



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.

AIGUILLETES DE POULET GUACAMOLE DE PETITS POIS & BANANE FLAMBEE

LE CHEF

Création originale de
Pascal Favre d'Anne,
Chef étoilé,
Le Favre d'Anne, Angers, France



Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

200 g de petits pois
1 banane (environ 80 g)
2 échalotes
10 cl d'huile d'olive
10 g de curry
50 g de lait de coco
Fleur de sel
1/2 oignon
20 g de beurre demi-sel
20 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
600 g d'aiguillettes de poulet

PRÉPARATION

Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits (non croquants). Préparer de l'eau avec de la glace pour les faire refroidir.

Eplucher la banane, puis la couper en brunoise (en gros cubes).

Préparer une marinade pour les émincés de poulet : Emincer finement les échalotes, ajouter un peu d'huile d'olive, du curry, recouvrir de lait de coco puis d'un peu de fleur de sel. Placer les filets de poulet et laisser mariner.

Plonger les petits pois dans l'eau glacée pour conserver leur couleur verte.

Faire revenir un demi oignon finement émincé avec un morceau de beurre dans une poêle. Les oignons doivent être cuits tout en restant un peu croquants. Ajouter le **rhum Mount Gay®**. Mettre les oignons avec les petits pois.

Dans la même poêle, rajouter un peu de beurre, la brunoise de banane et une touche de **rhum Mount Gay®**. Faire flamber cette préparation.

Au blender, mixer les petits pois et oignon. Verser la préparation dans un saladier et ajouter les bananes flambées au **rhum Mount Gay®**. Mélanger. La banane va s'écraser naturellement dans les petits pois. Ajouter un peu de fleur de sel. Réserver au réfrigérateur.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les émincés de poulet qui ont été retirés de leur marinade. Faire colorer sur chaque face. Ajouter les échalotes de la marinade, puis une touche de **rhum Mount Gay®**, sans flamber. Incorporer enfin le lait de coco de la marinade. Laisser frémir quelques minutes en récupérant tous les sucs au fond de la poêle.

Dressage : Placer deux quenelles de guacamole sur une assiette et disposer l'émincé de poulet. Napper généreusement d'échalotes et de sauce au lait de coco, curry et **rhum Mount Gay®**. Décorer de quelques feuilles de coriandre.



www.remycointreugastronomie.com