



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



## CEVICHE DE CABILLAUD AU COINTREAU®

Recette pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- filet de cabillaud
- radis
- mangue
- concombre
- oignon rouge
- patate douce
- ciboulette
- orange
- Cointreau® 40% vol.
- sel
- coriandre et roquette

### PREPARATION

Tailler le cabillaud en brunoise et verser dans un cul-de-poule. Ajouter successivement les brunoises de radis, mangue, concombre, oignon rouge et patate douce. Assaisonner de ciboulette ciselée et de suprêmes d'orange coupés en morceaux, puis d'un bouchon de Ravigote au Cointreau®.

Ravigote : 50 g de jus d'orange, 50 g de Cointreau® et 50 g de vinaigre balsamique blanc.

**Dressage :** Dresser le ceviche dans un cercle en milieu d'assiette. Décorer de coriandre et roquette.

## COD CEVICHE WITH COINTREAU®

Recipe for 2 people

### INGREDIENTS

- cod fillet
- radishes
- mango
- cucumber
- red onion
- sweet potato
- chives
- orange
- Cointreau® 40%
- salt
- coriander and arugula

### PREPARATION

Cut the cod into brunoise and pour into a bowl. Successively add the radish, mango, cucumber, red onion and sweet potato brunoises. Season with chopped chives and chopped orange segments, then a Cointreau® Ravigote cap.

Ravigote: 50 g orange juice, 50 g Cointreau® and 50 g white balsamic vinegar.

**Dressing:** Place the ceviche in a circle in the middle of the plate. Garnish with coriander and arugula.



www.remycointreaugastronomie.com