



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU



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



GAMBAS FLAMBÉES, POIREAU EN PAPILOTTE

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 poireaux
- ail
- sel, poivre
- huile d'olive
- 6 gambas
- Cointreau® 40% vol.
- 3 oranges + 100 g de beurre

PREPARATION

Placer un poireau sur une feuille de papier aluminium.
Ajouter une gousse d'ail coupée en deux.
Assaisonner de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive.
Fermer la feuille d'aluminium et cuire au four pendant 35/40 minutes à 170/180°C.
Faire revenir les gambas sur chaque face dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler.
Après cuisson, tailler les poireaux en tronçons puis les placer dans la poêle avec les gambas.
Lorsque les gambas sont bien poêlées, flamber le tout au Cointreau®.
Préparer le beurre d'orange : réduire de moitié le jus de 3 oranges puis émulsionner avec 100 g de beurre.

Dressage : Placer 3 à 4 gambas et quelques morceaux de poireau. Ajouter quelques suprêmes d'orange. Corriger l'assaisonnement avant de verser un peu de beurre d'orange.

FLAMBÉED PRAWNS, LEEK COOKED EN PAPILOTTE

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 2 leeks
- garlic
- salt, pepper
- olive oil
- 6 gambas
- Cointreau® 40%
- 3 oranges + 100 g butter

PREPARATION

Place a leek in aluminum foil.
Add a clove of garlic cut in half.
Season with salt, pepper and a drizzle of olive oil.
Close the aluminum foil and bake for 35/40 minutes at 170/180°C.
Fry the prawns on each side in a pan with a little olive oil. Season with salt.
After cooking, cut the leeks into pieces and place them in the pan with the prawns.
When the prawns are well fried, flambé up at Cointreau®.
Prepare the orange butter: reduce the juice by half 3 oranges then emulsify with 100 g butter.

Dressing: Place 3 to 4 prawns and a few pieces of leek. Add a few orange segments. Adjust the seasoning before adding a little orange butter.

