



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Pascal Favre d'Anne,  
Chef étoilé/Star Chef,  
Le Favre d'Anne, Angers, France



## CUBES DE SAUMON, sauce vierge de saumon fumé au Cointreau® et tombée d'épinards

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

7 cl de Cointreau® 40% vol.  
280 g de pavé de saumon  
2 tomates Cœur de bœuf  
200 g d'épinards  
1 oignon doux  
80 g de saumon fumé  
30 g d'huile d'olive  
2 citrons jaunes bio  
20 g de beurre demi-sel  
20 g de sucre en poudre  
Fleur de sel - Aneth

### PRÉPARATION

Couper la tomate en grosses tranches d'une épaisseur de 1 cm. Faire revenir sur chaque face dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner de Fleur de sel.

Découper les zestes du citron. Conserver le citron dont on utilisera le jus. Emincer finement les zestes, puis les faire blanchir couverts d'eau froide dans une casserole. Porter à ébullition. Renouveler deux fois l'opération avec de l'eau froide.

Préparer la sauce vierge au citron et au Cointreau® : Extraire le jus du citron. Découper en petite brunoise l'oignon et le mettre dans le jus de citron. Découper une belle tranche de saumon fumé en petite brunoise, l'ajouter à la préparation. Epépiner et découper la tomate en petits morceaux puis l'incorporer à la préparation. Ajouter le Cointreau® puis quelques peluches d'aneth, préalablement émincées très finement. Ajouter l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Après avoir filtré les zestes, les faire confire à la casserole avec un peu d'eau et du sucre.

Faire cuire quelques minutes les épinards à la casserole avec le beurre demi-sel.

Poêler rapidement les cubes de saumon sur chaque face dans un peu d'huile d'olive.

**Dressage** : Placer quelques feuilles d'épinard cru au centre de l'assiette puis poser la tranche de tomate. Couvrir de sauce vierge au citron et au Cointreau®, poser un petit nid d'épinard puis les cubes de saumon. Placer quelques zestes de citron au-dessus puis arroser du liquide de la sauce vierge.

## SALON CUBES, smoked salmon virgin sauce with Cointreau® and spinach

Recipe for 4 persons

### INGREDIENTS

7 cl Cointreau® 40%  
280 g salmon steaks  
2 beef heart tomatoes  
200 g spinach  
1 sweet onion  
80 g smoked salmon  
30 g olive oil  
2 lemons (Organic)  
20 g half-salt butter  
20 g powdered sugar  
Fleur de sel - Dill

### PREPARATION

Cut the tomato into thick slices of about a centimeter. Fry the tomato slice and back with olive oil. Season it gently with Fleur de sel.

Make some lemon zest. Keep the lemon to make a juice. Finely slice the zest. Put them in a saucepan with cold water, just to the top. Boil it. Repeat the operation twice with cold water.

To make the lemon and Cointreau® virgin sauce: Extract the juice from a lemon. Cut into small brunoise a sweet onion and put directly into the lemon juice. Cut a nice slice of smoked salmon into little brunoise to add to preparation. Seed and cut the tomato into small brunoise before adding it to the preparation. Add the Cointreau®, then some dill fluff, very finely chopped beforehand. Add last some olive oil. Adjust the seasoning.

After filtering the zests, preserve them in a saucepan with water and sugar.

Cook a few minutes a handful of spinach with a little bit of half-salt butter.

Pan fry the salmon cubes on all sides in a little bit of olive oil.

**Presentation**: Place some raw spinach leaves in the center of the dish, then put the tomato slice. Cover with Cointreau® lemon virgin sauce, put the cooked spinach, then the salmon cubes. Place lemon zest on top then drizzle with the liquid of the virgin sauce.



www.remycointreaugastronomie.com