



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



ILE FLOTTANTE, CAROTTE, ORANGE & COINTREAU®

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 120 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- Crème anglaise : 50 g de jus de carotte, 75 g de lait, 75 g de crème, 50 g de jus d'orange et 3 jaunes d'œufs, 20 g de sucre et 30 g de Cointreau® 40% vol.
- orange
- sucre pour le caramel
- Cointreau® 40% vol.
- fleurs de capucine

PREPARATION

Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre. Remplir 2 récipients individuels et cuire au micro-ondes pendant 10/15 secondes, puissance 600 watts.

Démouler les blancs d'œuf.

Placer un cercle pour découper le pourtour et obtenir une belle forme arrondie.

Préparation de la crème anglaise au Cointreau® : réunir tous les éléments excepté le Cointreau®, cuire à 80°C comme une crème anglaise. Lorsque l'appareil a refroidi (40°C), ajouter le Cointreau® et mélanger.

Dressage : Verser un peu de crème pâtissière au Cointreau® au centre de l'assiette, placer le blanc d'œuf monté puis disposer quelques suprêmes d'orange. Décorer d'une fleur de capucine puis verser un caramel au Cointreau®.

FLOATING ISLAND, CARROT, ORANGE & COINTREAU®

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 120 g egg whites
- 70 g sugar
- Custard: 50 g carrot juice, 75 g milk, 75 g cream, 50 g orange juice and 3 egg yolks, 20 g sugar and 30 g Cointreau® 40%
- orange
- sugar (for caramel)
- Cointreau® 40%
- capucine flowers

PREPARATION

Beat the egg whites until stiff, incorporating the sugar.

Fill 2 individual moulds and microwave for 10/15 seconds, power 600 watts.

Unmould the egg whites.

Place a circle to cut the edges and get a nice rounded shape.

Cointreau® custard preparation: combine everything except Cointreau®, cook at 80°C like custard. When the temperature reaches 40°C, add Cointreau® and mix.

Dressing: Pour a little Cointreau® custard in the centre of the plate, place the egg white on top and then arrange some orange segments. Garnish with a capucine flower then pour a Cointreau® caramel.



www.remycointreaugastronomie.com