



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



BEIGNETS DE FOIES DE VOLAILLE, céleri rémoulade & brandy St-Rémy®

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

20 cl de **brandy St-Rémy®** 40% vol.
200 g de foies de volaille
250 g de céleri boule
1 pomme Granny Smith
50 g de pâte à beignets
1 jaune d'œuf
10 g de moutarde
40 g d'huile d'olive
2 cl de vinaigre balsamique blanc
Pluches de cerfeuil

PRÉPARATION

Couvrir les foies de volaille de **brandy St-Rémy®**, assaisonner de Fleur de sel, ajouter une petite cuillère de moutarde et laisser mariner.

Préparer la mayonnaise : mettre le jaune d'œuf et la cuillère de moutarde dans un récipient et fouetter tout en incorporant l'huile d'olive. Parfumer avec un peu de vinaigre et de **brandy St-Rémy®**. Assaisonner d'une pointe de Fleur de sel.

Préparer la rémoulade : découper le céleri en julienne très fine. Procéder de même avec une pomme Granny Smith, lavée mais non épluchée. Compter 1 tiers de pomme pour 2 tiers de céleri. Placer le tout dans la mayonnaise au **brandy St-Rémy®**. Ajouter un peu de Fleur de sel.

Préparer la pâte à beignets : dans un bol, mélanger la farine à tempura avec l'eau jusqu'à obtenir une pâte assez liquide. Préchauffer un bain de friture et plonger les foies de volaille après les avoir passés dans la pâte à beignets.

Former une quenelle de céleri rémoulade sur l'assiette. Disposer les beignets de foie de volaille marinés au **brandy St-Rémy®** et décorer de quelques pluches de cerfeuil.

CHICKEN LIVER FRITTERS, remoulade celery and St-Rémy® Brandy

Recipe for 4 persons

INGREDIENTS

20 cl **St-Rémy® Brandy** 40%
200 g chicken livers
250 g celeri ball
1 Granny Smith apple
50 g fritter dough
1 egg yolk
10 g mustard
40 g olive oil
2 cl white balsamic vinegar
Sprigs of chervil

PREPARATION

Cover the chicken livers with **St-Rémy® Brandy**, season with Fleur de sel, add a spoonful of mustard and leave to marinate.

The mayonnaise: put the egg yolk and the spoonful of mustard in a bowl and whip while adding some oil quietly. Flavour with some vinegar and some **St-Rémy® Brandy**. Season with a touch of Fleur de sel.

The remoulade: cut the celery into very thin julienne strips. Proceed in the same way with the Granny Smith apple, washed but not peeled. Use about one third apple to two thirds celery. Put all this in the mayonnaise with **brandy St-Rémy®**. Season with a bit of Fleur de sel.

The doughnut batter: in a bowl, mix tempura flour with water to a fairly liquid dough. Preheat a frying bath and dip the chicken livers after passing them in the doughnut batter.

Make a quenelle of celery remoulade on the dish. Arrange the chicken liver fritters marinated in **St-Rémy® Brandy** and decorate with some chervil sprigs.



www.remycointreaugastronomie.com