



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

## SALADE COCKTAIL EXOTIQUE COINTREAU®



LE CHEF

Création originale de  
Jean-Michel PERRUCHON,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour environ 6 salades individuelles en entrée

### 1. COMPOSITION

- 1 salade verte, type laitue
- 3 pamplemousses roses
- 3 avocats
- 100 g de miettes de crabe
- 12 queues de crevettes exotiques cuites
- 20 tomates cerises
- 100 g de mayonnaise
- 20 g de Ketchup
- 20 cl de **Liqueur Cointreau®** 40% vol.
- Sel, poivre, piment d'Espelette

### 2. PRÉPARATION

Ôter la peau des pamplemousses et retirer les quartiers appelés suprêmes.  
Ôter la peau et le noyau des avocats et les couper en tranches.

Dans un récipient en inox, mélanger quelques feuilles de salade, ajouter les miettes de crabe, quelques tranches d'avocat et la vinaigrette préparée avec la mayonnaise, le ketchup, l'assaisonnement et la **Liqueur Cointreau®**.

Dressage : dans des coupes individuelles, disposer quelques feuilles de salade dans le fond. Dresser le mélange réalisé précédemment, puis décorer harmonieusement de tranches d'avocats, suprêmes de pamplemousses, queues de crevettes exotiques cuites et tomates cerises.

Déguster sans modération.

