



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST.



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019,
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



SASHIMI

Entrée : sashimi de poisson mariné et grillé à la flamme,
flambé au rhum, accompagné de patates douces

Recette pour 10 assiettes

1. POISSON

1 000 g de buri ou bar
13 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.

Faire mariner le poisson dans un peu de **rhum Mount Gay®** le
pendant 2 heures puis le griller au barbecue ou au chalumeau.
Chauffer le **rhum Mount Gay®** dans une petite casserole avant
de le verser sur le poisson pour flamber devant les clients.

2. PATATES DOUCES

3 patates douces

Tailler les patates douces en rectangle de façon à déposer
dessus le poisson en tranches, puis les cuire dans un grand
volume d'eau salée.

Retirer du feu, égoutter et griller au chalumeau.

3. SAUCE

13 cl de **rhum Mount Gay® Black Barrel** 43% vol.
10 cl de mirin
30 g de kesuri-bushi ou katsuobushi
5 g de ciboule
20 cl d'eau
5 c de sohyu (sauce soja)

Mélanger le **rhum Mount Gay®**, le mirin et l'eau avant de porter
à ébullition. Hors du feu, ajouter le kesuri-bushi et le sohyu.
Faire infuser pendant 10 minutes, puis filtrer.

4. DRESSAGE

Dresser les tranches de poisson en sashimi sur les patates
douces. Poser quelques ciboules ciselées, du sarasin soufflé.

La sauce est servie à part afin d'y tremper les sashimis.

Lexique :

Le **sashimi** (« corps taillé » en japonais) est un mets traditionnel de la gastronomie japonaise, composé de tranches de poisson frais
consommé cru. Le sashimi ne doit pas être confondu avec le sushi, préparation variée à base de shari (riz vinaigré).

Le **buri** est un poisson qui ne vit que dans les eaux proches du Japon. Très apprécié de la cuisine japonaise d'hiver, sa chair très nutritive
et riche en vitamines antioxydantes, se déguste aussi bien crue que cuite.

Le **mirin** est un vin de riz sucré à la couleur dorée et à la consistance sirupeuse, utilisé comme condiment dans de nombreuses recettes
emblématiques du Japon. Il peut être remplacé par un mélange de vinaigre de riz, de vin de Xérès ou de Vermouth, à du sucre (3 doses
de liquide pour 1 de sucre).

Le **kesuri-bushi** ou **katsuobushi** est un poisson proche cousin du thon, séché, fermenté, fumé puis finement râpé, omniprésent dans la
cuisine japonaise.



www.remycointreugastronomie.com