



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



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



FILET DE VEAU aux champignons & à la crème de brandy St-Rémy®

INGRÉDIENTS

1 filet mignon de veau (ou cochon)
50 cl de crème
200 g de champignons
1 oignon
20 cl de **brandy St-Rémy®**
20 g de beurre
Sel, poivre
1 branche de thym

PREPARATION

Parer le filet mignon.
Hacher l'oignon.
Dans une cocotte, faire sauter à feu vif le filet préalablement assaisonné puis baisser le feu et cuire 5 minutes.
Retirer le filet mignon, ajouter les champignons taillés en 2 ou 4 selon leur grosseur.
Cuire les champignons avec l'oignon haché pendant 1 minute puis remettre le filet mignon dans la cocotte.
Déglacer au **brandy St-Rémy®**, ajouter la crème et la branche de thym.
Cuire à couvert pendant 8 minutes.
Servir directement en cocotte.

VEAL FILLET with mushrooms & St-Rémy® Brandy cream

INGREDIENTS

1 veal fillet mignon (or pork)
50 cl cream
200 g mushrooms (Paris or others)
1 onion
20 cl **St-Rémy® Brandy**
20 g butter
Salt, pepper
1 thyme sprig

PREPARATION

Trim the fillet mignon.
Chop the onion.
In a saucepan, sauté the seasoned fillet over high heat, then lower the heat and cook for 5 minutes.
Remove the fillet mignon, add the mushrooms cut in 2 or 4 depending on their size.
Cook the mushrooms with the chopped onion for 1 minute then put the fillet mignon back in the pan.
Deglaze with **St-Rémy® Brandy**, add the cream and thyme sprig.
Cook covered for 8 minutes.
Serve directly in cocotte.

