



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703



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



LÉGUMES RÔTIS AU RHUM MOUNT GAY®, OEUF POCHÉ & NEIGE DE FETA

Recette pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- vinaigre blanc
- beurre
- 1 patate douce
- 1 butternut
- 1 oignon rouge
- quelques radis
- quelques champignons de Paris
- quelques noix de cajou
- **rum Mount Gay® Black Barrel 43% vol.**
- sel, poivre
- feta

PREPARATION

Dans une casserole, pocher un œuf dans l'eau chaude avec un peu de vinaigre pendant environ 3 minutes.

Faire revenir du beurre dans une poêle puis ajouter les légumes coupés en gros morceaux et les noix de cajou.

Faire colorer légèrement.

Assaisonner.

Déglacer au **rum Mount Gay®**, puis flamber.

Mettre la poêle au four pendant 10/12 minutes.

Dressage : Disposer les légumes au centre de l'assiette, puis l'œuf poché.

Saupoudrer de feta râpée.

ROASTED VEGETABLES WITH MOUNT GAY® RUM, POACHED EGG & FETA POWDER

Recipe for 2 people

INGREDIENTS

- 2 eggs
- white vinegar
- butter
- 1 sweet potato
- 1 butternut
- 1 red onion
- some radishes
- some Paris mushrooms
- some cashews
- **Mount Gay® Black Barrel rum 43%**
- salt, pepper
- feta

PREPARATION

In a saucepan, poach an egg in hot water with a little vinegar for about 3 minutes.

Brown butter in a frying pan and add the chopped vegetables and cashews.

Brown slightly.

Season.

Deglaze with **Mount Gay® rum**, then flambé.

Put the pan in the oven for 10/12 minutes.

Dressing: Place the vegetables in the centre of the plate, then the poached egg.

Sprinkle with grated feta.



www.remycointreaugastronomie.com