rôtir le filet de cerf pendant 15 minutes à 200°C puis le laisser reposer. Le couper en petits cubes, assaisonner avec le jus d'orange, 10 cl de Cointreau®, sel et poivre.
6. Porter la crème à ébullition. Ajouter le foie gras et les 15 cl de Cointreau® restant puis mixer.
7. Passer au chinois, mettre en siphon et réserver 2 heures.
8. Dans une verrine, disposer les dés de cerf assaisonnés, puis le siphon.
9. Placer quelques morceaux de craquants puis saupoudrer de cacao en poudre.