



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Samuel Albert,  
Gagnant Top Chef 2019 /  
French Top Chef winner  
Restaurant Les petits prés,  
Angers, France



## TARTARE DE SAINT-JACQUES, chimichurri au Cointreau® et suprêmes d'orange

### INGRÉDIENTS

8 pièces de Saint-Jacques  
1 échalote  
1 branche de persil  
1 gousse d'ail  
1 petit piment rouge  
1 orange et son jus  
10 cl de Cointreau® 40% vol.  
½ jus de citron  
Sel et poivre

### PREPARATION

Ciseler le persil, l'échalote, l'ail et le petit piment rouge.  
Verser le demi jus de citron.  
Lever les suprêmes d'orange, ajouter le jus au chimichurri.  
Ajouter le Cointreau®.  
Tailler les Saint-Jacques en fines tranches (environ 4 tranches par Saint-Jacques).  
Disposer les tranches de Saint-Jacques en rosace dans une assiette.  
Parsemer le chimichurri sur la rosace de Saint-Jacques.  
Poser quelques suprêmes d'orange.  
Arroser d'une cuillère de Cointreau®.

Le chimichurri est une sauce piquante et parfumée originaire d'Argentine, où elle accompagne les grillades de viande.

## SCALLOP TARTAR, chimichurri with Cointreau® & orange supremes

### INGREDIENTS

8 scallops  
1 shallot  
1 sprig of parsley  
1 clove garlic  
1 small red chilli  
1 orange and its juice  
10 cl Cointreau® 40%  
1/2 lemon juice  
Salt and pepper

### PREPARATION

Chop the parsley, shallot, garlic and small red chilli.  
Pour in half lemon juice.  
Extract the supremes, add the juice to the chimichurri.  
Add the Cointreau®.  
Cut the scallops into thin slices (about 4 slices per scallop).  
Arrange the scallop slices on a plate.  
Sprinkle the chimichuri on the scallop rosette.  
Place some orange supremes.  
Sprinkle with a spoon of Cointreau®.

Chimichurri is a spicy and flavoured sauce native to Argentina, where it accompanies grilled meat.



[www.remycointreaugastronomie.com](http://www.remycointreaugastronomie.com)