



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Concours CAKETAIL 2022 Caketail salé



Yorre ADRIANENSSENS
(Casello)



Koen VAN DER CAMMEN



CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ, ANETH & YUZU

1. TARTARE DE SAUMON FUMÉ

Filet de saumon avec leur peau
500 g de gros sel de mer
250 g de sucre de canne
Bois de fumage de cognac
Cognac Rémy Martin® 1738
Aneth finement hachée
Grains de poivre

Débarrasser le filet de saumon de ses arêtes. Préparer la saumure : mélanger gros sel, sucre, aneth finement hachée et grains de poivre écrasés. Placer le saumon dans un plat profond, l'arroser de Cognac Rémy Martin® 1738 puis le couvrir de saumure. Placer un poids sur le plat et mettre au réfrigérateur pendant une nuit.

Rincer le saumon à l'eau afin d'enlever complètement la saumure, puis le sécher. Pour fumer le poisson sur un barbecue ou un fumoir à froid, utiliser du bois de fumage de cognac (en lien avec le cognac, base du cocktail). Fermer le couvercle du barbecue/le fumoir et fumer pendant 5 à 6 heures. Le filet de saumon est alors prêt à être découpé en tartare.

2. CRÈME À L'ANETH

1 l d'huile de pépins de raisins
200 g d'aneth
100 g d'épinards
Le jus d'un citron
Poivre et sel
150 g de blanc d'œuf

Dans un Thermomix, placer l'huile de pépins de raisin, l'aneth et les épinards. Mélanger à 70°C pendant 20 minutes. Filtrer le mélange à travers un torchon ou un tissu mousseline et laisser refroidir au réfrigérateur.

Au Thermomix, mélanger le reste des ingrédients en ajoutant peut à peu l'huile d'aneth jusqu'à obtention d'une crème lisse.

3. GEL DE YUZU

150 g de sucre
20 g d'agar agar
4 g de sel

Faire bouillir tous les ingrédients pendant 2 minutes et les verser dans un récipient plat jusqu'à gélification. Puis lisser au Thermomix.

4. ZESTES DE YUZU CONFIT

Yuzu frais
1 kg de sucre
1 l d'eau

Zester le yuzu. Porter de l'eau à ébullition et faire bouillir les zestes de yuzu pendant 20 secondes, les retirer de l'eau et les placer dans de l'eau glacée. Renouveler l'opération 3 fois. Porter à ébullition le sucre et l'eau. Ajouter les zestes de yuzu jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Les retirer du liquide, les placer sur une plaque et laisser sécher. Couper en fine brunoise.

5. CANNELLONI

Pâte à brick
Beurre clarifié
Tubes en plastique de +/- 2 cm de diamètre

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Dans la pâte à brick, découper des bandes rectangulaires, de taille égale, de +/- 4 cm. Badigeonner de beurre clarifié puis les enrouler autour des tubes en plastique. Faire cuire à 175°C au four pendant environ 8 minutes. A la sortie du four, retirer les tubes.

6. ASSEMBLAGE

Mélanger le tartare de saumon fumé avec la brunoise de zestes de yuzu confit, la ciboulette hachée, la crème d'aneth, les zestes de yuzu et un peu de jus de yuzu.

Assaisonner avec un peu de poivre finement moulu. Mettre la préparation dans une poche à douille et la conserver au réfrigérateur.

Prendre un cannelloni et le placer verticalement, ouverture en haut. Remplir de tartare de saumon. Couvrir de ciboulette hachée les deux extrémités.

Placer ensuite le cylindre à l'horizontale sur une assiette ou un morceau de tronc d'arbre en utilisant un peu de crème à l'aneth pour le fixer.

Puis créer un motif en alternant quelques points de gel de yuzu et de crème d'aneth sur le cylindre. Décorer de quelques brins d'aneth et d'herbes fraîches.

COCKTAIL

COMPOSITION :

Cognac Rémy Martin® 1738

Liqueur de coing

Jus de yuzu frais

1. LIQUEUR DE COING

Coings

Alcool pure 96%

2 gousses de vanille

6 gousses de cardamome

2 clous de girofle

1 anis étoilé

Bocaux Weck®

Sirop 1/1

Préparation de l'infusion : Stériliser le bocal en le faisant bouillir dans l'eau pendant 15 minutes. Le placer, ouverture en bas, sur une serviette propre et sèche, et le laisser sécher complètement. Utiliser des gants pour que tout soit stérile.

Après avoir lavé soigneusement les coings, les couper en 4 dans le sens de la longueur et enlever le cœur. Remplir le bocal Weck® : 2 coings pour un bocal de 1 litre. Selon votre goût, parfumer avec la vanille, la cardamome, des clous de girofle et l'anis étoilé. Puis remplir d'alcool pur. Stocker dans un endroit frais et sombre pendant au moins

6 mois. Retourner le bocal régulièrement. Nous laissons même mûrir pendant un an, ce qui permet à toutes les saveurs de se libérer dans l'alcool.

Préparation de la liqueur : Mélanger à parts égales l'eau sucrée et l'infusion d'alcool afin d'obtenir une liqueur de coing de 50% vol. Si vous préférez une liqueur moins alcoolisée, ajouter plus de sirop. La liqueur peut être servie nature ou utilisée en cocktail.

2. ASSEMBLAGE

Dans un grand verre (type Stirr), placer un glaçon puis ajouter :

5 cl de Cognac Rémy Martin® 1738,

5 cl de liqueur coing,

3 cl de jus de Yuzu frais.

Mélanger avec une cuillère de bar pour faire fondre la glace. L'ajout d'une petite quantité d'eau permet à tous les arômes de se libérer, en particulier ceux du Cognac Rémy Martin® 1738. Pour refroidir le cocktail, ajouter de nouveau un glaçon.

Verser dans le verre de votre choix. Ajouter de fins zestes de yuzu, puis des graines de sarrasin grillé. Servir immédiatement.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®