



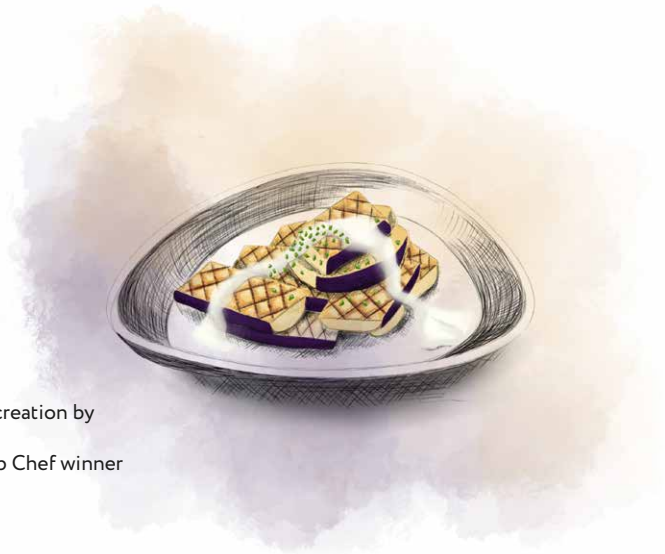
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de / Original creation by
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019 / 2019 Top Chef winner
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



AUBERGINE JAPONAISE

Plat vegan : aubergine japonaise
au St-Rémy® façon gomae

Recette pour 10 assiettes

INGREDIENTS & PREPARATION

1 kg d'aubergines japonaises
Sauce sésame :
1 cuillère à soupe de pâte de sésame
1 cuillère à soupe de maïzena
1,5 cuillère à soupe de **brandy St-Rémy®** 40% vol.
30 cl de dashi
1 cuillère à soupe de sucre
50 g de graines de sésame
1 cuillère à café de sel

Sauce sésame :
Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.

Aubergines :
Tailler les aubergines en tronçons puis en deux et les quadriller.
Les faire mariner avec un peu de sauce sésame. Rajouter une
touche de **brandy St-Rémy®** pour enrichir les arômes puis
laisser les aubergines s'imprégner de la marinade.
Retirer les aubergines de la marinade et les griller soit à la
poêle, soit sur un barbecue japonais pour une saveur fumée
authentique.
Servir sur une petite assiette. Napper de sauce, puis parsemer
des graines de sésame torréfiées et de ciboule ciselée.

Lexique :

Le dashi est un bouillon fondamental dans la cuisine nippone,
célèbre pour sa richesse en umami, cette cinquième saveur qui
donne profondeur et intensité aux plats. Il peut être remplacé par
un bouillon de légumes.

JAPANESE EGGPLANT

Vegan dish: Japanese eggplant with St-Rémy®,
gomae style

Recipe for 10 plates

INGREDIENTS & PREPARATION

1 kg Japanese eggplants
Sesame sauce:
1 tablespoon sesame paste
1 tablespoon cornstarch
1,5 tablespoon **St-Rémy® brandy** 40%
30 cl dashi
1 tablespoon sugar
50 g sesame seeds
1 teaspoon salt

Sesame sauce:
Mix all ingredients and bring to a boil.

Eggplants:
Cut the eggplants into chunks, then in half, and score them.
Marinate them with a little sesame sauce. Add a dash of **St-
Rémy® brandy** to enrich the flavors, then let the eggplants soak
up the marinade.
Remove the eggplants from the marinade and grill them either
in a pan or on a Japanese barbecue for an authentic smoky
flavor.
Serve on a small plate. Drizzle with sauce, then sprinkle with
roasted sesame seeds and chopped chives.

Glossary:

Dashi is a fundamental broth in Japanese cuisine, famous for its
richness in umami, the fifth taste that gives depth and intensity
to dishes. It can be replaced by vegetable broth.



www.remycointreaugastronomie.com