



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF  
THE CHEF

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

## ROYALE DE FOIES GRAS, champignons frais & vinaigrette St-Rémy®

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

20 cl de **brandy St-Rémy®** 40% vol.  
80 g de foie gras mi-cuit  
4 tranches de foie gras à poêler (50 g chacune)  
30 cl de crème fluide  
20 cl de lait  
3 œufs  
200 g de champignons de Paris bien fermes  
40 g d'huile de noisette  
20 g de vinaigre balsamique blanc

### PRÉPARATION

#### Royale de foie gras :

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème. Couper grossièrement le foie gras et le mettre dans le liquide chaud. Dans un cul de poule, mélanger 2 œufs et un jaune. Mixer la préparation lait-crème-foie gras. Verser lentement cette préparation sur les œufs tout en mélangeant. Ajouter un peu de Fleur de sel et un peu de **Brandy St-Rémy®**. Verser dans 4 moules individuels adaptés au four. Cuire au four à 80°C pendant 1 heure.

Vinaigrette au St-Rémy® : Dans un bol, mélanger l'huile de noisette, le vinaigre balsamique blanc, la Fleur de sel et un bouchon de **Brandy St-Rémy®**.

Salade de champignons : Emincer très finement quelques champignons de Paris. Réserver.

Poêler de chaque côté une petite tranche de foie gras dans une poêle très chaude.

Dressage : Démouler les royales de foie gras au centre de l'assiette. Poser le foie gras poêlé sur le royale. Déglacer la poêle avec la vinaigrette et ajouter un peu de **Brandy St-Rémy®**. Arroser généreusement la tranche de foie gras poêlé. Assaisonner les champignons crus avec la vinaigrette au **St-Rémy®**. Mettre un peu de Fleur de sel sur la tranche de foie gras puis recouvrir de salade de champignons. Décorer de quelques petites herbes au goût de champignon, appelées Tahoon.



## FOIE GRAS ROYALE, fresh mushrooms & St-Rémy® vinaigrette

Recipe for 4 persons

### INGREDIENTS

20 cl **St-Rémy® Brandy** 40%  
80 g semi-cooked foie gras  
4 slices of foie gras to be pan-fried (50 g each)  
30 cl fluid cream  
20 cl milk  
3 eggs  
200 g mushrooms  
40 g hazelnut oil  
20 g white balsamic vinegar

### PREPARATION

#### Foie gras royale:

In a saucepan, boil milk and cream. Roughly cut the foie gras and put it in the hot liquid. In a cul-de-poule, mix 2 eggs and a yolk. Mix the milk-cream-foie gras mixture. Pour this preparation on the eggs slowly while mixing. Add a little bit of Fleur de sel and some **St-Rémy® Brandy**. Pour into 4 individual ovenproof pans. Bake at 80°C for 1 hour.

St-Rémy® vinaigrette: In a bowl, mix the hazelnut oil, white balsamic vinegar, Fleur de sel and a cap of **St-Rémy® Brandy**.

Mushroom salad: Slice very finely some button mushrooms. Set aside.

Pan fry on both sides a little slice of foie gras in a very, very hot pan.

Presentation: Unmould the foie gras royales in the center of the plate. Put the pan-fried foie gras on the royale. Deglaze the pan with the vinaigrette and add some **St-Rémy® Brandy**. Drizzle generously the foie gras slice. Season the raw mushrooms with the **St-Rémy®** vinaigrette. Put a little Fleur de sel on the foie gras slice. Put the mushroom salad on top of the foie gras and the pan-fried foie gras. Decorate with some small herbs with a mushroom taste, called «Tahoon».

