



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

BELLE  
DE BRILLET



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 MERLU aux algues et sa  
gelée Belle de Brillet®

HAKE STEAMED with seaweed  
covered by a Belle de Brillet® jelly

### INGRÉDIENTS

4 filets de merlu d'environ 160/180g  
1 pot d'algues dulce ou laitue de mer  
20 cl de **liqueur de poire Belle de Brillet®**  
2 feuilles de gélatine  
1 g d'agar (une pointe de couteau)  
10 g de sucre  
10 cl d'eau

### INGREDIENTS

4 hake fillets of about 160/180g  
1 pot of dulce seaweed or sea lettuce  
20 cl of **Belle de Brillet pear liqueur**  
2 gelatin leaves  
1 g of agar (a knife tip)  
10 g sugar  
10 cl water

### PREPARATION

Dans une casserole ou une sauteuse adaptée, verser la **liqueur de poire Belle de Brillet®**, l'eau et quelques algues.  
Saler et poivrer les filets de poisson.  
Puis les mettre dans la cocotte, peau vers le haut.  
Recouvrir d'un couvercle ou d'un papier cuisson.  
Porter à ébullition puis éteindre le feu et laisser cuire 5 minutes à couvert.  
Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau.  
Retirer les filets et les algues et maintenir au chaud sous un papier aluminium.  
Ajouter l'agar et le sucre et porter à ébullition.  
Incorporer la gélatine hors du feu.  
Filtrer et verser dans une plaque adaptée de façon à avoir 2 mm d'épaisseur puis réserver au frais 10 minutes.  
Couper la gelée avec un couteau.  
Dans une assiette, dresser quelques algues, puis poser le filet de merlu. Placer enfin le voile de gelée.  
En garniture, ajouter quelques légumes, une purée de pommes de terre ou quelques champignons sautés.

### PREPARATION

In a saucepan or a suitable frying pan, pour the **Belle de Brillet pear liqueur**, water and some seaweed.  
Season the fish fillets with salt and pepper.  
Then put them in the casserole, with the skin facing up.  
Cover with a lid or a baking paper. Bring to a boil then turn off the heat and cook for 5 minutes covered.  
Soak the gelatin sheets in water.  
Remove the fish and seaweed and keep warm under aluminum foil.  
Add the agar and sugar and bring to a boil.  
Incorporate the gelatine off the heat.  
Filter and pour into a suitable plate so that it is 2mm thick.  
Set aside in a fridge for 10 minutes, then cut the jelly with a knife.  
In a plate, place some seaweed, then put the hake fillet.  
Finally place the jelly veil.  
As a garnish, add some vegetables, mashed potatoes or some sautéed mushrooms.



www.remycointreaugastronomie.com