



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF  
THE CHEF

Création originale de/Original creation by  
Laurent Surut,  
Chef du restaurant Belle rive/  
Chef of the Belle rive restaurant  
Angers, France



## CRÈME DE CHAMPIGNONS, ST-RÉMY® & MAGRET FUMÉ

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 champignon de Paris brun
- 1 magret de canard fumé
- brandy St-Rémy® 40% vol.
- 150 g de crème liquide 35%
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- langues de magret fumé
- ciboulette
- velouté : 2 échalotes, 250 g de champignons de Paris, 250 g de bouillon de volaille, 100 g de crème fraîche et 50 g de beurre

### PREPARATION

Détailler le champignon de Paris en brunoise (petits cubes).  
Couper le magret fumé en petits morceaux.  
Faire revenir le tout dans une casserole puis déglacer au brandy St-Rémy®.  
Préparer une crème cacao St-Rémy® : dans un cul de poule, placer la crème liquide, le cacao en poudre et un bouchon de brandy St-Rémy®. Mélanger le tout au fouet pour obtenir une crème lisse.  
Préparer le velouté de champignons : tailler tous les légumes en brunoise et cuire dans une casserole avec le bouillon, la crème et le beurre pendant environ 15 minutes. Mixer et rectifier l'assaisonnement.

**Dressage :** Verser le velouté dans le fond de l'assiette. Dans un cercle, placer la brunoise de champignons de Paris puis enlever le cercle. Couvrir de crème de cacao St-Rémy®. Décorer de langues de magret fumé et ciboulette ciselée.

## MUSHROOM CREAM, ST-RÉMY® & SMOKED DUCK

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- 1 brown Paris mushroom
- 1 smoked duck
- St-Rémy® brandy 40%
- 150 g liquid cream 35%
- 1 teaspoon cocoa powder
- slices of smoked duck
- chives
- Velouté: 2 shallots, 250 g Paris mushrooms, 250 g poultry broth, 100 g fresh cream and 50 g butter

### PREPARATION

Detail the Paris mushroom in brunoise (small cubes).  
Cut the smoked duck into small pieces.  
Fry in a saucepan and deglaze with St-Rémy® brandy.  
Prepare St-Rémy® cocoa cream: Place the liquid cream, cocoa powder and a St-Rémy® brandy stopper in a bowl. Whisk until smooth.  
Prepare the mushroom velouté: cut all the vegetables into brunoise and cook in a saucepan with the broth, cream and butter for about 15 minutes. Mix and adjust the seasoning.

**Dressing:** Pour the velouté into the bottom of the plate. In a circle, place the mushroom brunoise and remove the circle. Cover with St-Rémy® cocoa cream. Garnish with smoked duck slices and chopped chives.



www.remycointreaugastronomie.com