



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



FIGES RÔTIES AU ST-RÉMY®,  
noix de macadamia  
et glace vanille

ROASTED FIGS WITH ST-RÉMY®,  
macadamia nuts  
& vanilla ice cream

### INGRÉDIENTS

8 figes  
50 g de sucre  
20 cl de **brandy St-Rémy®**  
Glace à la vanille  
50 g de noix de macadamia

### INGREDIENTS

8 figs  
50 g sugar  
20 cl **St-Rémy® brandy**  
Vanilla ice cream  
50 g macadamia nuts

### PREPARATION

Sur une petite plaque allant au four, placer les figes et les saupoudrer de sucre.

Ajouter quelques noix de macadamia.

Ajouter le **brandy St-Rémy®**.

Recouvrir de papier aluminium et cuire à 200°C pendant 10 minutes.

Dans une assiette, disposer harmonieusement les figes, puis une boule de glace à la vanille.

Râper quelque noix de macadamia fraîches sur le dessus.

### PREPARATION

On a small baking sheet, place the figs and sprinkle with sugar.  
Add some macadamia nuts.

Add the **St-Rémy® brandy**.

Cover with aluminum foil and bake at 200°C for 10 minutes.

In a plate, arrange the figs harmoniously, then a scoop of vanilla ice cream.

Sprinkle some fresh macadamia nuts on top.



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